

第6回鎌倉市水産業振興協議会議事録（概要版）

日 時：平成26年11月18日（火）15時30分～17時

場 所：鎌倉市役所 402 会議室

出席委員：5名

関会長、原副会長、金子委員、原田委員、矢野委員

欠席委員：5名

柿澤委員、高木委員、武井委員、長谷部委員、樋爪委員、

事務局：茶木産業振興課長、近田産業振興課課長補佐、

根本産業振興課事務職員

議 事

- 1 第5回鎌倉市水産業振興協議会議事録の確認について
- 2 水産業振興のための地産地消の推進について

事務局から、出席委員の確認、配布資料の確認を行いました。

議事1「第5回鎌倉市水産業振興協議会議事録の確認について」については、意見等がある場合は、平成26年12月1日までに事務局に申し出ることを確認しました。

（会長）

今年の会議から飲食店の代表の方々にも加わっていただき、来訪者を含めた地産地消の推進をテーマにしています。前回の会議では、腰越、鎌倉、両漁業協同組合（以下「漁協」という。）の直販の様子を直接視察させていただきました。

本日は、この協議会として具体的に地場の海産物を、市内流通させ、地産地消を進めていく、具体的に何を取り上げてやっていくのか。そういった事を考えていければ良いと思います。

流通に関する中間取り纏めの中で、ワカメやアカモクといった海藻類から取組みを始めてみてはどうだろうか、という取り纏めをしました。

事務局から提案はありますか。

（事務局）

中間取り纏めでも注目したアカモクを取り上げるのはどうでしょうか。魚商組合加盟店や飲食業組合加盟店での提供などができないかと考えています。

(会長)

アカモクをテーマ食材として取り上げて、これを希望したお店に取り扱っていただくなど、今後の検証材料にしていきたいという提案がありました。

仮に、アカモクという物を取り上げた場合「どういう供給が見込めるのか」「どういう時期に獲れるのか」「どういうふうに保存が出来るのか」「どういう料理があるのか」という色々な事がこれから確認事項として出てくると思います。

アカモクという具体的な物を取り上げて、それをまず、実際に鎌倉で広める。また、飲食店と連携して扱っていく物として捉えていくことについて、この会の中で実現に向けての話をしてはどうかという事ですが、いかがでしょうか。

(委員)

懸念があるのが、5月を過ぎるとアカモクを買うのが難しくなることです。

今の状態でも基本的にアカモクは売り切れている状態にあります。アカモクの収穫時期がワカメの収穫時期と重なるので、人員が足りないため、収穫量の増加がかなり制限される部分があるかと思います。

ここで、プロモーションによりアカモクの消費量を増やしたいのか、それとも価格やブランド的価値を高めたいのか、それによってやり方が異なってくると思います。

ブランド的価値なら、高品質の物をある一定の時期だけ少量供給する。それを優先的に協力的な飲食店に供給する事によって、ブランド的価値を高めていくというのは可能だと思います。

ただ、量を増やすというと、供給面で限界が見えてしまっている状況の中で、どういうやり方で、伸び代がどの程度期待できるのかという事が、少し疑問があります。

実際、これ以上増やせますか。

(副会長)

今年は、少なかったです。

アカモクは、粘りが出る時期は本当に短期間です。

(事務局)

協議会のテーマは「地場の物をどうしていくか」という事が一つのテーマなので、地場の物が市場に回ることで、興味深く思っただけの事も大事だと思います。

(会長)

具体的な物を取り上げて、それを地場産として市民の方に親しまれる物にしていこうとするならば、何を考えなければいけないか、可能性がどこにあるか。

供給量の問題など状況が今までどうだったか。アカモクならアカモクの現実を拾い上げて、ではアカモクという物をどのようにしたら、商材になっていくのか、を考えられたら、そこから何か広がっていく可能性があるのではないかと思います。

(委員)

腰越だとアカモクは何件やっていますか。

(委員)

4件です。

うちもシラスをやっていて、自分の家でシラスと一緒に売っているのですが、それ以上となると難しいです。

(会長)

そういう課題も含めて、意見を出してもらって、まずはアカモクの課題や現実問題を議論して、アカモクを実際に扱うのが無理だと思えば、次の物に移っていても良いのではないかと思います。

(委員)

時間的な問題等、色々あるとは思いますが、シラスやワカメの他にもう一つぐらい欲しいと思います。

(会長)

それも含めて考えていけば良いと思います。

(委員)

アカモクだと、正直やはりシラスに比べて地味な感じがします。

(会長)

それはそれで良いと思います。

まずは、その周辺状況などを調べていくという事も必要です。

(委員)

アカモクにするのであれば、まず各漁協から、どの程度供給してもらえるのか、という事を調べて、それと同時に飲食店や鮮魚店に、モデル的な所を選んでもらって、それで置いてもらいたいと思います。

プロモーションの仕方は色々あると思いますが、置き先の飲食店や鮮魚店がどうやるかによって売上が左右されると思います。

飲食店や鮮魚店がアカモクを目玉にしてくれるのであれば、そういうプロモーション自体は、そのお店が自主的にやってくれると思いますので、お店次第の部分もあります。

(事務局)

アカモクについては、テレビで紹介されて、一気に評判となりました。去年は、東京湾港の油流出事故等で、漁獲量は少なかったかもしれませんね。

(副会長)

皆で獲れば、量を増やすことは可能と考えます。

(委員)

アカモクは冷凍するのに少し手間がかかります。生で獲り、冷凍して、解凍したのを茹でるという工程になります。

(会長)

