

石巻の水産加工業者が地域ブランドを形成し輸出展開!

～タイ・バンコクで開催された「飲食店のための石巻市水産関連食品の試食会」をレポート～



2015年10月27日、バンコク市内の日本食レストランで開催された試食会は、石巻市水産復興会議、日本居酒屋協会、AEUの共同主催で実現。会場設営では、東洋大学の学生たちがボランティアで手伝ってくれた。



今回のプロジェクトの中心人物の、石巻市水産復興会議の布施三郎さん(右)とアセアン飲食店組合の理事長の大嶋俊矢さん(左)。



金華さばの生造りや練り物、焼たらこ、ブリフィレ、牡蠣もき身、冷凍マダラフィレ、ほたて貝柱など、石巻市の水産加工品業者が製造する商品が試食会場に並んだ。



バンコクで飲食店を営むオーナーや料理長、仕入責任者など40社近くが試食会に参加。評価も上々だった。

宮城県石巻市の水産加工会社や漁業協同組合などから成る「石巻市水産復興会議」は、新たな販路開拓を目指し“地域ぐるみの共同輸出”に取り組んでいる。一方、海外において水産物のニーズが高まる中、バンコクに拠点を置くAEU（アセアン飲食店組合）では、少量で多品種の食材を効率よく仕入れたいと共同輸入を

検討していた。そこで実現したのが今回のバンコクでの試食会だ。試食会の前にはAEU協力のもと、バンコクで飲食店を経営する数社に、輸入を希望する商品や価格帯などをヒアリングし、ニーズに合う商品を選定した。こうした事前準備と、日本の生産者とバンコクの飲食店との「顔の見える取引」が、商談会での成功率を

引き上げた。これまでの日本からタイへの水産物の輸出は、ホタテなど単一品目の輸出が一部あるのみで、多くは加工原料用の安い魚介類が主であった。地域ぐるみで少量多品種の水産加工品を継続的に輸出しているケースはないことから、本プロジェクトは水産加工品輸出の先導モデルとして注目されている。

第6 6次産業化ポータルサイト チャンネル

www.6-ch.jp/

6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます!

フリーペーパーのご案内

本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。

▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから
https://www.6-ch.jp/fp_contact/

▼メルマガ会員登録はこちらから
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>

▼農林水産省食料産業局フェイスブック
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。



編集後記



沖縄県で「おきなわ型6次産業化総合支援事業」が始まった。同県は、亜熱帯海洋性気候の中で、フルーツ類のほか、島野菜、薬草、海藻など個性豊かな農林水産物が生産され、強い「素材力」を有している。

事業では、そのような強みを再認識し、地元で愛されている商品、地元発のストーリー性のある商品を取り扱いたいという市場ニーズに対し、まず、県内市場で評価を受けながら、県外・海外市場における評価を呼び起こし、有利な条件で県外・海外へ出荷することが可能となる様な、沖縄らしい6次産業化のパターン構築をめざしている。

それぞれの地域の特徴を背景とした「地域版6次産業化」の動向に注目したい。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー

「第6チャンネル」vol.14 (2016年2月発行)

編集人：奥野俊志

編集・取材：奥野俊志、河原木徹、菅野康子、浦岡伸行、
金森真粧美、石川千晶

デザイン：安野真由美

制作協力：平成ソフト



発行：株式会社アール・ピー・アイ 〒101-0061 東京都千代田区三崎町3-1-16 神田アメックスビル8階 発行責任者：奥野俊志

※この情報誌及びWebサイト「第6チャンネル」www.6-ch.jpは、農林水産省6次産業化情報提供支援事業により制作・運営しています。

©RPI 本誌記事の無断転載を固く禁じます。