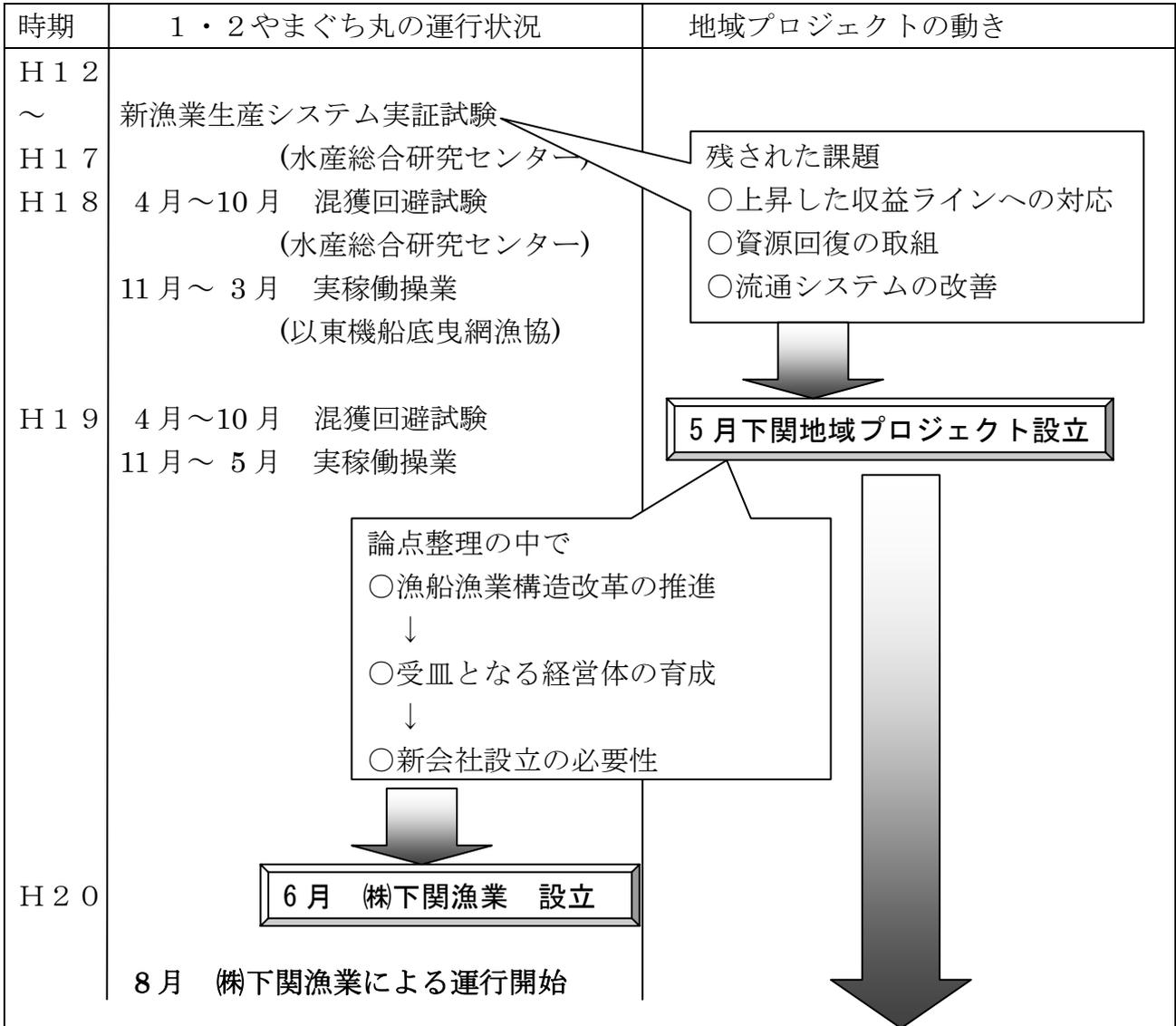


「第一・第二やまぐち丸」の成果を取り入れた下関地区の取組について

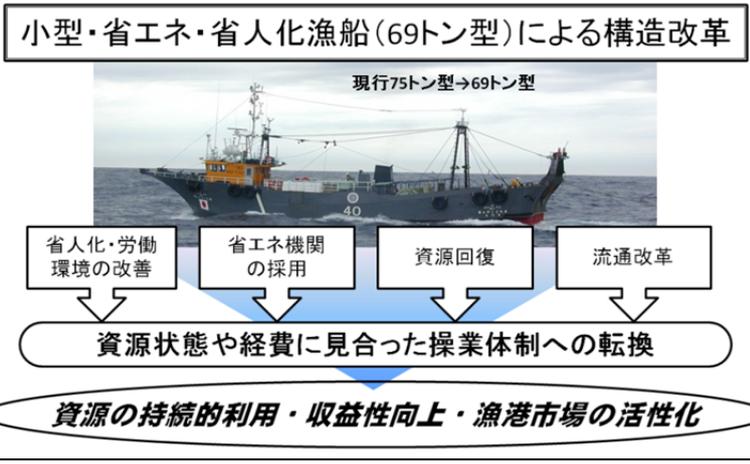
山口県以東機船底曳網漁業協同組合 宮本光矩

1 下関地域プロジェクト



平成23年2月 下関地域プロジェクト改革計画策定

改革の目的



- 従来に比べ資源に対する圧力を下げて水揚量が減少しても、収益が確保できる新型漁船(小型・省エネ・省人化・高度衛生基準)の建造と運航
- 新型漁船が活躍できる市場流通の改善・改革→生産者、市場関係者がともに健全で安定的な経営ができるような体制構築

## 改革のコンセプト

### 《生産に関する事項》

- ①更なる改良型漁船の建造
- ②固定オーニングの設置
- ③鮮度保持機能向上
- ④EU衛生基準の取得と木箱の不使用
- ⑤占用活魚槽の設置
- ⑥資源回復措置の強化
- ⑦労働環境の改善

### 《流通販売に関する事項》

- ①バラ出荷の基軸化
- ②ブランド化の推進
- ③地産地消の推進
- ④購買力強化のための一次加工処理施設の充実
- ⑤買い支え機能強化のための会社設立
- ⑥荷役料・販売手数料の軽減



平成24年3月 第三、第五やまぐち丸進水

4月 「もうかる漁業創設支援事業」による運行開始

## 2 ブランド化、地産地消の推進（下関漁港沖合底びき網ブランド化協議会）

設立：平成15年10月

