

七尾市産業・地域活性化懇話会 報告会

【分科会3】

地域内経済循環と6次産業化

佐無田 光(金沢大学人間社会学域)

2017年3月16日

学習と協働による地域政策デザイン

- 地域の現状に対応した課題解決を進めるための具体的な手順＝政策工程をデザインする。
- ①現状の分析、定量的・定性的把握。
- ②地域の関係者による学習コミュニティの形成。先進事例や関係者のヒアリング。課題の共有。
- ③関係者の合意形成と事業実験。地域のアクターの連携による新しい組織化。
- ④地域資源の需給バランスに応じたサプライチェーンの調整。

第3分科会（地域内経済循環と 6次産業化）の課題

- 七尾市の農漁業資源の77%は、そのままの形で地域外に売られている。地域内で加工されたり（食料品工業）、消費されたり（宿泊業、飲食店、医療福祉等）しているのは、地域外産品の割合が63%と多い。他方で、水揚げされた低未利用魚がほとんど値がつかない形で取引されるなど、資源と市場に不一致がある。
- → **中間的な加工・流通の機能を担う事業**を地元で立ち上げられないか。
- ひとまず **水産資源**に焦点を当て、**地域の主要な関係者の合意形成**を経て、事業実現の道筋をつけることが目標。

第3分科会の体制

- メンバー:七尾商工会議所(事務局)、能登鹿北商工会、のど共栄信用金庫、石川県漁協矢田新支所、能登わかば農業協同組合、七尾市産業振興課・里山里海振興課、金沢大学(佐無田、平子)、石川県立大学(山下)、(オブザーバー)中部経済産業局北陸支所。
- 「ななお創業応援カルテット」や「のど七尾6次産業化支援機構」との連携。
- 6次産業化ワーキングG:(株)鹿渡島定置、(株)のどじまファーム、(株)能登半島、(株)山田屋、すぎ省水産(株)、山成商事(株)、のど楽、金沢大学(佐無田、平子)、のど共栄信用金庫、七尾商工会議所、七尾市役所、ISICO(中出)

第3分科会の活動経過（1年度目）

- 第1回（H26.7.14） 分科会の方針確認。
- 第2回（H26.8.11） 加工場のイメージ等に関する情報共有。
- 第3回（H26.9.12） 平成22年度活性化ファンドの事例報告等。
- 第4回（H26.10.8） 市内水産加工業者のヒアリング報告等。
- 第5回（H26.11.14） 長崎市の松浦水産基地の視察報告等。
- 第6回（H27.1.15） 杉原省氏（すぎ省水産社長）報告。
- 第7回（H27.2.24） 酒井秀信氏（鹿渡島定置社長）報告。
- 第8回（H27.3.30） 1年度目の取りまとめと今後の方向性。

第3分科会の活動経過(2年度目)

- 第9回(H27.4.20) 下村政雄氏(日本水産資源保護協会事務局長)報告。
- 第10回(H27.5.25) 関係者聞き取り調査の予定確認。
- 第11回(H27.7.10) 聞き取り調査結果の報告等。
- 第12回(H27.8.7) 6次産業化ワーキングGの設置方針確認。
- 第1回ワーキング(H27.10.14) ワーキングGの立ち上げ。
- 第2回ワーキング(H27.11.26) 事業化の方針について。
- 第3回ワーキング(H27.12.18) 食品加工場の検討
- 第4回ワーキング(H28.1.28) 資源・商品・販路の検討。
- 第5回ワーキング(H28.2.24) 今後の工程表について。
- 第13回分科会(H28.3.28) ワーキングの報告と2年の総括。

水産物流通の課題

- 水揚げ→一次選別→魚市場→出荷
↓(→保管:低温庫)
二次選別→加工処理→出荷
(→保管:凍結庫)
- 水産物は、水揚げ量の変動が多く、多種類で、鮮度劣化が激しい。
- →冷蔵冷凍・選別・加工・排水・残渣処理等の機能が整備されていれば、人件費コスト等を抑制し、付加価値があがることにつながるのでは。

