

## 漁協の加工品開発と販路開拓

# 12日に那覇市でシンポ

## 沖縄県漁業振興基金と参事会

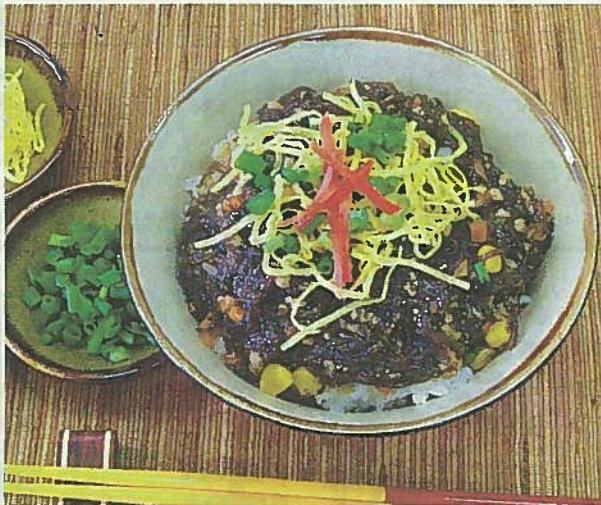
【那覇】助沖縄県漁業振興基金（糸満盛健理事長）と沖縄県漁協参事会（伊計光也会長・与那城町漁協参事）は12日午後2時から、那覇市の県水産

会館でシンポジウム「沖縄県内漁協における加工品開発と販路開拓」を開く。

近年の多様な消費者ニーズに即した新たな販売

手法を検討するため、県内でも先駆的な取り組みを行っている漁協の事例報告を通じて、漁協間の情報共有化と新たな販売手法について検討するための意見交換が目的。

パネルディスカッションでは、伊計県漁協参事会長をコーディネーターに、金城信幸国頭漁協参事が「ソティカの末利用部分の開発と販路開拓」、真栄田正男本部漁協参事が「加工品開発による漁家経営の安定を目指して」、玉城謙栄勝連漁協参事が「モズク消費拡大に向けての加工品作り」、前田晃読谷村漁協指導管理職員が「人とのつながりによる垂直連携での商品開発」のテーマでそれぞれ報告。質疑も交えながら論議を深めていく。



読谷村漁協が「copeおきなわ」と開発した「海人自慢のもずく丼」の調理例。人気を呼び、「cope店舗、共同購入だけにとどまらず他の県内量販店でも販売されている

なわなどが開発したモズクギョーザ、読谷漁協の「海人自慢のもずく丼」「ミジンのまーす煮」はcopeおきなわの人気商品となっており、今後販路拡大が期待される。本部漁協はモズクとソディカを利用したソーセージ、モズクキムチ、モズクアイスクリームの「海ぶらアイス」などを積極的に開発してきた。

■ 事例発表を行う4漁協の加工品の展示即売会も実施する。  
▼問合先 沖縄県漁業振興基金（電）098・860・2640  
国頭漁協はシイラの一夜干し、ソディカ加工品などを開発。いずれの漁協も漁業生産にとどまらず加工品開発まで見据えた活発な展開を見せていく。

みH201208面2漁協の加工品開発と販路開拓12日に那覇市でシンポ