販売先というのは決まっていますか。

(副会長)

漁協でも売りますし、シラス業者も仲間が獲ったものを買って売っています。漁協からスーパーにも卸しています。

(委員)

やはり市民に広く親しまれるものだと、手軽である程度安くなってしまいます。

(事務局)

価格については、観光客に売なのか、市民に売なのか、というところで変わってくると思うのですが、出荷側が利益の取れる値段であれば、問題はないかと思っています。

(委員)

最初にいくらで売りたいというのは、明示した方が良いでしょう。

(会長)

事務局で、本日欠席の委員から意見等は伺っていますか。

(事務局)

飲食店としては、地場品というのは鮮度など魅力のある物なので使いたい。価格面でもそれほど気にならないだろうと伺っています。

委員のお店は、住宅地の中の蕎麦店ですが、夕方に来るお客様もいるので、その中で色々な物を使えるだろうというお話でした。

また、委員は、アカモクがメニューに既に載っているのですが、素材を生かした提供をしているとのお話でした。

魅力ある食材は他にもあると思うのですが、アカモク自体が新しい商品であるという点と、健康食品的な要素もあります。

(委員)

味がとても淡泊だし、ネバネバでシャキシャキというと、やはり素材としては使いやすいですね。

鎌倉市内の料理人の方々は、あまりアカモクを知らないのかなと思います。そうすると、まず料理人の方に何らかの紹介を考えることもできますね。

委員に色々と和え物などを作って出してもらうのも方法ですね。

(委員)

アカモクを購入して、教室で分けたのですが、多くの希望がありました。やはり提案の仕方なのかなと思います。

(事務局)

委員が言われたように、飲食店の方もそうですし、市民も多分知らない人が沢山いると思います。

(会長)

健康や美容などを付加するのも考え方だと思います。

(委員)

アカモクというのは藻類だから、年間トータルで販売するよりも、時期を区

切るのも考え方ですね。

(委員)

季節感があって、他の時期は別の物を採用してもらいたいですね。

(事務局)

2週間という期限が売りになりますね。

(会長)

具体的な食材を出していくという事も一つですし、そういう魚をどうやって食べさせるか、水産物にどうやって親しませるか、という事も必要なんですかね。

(委員)

需要はあると分かっていますが、供給、販路の問題ですね。

(副会長)

今日、鮮魚店と飲食店の方が出席されれば、仕入時間というか、どのくらいの時間に仕入れが来るのか聞こうと思っていました。

(委員)

アカモクのシーズン前には、どのお店で出してもらうか決めないといけませんね。来年やるには時間的にどうでしょう。

(事務局)

本日の様子を伝えながら、飲食店の方々の考え方も確認します。

ご協力していただけるのか、挑戦していただけるのか、確認するという作業をする必要があります。その時に課題になるのは、飲食店に優先的に出せる量かという事です。

(会長)

いずれにしても両者の意見が無いと、使う方もどういう体制でそれに臨むか分からないですね。

(委員)

今回売込みをするにしても、期間限定として売り込むという形ですか。

(事務局)

それはどうか分かりませんが、やはりアカモクの 2 週間という期限を売りにするのも一つなのかと考えます。「実は冷凍もあって」と定着していけばそれもあると思いますし、あとはさっき言った漁獲量で売り方を変えるというのもあるのです。

まず今回は「上質なアカモクが鎌倉で獲れている」という事を知ってもらうというのも、第一歩だと思っています。

(事務局)

腰越漁協はいかがですか。

(委員)

鎌倉と比べれば、量がうちの方が少ないです。

(委員)

組合員は全員、自分の所で売り切っていますか。

(委員)

そうですが、量的に鎌倉で獲っている人の話を聞くと、まるつきり量を獲っていません。

(会長)

では決まっているお客様に提供して一杯一杯でしょうか。

(委員)

それもそうですけど、収穫量が、今年はまるつきりありませんでした。

(事務局)

今年は悪かったんですね。

(委員)

例えば、柚子とかだと採れる年と採れない年が交互に来たりしますが、アカモクはそういうことはないんですか。

(副会長)

天然のワカメは、そういうのはあります。

(委員)

海藻類はその年の条件です。

大量に発生したり、少なかったり、という事があります。

(会長)

それが定期的に起こる訳ではないから、読めないという事もありますよね。

では今度、アカモクを飲食店組合の方とも話をしてみたいと思います。

今回の話を飲食店組合の方に伝えてもらうと同時に腰越漁協の方でも並行して考えてもらいたいです。

(委員)

組合的でなくても個人的でも、協力できるところは協力します。

(会長)

そういう試みをやるという事はやっぱり周知してもらって、皆がやっているという事を分かった中でやった方が良いでしょう。

(事務局)

腰越は前から獲っていますが、食用ではなく肥料用のようなもので、獲っていたと組合長から伺いました。

(会長)

アカモクを市民の人も知らないという部分もあるので、そういうところに「アカモクというものが鎌倉で獲れて」みたいな話というのは、どこかで普及させていくのが良いと思います。

これは色々な鎌倉市で獲れる物について、少しずつ話を集めていけたら良いと思います。

市民の人が地場の事を知っていくというのは、すごく素晴らしい事だし、それを知った上で見たら、それに対する思いというのは、余計に変わってくるんじゃないかなと思います。

販売と販売するものの背景の部分が一緒にあると、凄く良いのではないのでしょうか。

(事務局)

今日欠席されている委員の方に、今日のお話をさせていただいて、ご意向を聞きたいと思います。

(会長)

本日はありがとうございました。