第3分科会の活動内容

	取組み課題	内容
1	地域の現状と課題の整理	①データから見る産業構造 ②これまでの取組み事例から分析と共有 ③資源の現状と利活用
2	企業への聞き取り調査 (H26.10月)	水産加工企業 10社訪問。仕入、販売先の状況、加工内容と設備。残渣処理など。
3	水産資源の活用と食品加工場の可能性の検討	①水産資源の精査と活用方法 ②水産加工場のイメージ(路線) 調整セクション(二次選別、冷凍、冷蔵、チルド、箱詰等)
4	1次・2次事業者と意見交換 (H27.1・2月)	(株)鹿渡島定置、すぎ省水産(株)
5	勉強会の実施(H27.4月) [講師]公益社団法人 日本水産資源保護協会	テーマ:国産水産物の流通の現状、各地の事例、今後の動向について ~水産物流通の現場における目詰まり解消の取組状況について~
6	企業への聞き取り調査 (H27.6~7月)	14社訪問:定置網2社、魚市、水産加工4社、旅館6社。冷凍・冷蔵機能も含めた加工場の必要性及び進める組織への参画について。

プロジェクト検討ワーキングの活動内容

	取組み課題	内容
1	第1回検討ワーキング 「事業の趣旨と今後の参画について」	①事業目的及びこれまでの経過について ②意見交換
2	第2～5回検討ワーキング 「市内事業者が共同で運営する多様なニーズに対応した食品加工所等について」	①名物を生み出す ②取扱う魚と冷凍・加工商品 ③必要となる設備(冷凍・保管・解凍等)と規模・能力 ④資源量の確保と販売先 ⑤事業費の検討(補助金・ファンド等の活用)

→取扱う商品(商品開発)を何にするのか。旅館・スーパーが求めるものなどを参考に、試作品も含め、検証・協議。

→必要となる冷凍技術についても検討。

第3分科会の活動経過(3年度目)

- 第6回ワーキング(H28.7.5) ワーキングGの再起動。
- 第7回ワーキング(H28.8.5) 戦略商品の設定。
- 第8回ワーキング(H28.9.2) 能登ふぐ報告&試食会。
- 能登ふぐ事業協同組合との話し合い(H28.9.20)。
- 第9回ワーキング(H28.10.7) スーパー店頭試食会の企画。
- 第10回ワーキング(H28.11.18) 試食&アンケートの準備。
- どんたく金沢西南部店での試食アンケート調査(H29.1.14)。
- 第11回ワーキング(H29.1.20) 試食&アンケートの報告。
- 第12回ワーキング(H29.2.28) 来年度の方針の合意。
- 第13回ワーキング(H29.4.17予定)

今年度の議論の整理

- 漁獲変動に対応し四季を活かすには、魚種を絞らない「七尾魚」ブランドと一定のストックが必要。
- **現状では獲れてもストックできない**。中間的な冷凍・保管・一次加工機能を作ることに関しては総論賛成。しかし、どのような商品をどの程度作るかによって、必要な設備が変わってくる。箱物の投資には躊躇。
- → どのような商品が、どこまでの販売が見込めるかという見極めが重要。
- → 柱となる地域の特性を活かした名物商品として、「**能登ふぐ**」に焦点を当てる。