構成：沖底組合、市場関係者、観光関係者、行政等（事務局：下関水産振興局）

目的：沖合底びき網漁業の魚をPRし、販路の拡大と魚価の向上を目指す。

### 【具体的な活動内容】

『あんこう水揚げ日本一』を旗印に沖底魚のPR、あんこうの魚価の向上等の成果を得た。

平成20年度からあんこうに続く魚種の開拓と、地元消費拡大を図るための活動を展開している。

#### ① 下関おきそこフィッシュマイレージ・キャンペーン（H20～）

ア 沖底で水揚げされる魚種を使用し1品以上を含む期間限定メニューを提供

H20年：参加5店舗、H21年：8店舗、H22年：11店舗

イ 対象メニューのマイルを貯めて100マイルに達したお客様に特典を進呈（食事券等）

※ マイル=(他の産地からの輸送距離-下関漁港市場からの輸送距離)×食材の重量

#### ② 下関おきそこ弁当の開発（H21～）

ア 「連子鯛」（標準和名キダイ）を開発、市内で開催されたイベント等で販売

ウ 平成22年度より「下関おきそこ弁当認定制度」を開始、認定商品に「認定シール」を貼付してPRする。（H23年3月3日 4業者6品目を認定）

#### ③ 「あんこうの日」「連子鯛の日」の制定（H22～）

ア 『あんこうの日』：11月23日（さかな祭でのあんこう鍋セットプレゼント等を実施）

イ 『連子鯛の日』：3月24日（連子鯛弁当のプレゼント等を実施）