

ふくら

福良漁業協同組合



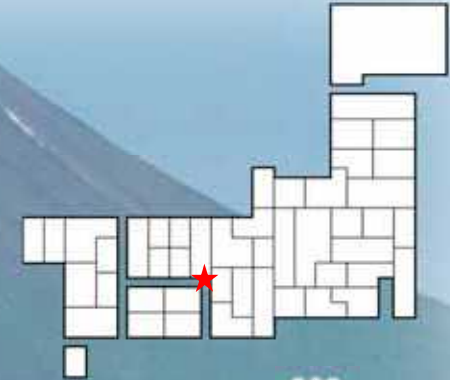
— 淡路島のつくり育てる漁業から地方創生！ —



淡路島3年とらふぐを使った料理

ビジネス部門

6次産業化



みなみ

所在地：兵庫県 南あわじ市



淡路島サクラマスを使った料理

概要

- 「淡路島3年とらふぐ」等の養殖を起点として、6次産業化や企業との連携等を通じた地方創生に取り組む。
- 旅館、ホテル、飲食店等、地元の企業との連携によるご当地メニューの開発のほか、地元学校給食への提供を通じた食育にも取り組む。

成果

- 養殖の困難なとらふぐやサクラマスの養殖技術を確立し、ブランド化に成功。これらの加工・販売事業の売上高は、1.5億円（平成27年度）から2.3億円（令和元年度）に増加。
- 淡路島内のホテル・旅館・飲食店等で開発されたご当地グルメのメニュー数は、23（平成28年度）から82（令和元年度）に増加。



淡路島3年とらふぐで食育の授業