2017年1月14日 どんたく金沢西南部店 10:00～



能登ふぐ商品試食アンケート調査

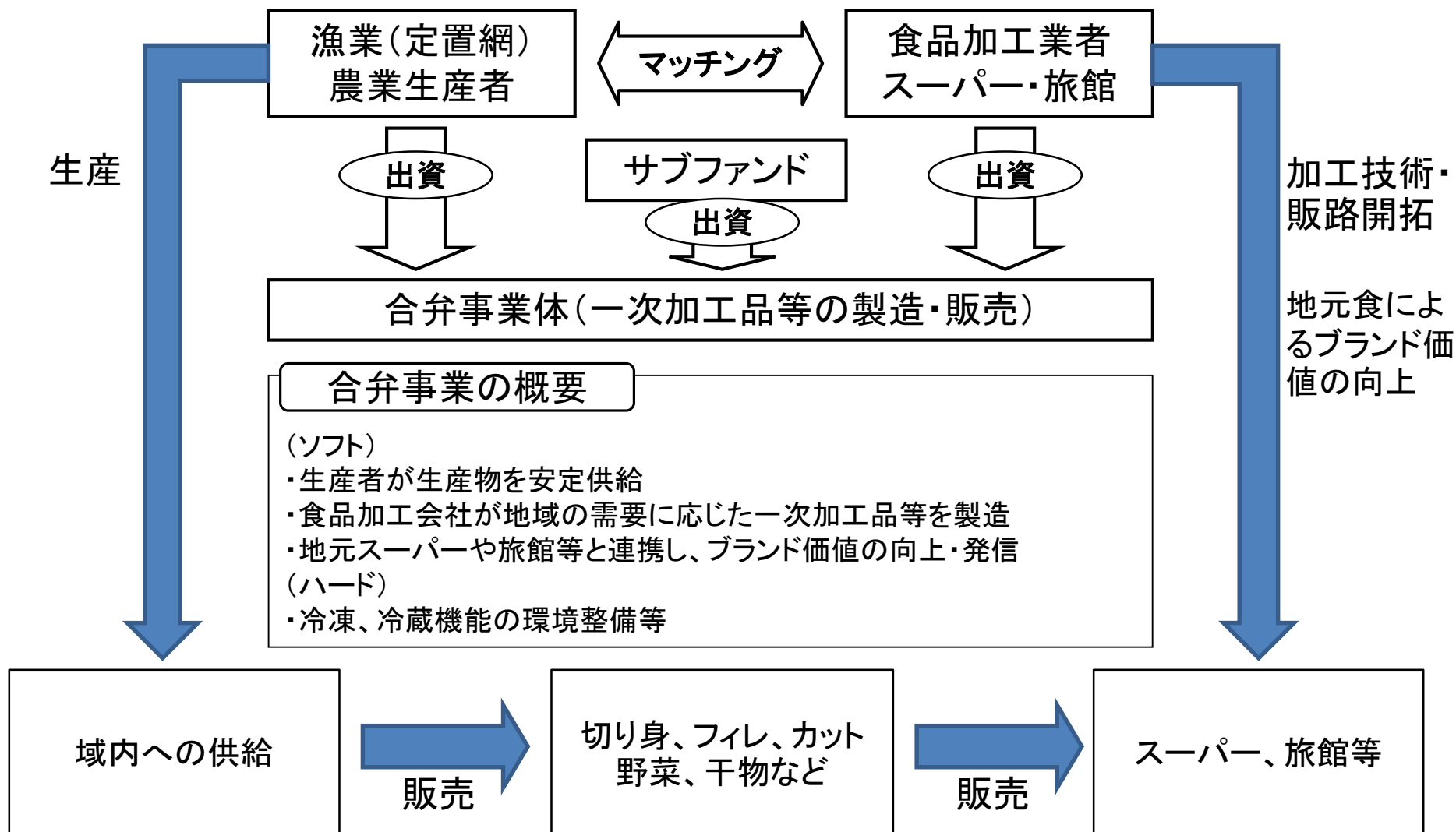
- 回答数107。女性56.1%。30～60代で80.4%。
- 能登ふぐブランドを知っている48.6%。
- ふぐを食べたことある79.4%。
- 魚を食べる頻度は週2回以上64.5%。
- 唐揚げが好評。身はふりふり。ただ少し高いという意見が散見。骨が少し気になる。
- これからふぐを意識するという意見。
- 能登の地元のてっさを買いたいという要望も。

