シンポ「漁協における加工品開発と販路開拓」

キーワードは地域連携

漁協連携で販売網拡大も

沖縄県漁業振興基金と参事会が開催

【那覇】一部既報＝加工品開発のキーワードは地域連携―。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」が12日、那覇市内の県水産会館であった。同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）主催。加工品開発に取り組む元気な漁協の参事らが加工品開発の現況と課題などを報告。勝連漁協の「肝高のもずく餃子」、読谷村漁協の「海人自慢のもずく丼」などヒット商品の開発秘話も披露した。加工品開発を通したネットワークの構築、地域連携、経済効果といった実証例を示し、フロアからの質問も数多く飛び出した。

糸満盛健理事長

シンポジウムには関係者約150人が出席。主催者あいさつに立った糸満沖縄県漁業振興基金理事長は「沖縄県内の漁業者、漁協は生産コスト上昇、魚価安などにより厳しい経営に陥っている者が、その一方で多様な消費者ニーズに即した新たな販売手法を模索し、業種を超えた連携による加工品開発に取り組むところが出てきた。事例発表する4漁協の取り組みを参考に、皆さんも連携の機会を増やし、地域漁業の再生のために役立てていただきたい」と述べた。

金城信幸国頭漁協参事が事例報告。

元気な漁協の加工品開発の事例が報告されたシンポジウム

パネルディスカッションでは、伊計会長をコーディネーターに活発な議論を展開した。

国頭漁協の金城参事から翌年6月までの稼働率アップを目的に2階部分を増築しシイラの干物、トビイカの一夜干などを作ったが思うように売れなかったという。県漁業振興基金の補助事業「漁業者PR一を挙げされているということもあり、漁協の取引は進まなかった。

県漁業振興基金の事業を導入し、モズク生産者、漁協、加工業者、行政を委員とする検討委員会で地道に改善策を協議、生モズクを原料とする加工品開発を続けてきた。その中から「モズクキムチ」などが売れ出したという。

これは、地元行政、地元加工業者、ホテル、飲食店、産業まつり、モズクの日のイベント、花とカ加工場を建設したが、ソデイカシーズンの11月から翌年6月までの稼働率アップを目的に2階部分を増築しシイラの干物、トビイカの一夜干などを作ったが思うように売れなかったというよ