令和3年度農林水産祭天皇杯受賞者受賞理由概要 水産部門

地元の水産高校生がプロデュースしたかつおチップス

〇氏名又は名称 枕崎市漁業協同組合 (代表 市田 恵八朗)

〇所 在 地 鹿児島県枕崎市松之尾町

〇出 品 財 産物(水産加工品)

〇受 賞 理 由

・地域の概要

枕崎市は、薩摩半島南岸中央部に位置し、黒潮が育む栄養豊かな海域に集まるカツオをはじめ青物を中心とした多くの魚が漁獲されている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

枕崎市漁業協同組合は、令和2年現在、組合員655名が所属し、日本で唯一、漁獲・製造・販売の全てを行う漁協である。

受賞者の特色

(1) 水産高校の生徒がプロデュースした画期的商品

鹿児島県立水産高等学校食品工学科の学生が課題研究授業として出品者と連携し、発案・包材デザイン・販売方法までプロデュースした商品である。試行錯誤を繰り返した結果、幅広い年代に食べてもらえるよう遠赤外線の利用を考案し、消費者のニーズに応え、いつでも手ごろに利用できる価格の商品開発に成功した。その成果として、本出品材の販売以降、本校の入学希望者は増加傾向となっている。

(2)地域一丸となって実現した取組

枕崎市漁業協同組合は、地域の取りまとめ役として、鹿児島県立水産高等学校や水産加工業者をはじめ、地域の水産バリューチェーン関係者との連携を主導した。その結果、地元で水揚げされる生食用(高鮮度)のB1カツオを使用し、伝統的なかつおぶし加工製法である燻しの工程を取り入れ、水産高校の独創的なアイディアを盛り込んだ商品の開発に成功した。

※B1 カツオ: 一本釣り漁船により釣り上げ、高濃度食塩水等で急速冷凍して保管したカツオ

・普及性と今後の発展方向

本出品財は、スナックやおつまみ、うどんのトッピングやお茶漬けなど、子供や若い世代など幅広い年代向けにデザインされ、魚食離れの歯止め寄与する商品であり、今後の普及が期待される。また、出品財をプロデュースした鹿児島県立水産高校では、後輩にノウハウを継承するなど、継続的な好循環が生まれている。

本取組は、水産業を通じた地域振興から水産高校の入学希望者増加などに寄与するモデルケースとして、他地域にも多くの示唆を与えるものになりうると評価できる。