



地域の概要及び課題

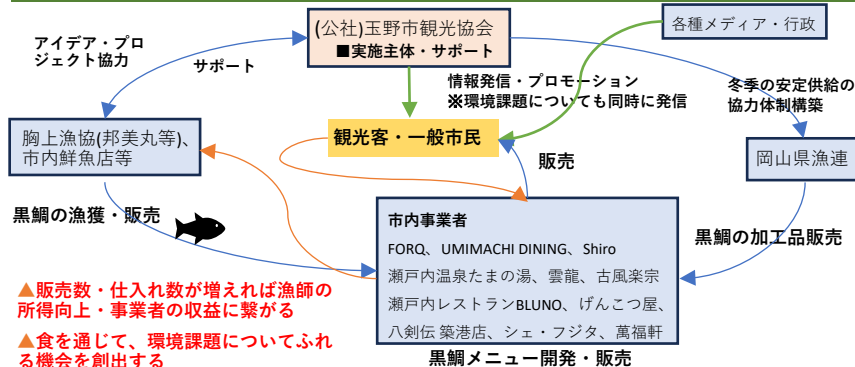
【地域の概要】

- 玉野市は海に面し、豊富な海洋資源を有する。漁業も盛んで、新鮮な魚が水揚げされるほか、地の利を活かした海苔の養殖も盛んであり、市民にとっても身近な産業となっている。
- 宇野港には多くのアート作品が展示されており、また、県下最大級の渋川海岸（国立公園指定）など、多様な観光スポットが点在する。

【課題】

- 黒鯛による海苔養殖への食害。
- 未利用魚・低利用魚の取引単価向上。
- 低利用魚である黒鯛を地域特産品として活用し、新たな価値を創出する事で、地元経済の発展と環境保護の両立を図る取り組みが求められる。

取り組みの実施体制、連携



岡山県玉野市



R6年度モデル事業における取組内容および成果

黒鯛の安定供給体制構築

- 玉野市胸上の漁師と協力し、玉野市産黒鯛の供給体制構築について協議を実施した。
- 冬季には、玉野市胸上漁協海苔漁解禁に伴い、黒鯛の供給体制に課題が発生した。



【成果】

参加飲食店への供給は、玉野市胸上所屬の漁師の協力を得て、開始から9月まで安定した供給を実現した。冬季の供給は、岡山県漁連に協力を依頼し、切り身(冷凍)を活用することで、安定供給できるルートを確認した。

地域内連携体制の構築

- 市内事業者との連携体制を構築するため、多様な事業者との意見交換会を実施した。



【成果】

各飲食店での黒鯛メニューの開発・販売を進めるとともに、テイクアウト可能な商品の開発も実施し、協力体制を構築した。

黒鯛メニュー新規開発

- 参加した地域内事業者が黒鯛を活用し、独自のメニューを開発開始。

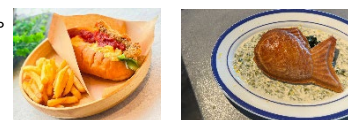


【成果】

10店舗が参加し、それぞれ趣向を凝らした黒鯛メニューの開発・販売を行い、好評を得た。また、冬季には岡山県漁連の切り身を活用したテイクアウト商品を開発し、イベントや試食会を実施し好評を得た。

卸し単価の向上

- 玉野市産黒鯛の取引単価向上を目指し、参加飲食店には玉野市産黒鯛を使用する要綱を設けた。また、取引量増加を図るため、参加飲食店を増やす取組や一般消費者へのPRを実施した。



【成果】

一般的に、同地域における黒鯛の市場平均単価（4月～9月）は約200円/kg程度だったが、本プロジェクトの推進により、飲食店へ600円/kgで卸せる仕組みを構築し、地域の水産資源の価値向上に貢献した。

今後の課題および 取組方針

- 黒鯛を活用し、開発メニューの販売やPR（家庭でも調理可能なレシピの周知など）を継続的に実施し、飲食店だけでなく一般家庭での消費拡大を目指す。
- 黒鯛を活用した本プロジェクトを通じて、地内事業者、漁業関係者、行政、市民などと協力し、里海づくりについて「知る・考える」きっかけを創出していく。