

異業種と連携した魚食普及・販路拡大のためのイベント開催

熊毛支庁林務水産課

【背景・目的】

地元の旅館・ホテルや飲食店経営者等の異業種が一体となった組織を設立し、地元で獲れる魚の消費拡大と魚食普及を図るため「お魚祭り」と併せて、地元の魚介類を利用した新メニューや新たな特産品の開発を促しつつ、各旅館施設等がそれぞれに魚介類を用いたメニューを客に提供する複合イベントの開催を目指した。

【普及の内容・特徴】

1 異業種と一体となった組織の設立

種子島及び屋久島の漁協，観光協会，商工会，行政機関等に呼びかけ，イベント開催のための実行委員会として「熊毛のさかな魅力発見・発信委員会」を設立した。また，その下部組織としてワーキンググループ（以下WG）も立ち上げた。

2 販路拡大や魚食普及を目的としたイベントの実施

(1) 体感祭りとしての「たねがしまお魚祭り」の開催

「たねがしまお魚祭り」を種子島お魚食べつくしフェアの期間中の体感イベントとして規模を拡大して実施した。

(2) 種子島及び屋久島のお魚食べつくしフェアの開催

協賛店が地元の旬の魚介類を用いた「自慢の逸品」メニューを提供するイベントを企画し，島内外へ広くPRした。また，今後の魚食普及活動等の参考とするため，来訪者にアンケートを実施するとともに，アンケート回答者への景品提供等を実施し，集客力向上にも努めた。

(3) さかな体験（漁業体験）の実施

漁業を身近に感じてもらうイベント（魚つかみどり体験）を実施した。

(4) 地魚を使用した料理教室の開催

種子島及び屋久島の1市3町で各種の地魚を使用した料理教室を開催した。

【成果・活用】

1 たねがしまお魚祭りの開催

鮮魚販売，巨大魚解体ショー，体験クルージング，イセエビ汁無料配布等を行い，約1,500人の来場者を集め，魚食普及が図られた。

2 種子島及び屋久島のお魚食べつくしフェアの開催

種子島及び屋久島の飲食店56店舗の参加を得て，4か月間に渡って実施した。

1,729人分の来店者アンケートを回収し，今後の取組の参考となった。

3 さかな体験（魚つかみどり体験）の実施

1回実施し37人の参加があった。

4 地魚を使用した料理教室の開催

述べ24回の料理教室等を実施し，639人の参加を得，魚食普及が図られた。

体感祭りでの魚のさばき方体験



体感祭りでのクルージング体験



魚のつかみどり体験



管内各地で実施した料理教室

