

道の駅 萩しーまーと(山口県萩市)

～多品種少量の魚産地を強みに変え、地場産魚のブランド化に成功～
(平成22年度優良活動表彰 農林水産大臣賞(交流促進部門))

代表者: 代表理事 大嶋 宏史
所在地: 山口県萩市椿東4160-61
構成員: ふるさと萩食品協同組合に加盟する
約17社
活動開始年月: 平成13年4月



取組内容

萩漁港は、日本有数の水揚げと豊富な魚種を誇りながら、その多くは地域外の市場に出荷され、地元での入手は困難であったことから、「ふるさと萩食品協同組合」が中心となり、少量多品種を武器とする漁港・魚市場直結型の水産物直売所「萩しーまーと」を平成13年に開設しました。駅長を全国公募で採用するなど斬新なアイデアと行動力で多品種少量産地の特徴を活かしたマーケティング戦略を展開しており、萩市の地産地消の拠点施設として、施設全体の売り上げ年間約10億円、年間来客数150万人までに成長しました。少量多品種型の地場鮮魚の新たな需要を掘り起こし、直売所が市民の台所かつ市民と観光客の交流の場として定着するとともに、地場水産物の新たな価値形成で漁業関係者の所得向上にも貢献しています。

1 地産地消の実践

どこにでもある“全国道の駅共通商品”的な商品は売場から排除し、館内の商品アイテムの約8割を地元萩産で取り揃えています。主力商材は、隣接の魚市場に水揚げされる高鮮度・高品質の鮮魚活魚で、開業当時より4店の鮮魚店が軒を並べ、活魚や高級魚中心、大衆魚中心、大型魚中心、フィレや刺身パック中心など、それぞれに特色を持たせた品揃えを行っています。



金曜日の朝市風景。地元客で早朝より賑わう。

2 地場水産物の情報発信

毎週水曜日11:30から始まるNHK総合TVの県別ローカル枠「とくもり情報ランチ」の冒頭6分間で、その日の萩魚市場の水揚げ情報や旬の魚種を8年前から生放送で紹介しています。そのほか県内電波・新聞雑誌メディアに6本のレギュラーを確保し、圧倒的なボリュームで“萩のお魚情報”を地元および県内に発信しています。これらパブリシティにより、「萩しーまーと」＝「お魚」というイメージとともに、「萩市＝美味しい魚の宝庫」というイメージが県内で定着しました。



話題は萩の旬の食材。

3 魚食普及・食育の拠点

次世代を担う子供たちへの食育活動にも積極的に参画しています。毎年、萩市生涯学習課とのタイアップで「地魚料理教室」を開催し、萩の漁業の話や、豊かな海の資源のレクチャーに始まり、実際にマルの魚を包丁で捌いて調理、試食する1コース3時間のプログラムを行っています。それ以外にも、近隣や県内の小中学校・福祉施設・高齢者施設への出張授業や出前料理教室も積極的に対応しています。



道の駅2階のスタジオキッチンで「地魚料理教室」を実施。

4 地域ブランド創出の拠点

経済産業省の「地域資源∞全国展開プロジェクト」を活用し、2007年度は“萩の真ふぐ”、2008年度は“萩のあまだい”のブランド化に取り組み、さらに2009年度は“萩の金太郎(ひめじ)”に取り組みました。2007年度の“萩の真ふぐプロジェクト”では、産地魚価が1.5倍以上に跳ね上がるなど目に見えた成果をマークすることができました。また、これまで無名の存在であった“萩の真ふぐ”“萩の金太郎”が、萩市の新しい特産品として注目を集めることとなりました。



萩市の新しい名物「金太郎」(標準和名:ヒメジ)

<最近の取組>

「萩の地魚もったいないプロジェクト」(農商工連携支援事業)では、日本人の「魚離れ」に歯止めを掛けたいとのおいしさから、“お魚を食べる。もっと気軽に、そしてオシャレに”をキャッチフレーズに、新製品「地魚の生ハム」を製品開発中です。高鮮度の萩産地魚を原料に、手間をかけて生ハム(プロシュット)に加工し、マダイやスズキなどラインナップは約15魚種に及んでいます。同時並行して、“お魚を食べる。もっと気軽に、そしてカンタンに”をキャッチフレーズに、ヤキトリのような感覚で食べられる「地魚の串」も開発中です。



地魚の生ハム、地魚串を開発中。

道の駅 萩しーまーと(山口県萩市)

- 所在地: 山口県萩市椿東4160-61
- TEL: 0838-24-4937 FAX: 0838-24-1192
- 営業時間: 9:30~18:00(飲食部門は11:00~19:00)
- URL: <http://seamart.axis.or.jp/>