来年度の方針について

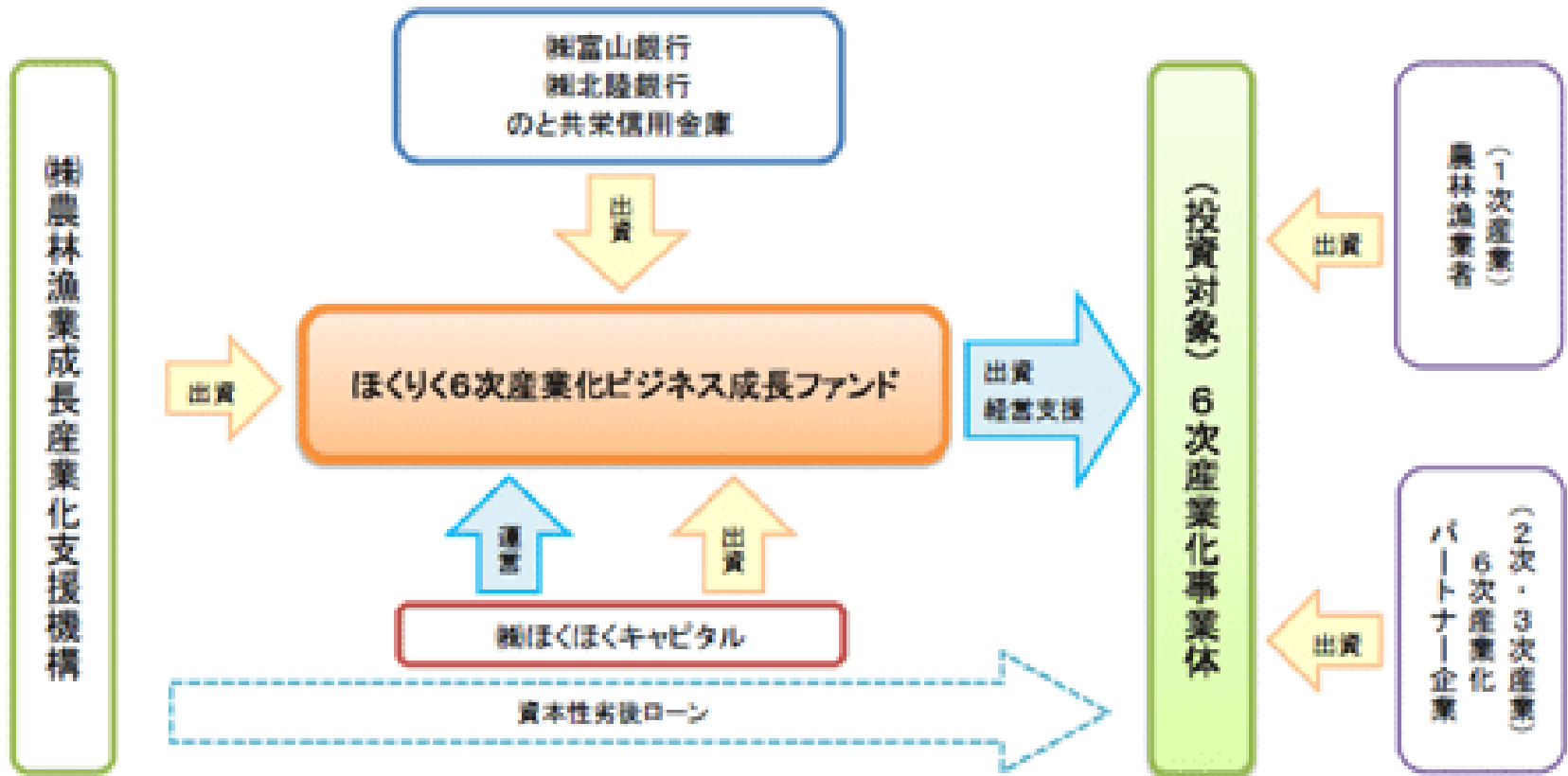
- 能登ふぐを年間を通じて七尾から販売し、どのくらいの販路の量を見込めるかを判断する。地元加工業者から仕入れる。
- 地元スーパー: 県内消費者に対して日常の食材としてふぐ(まふぐ、ごまふぐ、ぎんふぐ)を認識してもらう。
- 加工して県外販売: 主に首都圏向け市場開拓。
- 地元旅館でふぐ料理を一定のブランド価格で販売を企画(できると良い)。
- ISICOの補助金申請を検討(生産者ベース)。1年目は能登ふぐ。2年目、3年目と魚種を増やしていければ。

事業想定イメージ

【内容】 地元生産物を切り身、フィレ、干物、カット野菜等に加工作し、地元スーパーや旅館等の需要に応じた商品として販売する。また、域外向け加工品の製造・販売にも取り組む。



ほくりく6次産業化ビジネス成長ファンド



- 6次産業化事業体に対してファンドが上限50%の出資。
- 農林漁業者がパートナー企業の出資を上回る必要。

ご協力をお願い

- 1. 「七尾市」の事業として、ふるさと振興とも絡めて、来年度「能登ふぐ」**キャンペーン**の旗を振ってもらえるとうれしい。(ex.毎月29日はふぐの日)
- 2. 販売量に一定の目安がついた段階で、事業体と設備投資にお金を出せる(共同出資)かどうか。**合意形成**に一役買っていただくとありがたい。
- 3. インフラ(場所)のことも考えておかなければならない。

七尾水産市場における魚種別取扱量と取扱額 (2003～14年合計)

価格帯(円/kg)	取扱量(t)	取扱額(万円)
～99	38,101	106,747
100～199	3,128	37,521
200～299	20,954	516,775
300～399	30,745	1,063,299
400～499	5,318	257,934
500～599	24,006	1,377,443
600～	5,202	390,534
合計	105,050	2,978,736

取扱量は多いが、
単価が安く、もう
からない。

単価の高い魚は
取扱量が少ない。

ぶり類価格経年変化

