

佐賀玄海漁業協同組合

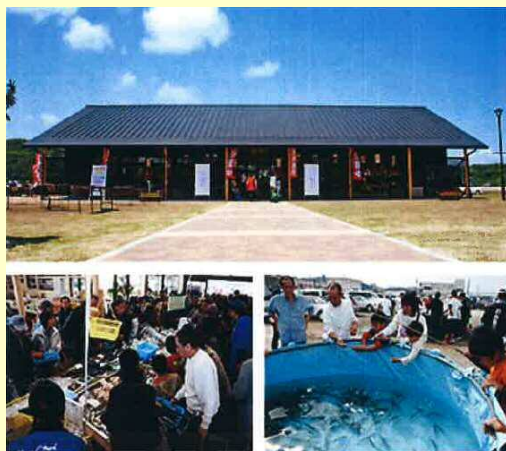
(佐賀県唐津市)

活動の概要

- ▶ 直売所「呼子台場 大漁鮮華」を開設し、直売や加工などの取組を通じて、6次産業化による地域の振興を図っている。この積極的な商品開発、販売により、地域の水産物の魅力を広く発信し水産物の消費拡大を推進している。
- ▶ CAS凍結により輸送の工夫など環境への負荷低減を図り、「呼子の活いか」の刺身や加工品の製造、販売を行っている。
- ▶ 大衆魚(アジ等)の価格安定と消費拡大を目指し、魚が持つ70種類もの栄養素を手軽に摂取できる「魚まるごとサプリメント」を2年かけて開発・商品化させ、特許申請中。
- ▶ 稚魚の放流や海岸清掃活動など、玄海の水産資源を守り、持続可能な漁業を推進する為に、管理や環境保全に取り組んでいる。

背景・経緯

- ▶ 平成8年：第1回唐津市呼子町いかまつり
 - ▶ 平成22年：直売所「呼子台場 大漁鮮華」を開設。イカやウニ、サザエ、アワビ、アジ、タイなどの魚介類をはじめ、地域の青果、特産物など多数取り揃え、市場に出回らない未利用魚も販売。
 - ▶ 平成24年：呼子CASセンター設立。5トンFRP製円形畜養生篋23基を整備。1基当たりの畜養量は夏の盛漁期で40kg程度（平均200kgで200杯）。最大4,600杯のイカを消費者に供給可能。
- ※CAS (Cells Alive System) とは「細胞が活着している」という意味で、凍結しても細胞が破壊されず、解凍後も鮮度が生き生きと蘇る冷凍技術。



直売所「呼子台場 大漁鮮華」



呼子活いか



魚まるごとサプリメント「鯆(あじ)さぶり」