

高校生と共同開発で新たなニーズを 愛知県淡水養殖漁業協同組合（北設楽郡）

事業者概要

- 所在地：北設楽郡設楽町豊邦字豊詰 27 番地
- 代表社員：代表理事組合長 小堀彰彦
- 設立年：昭和 46 年 5 月 12 日
- 雇用者数：常時雇用 25 名



取組概要

- 【生産（1次）】 絹姫サーモン 20 トン、ニジマス 110 トン、アマゴ 20 トン
- 【加工（2次）】 主に甘露煮
- 【販売（3次）】 直営直売コーナー、ECサイトでの販売、設楽町のふるさと納税返礼品

取組までの経緯

魚類を無駄なく使用する仕組みを確立するため、生産、加工そして販売までの一元的な対応ができています。

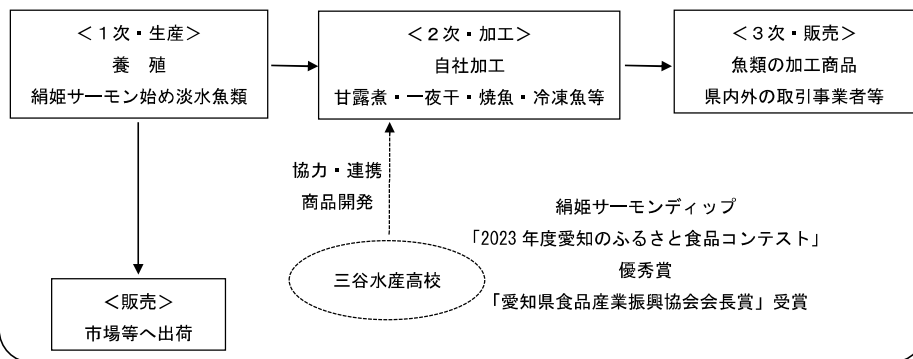
取組の特徴、強み

組合員（出資の 24 組合）の生育した魚類を全量買い取りしている。主に甘露煮としてお頭から骨まで丸ごと食べることができる加工施設を有し、1日に約1トンの加工が可能となっている。

生産、加工、販売を一元管理しており、加工過程に生じる規格外商品も廃棄することなく、直営直売コーナーやECサイトで販売しており、商品販売実績としてカウントできている。

また、県立三谷水産高校生と共同で若者にも興味を持ってもらえる商品開発にも取り組んでいる。

ビジネスモデル・連携図



取組の課題

現行商品は甘露煮や昆布巻といった比較的高齢者向けの食品が多いため、若者にも興味を持ってもらう商品開発が必要と考えている。

ブランド化の一例として、商品化できた絹姫サーモンディップの販売強化を図ることは基より、商品の改良開発に力を入れ、地道にファンを増やしての新商品開発によるブランド化に努めるとともに、消費者マーケティング調査によるニーズの蓄積を図る。

従業員の高齢化が進んでいるなか、新たな雇用確保が課題となっている。

課題解決の方法

消費者ニーズの把握やその傾向など、積極的な情報収集などに務め、直営直売コーナーでの対面説明による購買意欲の向上やピーターの宣伝効果で集客増を図りたい。

学校給食への地域食材としての魚類利用を依頼することで、幼少期から淡水魚類を食べる機会を設け、「食べず嫌い」にならないことにつながるなど、食育への支援を行う。

物販イベント等でのPR活動を行うとともに、SNSなどを活用したファン層の獲得、ECサイトや直営直売コーナーへの集客向上を図る。

取組の効果

県立三谷水産高校生と共同で、若者にも興味を持ってもらえる商品開発に取り組み、魚類をミンチ加工して今まで以上に原材料を無駄なく有効活用できる「絹姫サーモンディップ」を商品化した。

絹姫サーモンディップは、「2023年度愛知のふるさと食品コンテスト」で、優秀賞である「愛知県食品産業振興協会会長賞」に輝きなど、唯一無二のブランド化の確立が図られ、認知度もアップした。

活用した支援策

愛知県山間地等営農等振興事業（H15）・愛知県山間地営農等振興事業（H23、R5）



今後の展望

淡水魚の魅力伝える活動などによる新たな販路開拓。

消費者との信頼関係の構築、数十年先の食を支えていくための研究や実践を目指している。

組合組織の維持継続、県内産水産物の消費拡大を目指した活動も重点的に行う。



取組者のコメント

6次産業化的な経営をベースに、生産から加工、販売までを一貫して引き続き行なうなかで、それぞれの部門での問題、課題の出現、改善点も見えてくる。機を逃すことなく、組織内での情報共有による改善方法等の構築を図ることが必要である。

今後も供給体制の維持、当組合の雇用維持を堅持し、諸課題に取り組んで行く。

