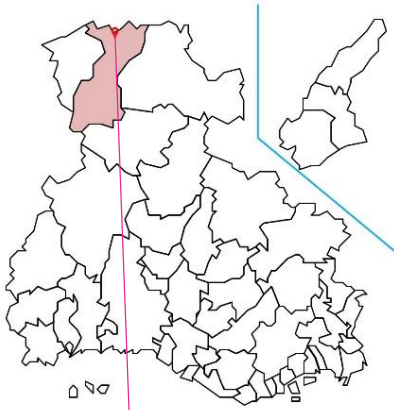


水産業

学生・若者の活躍



香美町



新缶詰のPR



自然学校受け入れ



チャーシュー缶製造風景

概要

- ・ 地元で水揚げされる低利用水産物の有効利用として、但馬漁協、民宿等の地域団体と連携してオリジナル缶詰を開発。
- ・ 地域の民宿経営者や飲食店経営者、水産加工業者の依頼で町の特産物につながる缶詰の開発、製造に取り組む。
- ・ 観光客の閑散期に地元の民宿との連携により平成10年から自然学校の県内小学生を誘致。

成果

- ・ 規格外ののどぐろやハタハタを使用したご飯缶詰を開発。この缶詰の販売により但馬漁協でのお土産物関連の総売り上げが、缶詰販売前と後を比べると1.47倍に上昇。また、缶詰は防災用備蓄食品として地元自治体に採用。
- ・ 令和4年度の缶詰開発依頼件数は5件。中華料理店と連携したチャーシューと旨辛そばの缶詰開発などに取り組む。
- ・ 自然学校の受講生は1万人を超え、香住高校に入学する生徒の約1～2割はこのプログラムの受講生であり水産業の後継者育成にもつながっている。