

糸島漁業協同組合（福岡県糸島市） ～直売所、カキ小屋の運営を通じた地産地消と地域漁業振興～

代表者：組合長 山本 峰次
所在地：福岡県糸島市
構成員：生産者（441名）、職員（36名）
活動開始年：平成13年



表彰理由

糸島漁業協同組合は生産者の所得向上と地場水産物の消費拡大を図るため、平成19年に観光協会とともに直売所「JF糸島 志摩の四季」を設立。

漁業では、出荷先の中心が卸売市場という中で、直売所などの取組により、地域内での水揚げ全体における地産地消の割合が3割と高くなっている。平成13年からは、海辺でカキを焼いて食べるカキ小屋の取組を開始。また、JAや肥料会社と連携し、カキ殻等を利用した土壌改良材の開発・販売を行い、地域循環システムを構築している。

生産者の多くが市場に出回らない規格外品や未利用魚を直売所で販売するなど、所得の向上に繋がり、経営の安定化が図られている。また、カキ小屋の取組は、他産業との連携を通じ、年間約19万人の集客があるなど地域の観光資源として定着。カキ養殖の生産量増加、後継者の育成につながっている。

地産地消と観光とがむすびつくなど、多様な連携による地域振興が図られており、評価される。

取組内容

1. 直売所の運営

○糸島漁協は、8つの漁協が段階的に合併し、平成17年に1つの漁協となり、平成19年に観光協会とともに直売所「JF糸島 志摩の四季」を設立。漁業では、出荷先の中心が卸売市場である中、JAの直売所での水産物販売も進め、地域内での水揚げ全体における地産地消の割合は約3割となっている。市場では値がつかない少量の魚や未利用魚の販売など、生産者の所得向上が図られるほか、地元で取れた魚の地域での利用も促進している。

2. カキ小屋の取組

○生産者自らが消費者へ焼きガキを提供する場として、平成13年から各漁港に「カキ小屋」を開設。市やビールメーカー、交通産業などの他産業と連携してPRに取り組み、23年度には県内外から約19万人を集めるほど地域に定着。地域の観光資源として成長し、カキ生産量の増加につながったことで、カキ養殖業への新規着業者が増加。後継者の育成につながっている。県と連携し、貝毒プランクトンのモニタリングやノロウィルス検査を定期的に行う等、養殖カキの安全性確保に努めている。

3. 環境保全、地域循環システムを結び付けた商品開発

○JAや肥料会社と連携し、カキ殻を使った土壌改良材の商品化に取り組み、販売している。この取組により、カキ殻や付着物を320トン削減することに成功し、年間220トンの土壌改良材を販売。その他、100トンを地域の公共機関へ無償提供し街路樹等に使用され、地域内で資源が循環する、環境へ配慮した活動となっている。

4. 学校給食への食材提供、料理教室の開催

○魚食普及を推進するため、学校給食へ地場水産物の提供を行っている。また、漁協の女性部を中心に、料理教室や市内小学校でのアジのさばき方講習など、活動の範囲を広げている。