

熊毛のさかな「美味しくいただきます！」プロジェクト

熊毛支庁 林務水産課

【背景・目的】

近年、調理が面倒などの理由により魚離れが進行し、特に若い世代において魚の消費が少なくなる傾向にある。将来の食生活は、子ども時代の食体験が影響すると考えられるため、魚を食べる機会が乏しいまま成人していることが魚離れ加速の大きな原因となっている。

こうしたことから、子ども達に地魚に関心を持ってもらう取組や、家庭で簡単に調理できるレシピの考案、周知を行うとともに、鹿児島市内を中心とした飲食店で地魚フェアを開催し、熊毛のさかなの周知、消費拡大を図ることを目的とした。

【普及の内容・特徴】

1 「熊毛のさかな」ふれあい機会の創出

「熊毛のさかな」にふれあう場を提供することで、地域の漁業や水産物への理解を深めることを目的に地域の子供達を対象としたイラストコンクールを開催し、優秀作品を選定した。

2 「熊毛のさかな」料理&食体験

家庭において簡便な調理法が求められているのでキッチンバサミで簡単に調理できるレシピを考案し、リーフレットとして直売所や量販店に配布するとともに、リーフレットの効果把握のためアンケート調査を行った。

また、「熊毛のさかな」の食体験として、学校給食週間に熊毛管内の7給食施設に、トビウオ、メダイ、カンパチ約4,000食分を提供した。

3 「熊毛のさかな」フェアの開催

「熊毛のさかな」を活用したフェアを鹿児島市内等の飲食店で開催し、観光客や市民など県内外からの来店者へ広く「熊毛のさかな」をPRするとともに、今後の事業展開の参考とするためアンケート調査を行った。

【成果・活用】

1 「熊毛のさかな」ふれあい機会の創出

地域の子供達を対象としたイラストコンクールを開催した。中種子町、南種子町の全小学校に応募をかけたところ、19点の作品の応募があり、審査の上、優秀作品を低学年、高学年それぞれ5点ずつ選出し表彰した。

また、ステッカーに印刷して西之表港待合所及び南種子町漁協直売所に展示し、副賞として、種子島漁協及び南種子町漁協の直売所で利用できる「おさかな購入券」を添え、魚食の普及に努めた。

2 「熊毛のさかな」料理&食体験

簡便な調理法を記載したリーフレットを管内の量販店、鮮魚店27店に配布した。また、県内の消費者にも配布し、リーフレットを活用した魚の調理を行うかアンケート調査を行ったところ、88.9%の方が実際に調理してみるとの回答であった。

3 「熊毛のさかな」フェアの開催

令和4年7月29日から8月7日までの10日間、鹿児島県内31店と東京3店の計34店において、熊毛の地魚を使った料理を提供してもらい、県内外の来店者に熊毛の地魚のおいしさや魅力をPRした。

また、地魚フェアのキックオフイベントとして鹿児島市内において熊毛のさかなを用いた親子を対象に料理教室を開催した。開催に当たってはマスコミに告知しフェアの周知を図った。

また、参加店舗において魚食に関するアンケート調査を実施し、219件のアンケート回答を得た。アンケート参加者から抽選で20名に種子島漁協の加工品の詰め合わせセットを景品として設定した。

〔アンケート結果（抜粋）〕

- ・週に何日程度、魚を食べていますか？
週に1～2回（44.7%）、週に3～4回（37.4%）、その他（17.9%）
- ・魚を食べる機会を増やしたいですか？
増やしたい（81.3%）、今のままで良い（17.8%）、その他（0.9%）
- ・今よりも魚を購入したり、食べたくするには何が必要ですか？
価格の低下（38.4%）、魚のレシピの紹介（37.9%）、その他（23.7%）
- ・魚、水産加工品を購入する時どのような保存方法のものを購入しますか？
下処理済み、切り身（89.5%）、魚まるごと（22.4%）、冷凍品（23.7%）
常温保存の出来る缶詰や真空パック（18.3%）〔複数回答可〕



図1 イラストコンクール優秀作品
（漁協直売所でのステッカー展示）



図2 簡単お魚料理レシピのリーフレット
（表紙とレシピの一例）



図3 地魚フェア・キックオフイベントと
しての料理教室の開催



図4 フェア参加店の様子
（メニューを目立つように表示）