

体験型ツアー - の確立のための新しいアトラクションに取り組んで

大島支庁 林務水産課

【背景・目的】

平成24年度の地域振興推進事業(奄美いしょむんPR事業/事業主体:奄美群島水産振興協議会,事業費:3,600千円(県:1,600千円,奄水協:2,000千円))を活用し,奄美群島で生産されているクロマグロ・真珠・クルマエビ・海ブドウ・モズク・ヒトエグサ等のPRを積極的に行うと同時に,これらを利用して,観て・触って・食べる体験型ツアー - の確立を目指しているところである。

このため,体験型ツアー - への理解と協力を図るため,クロマグロ・真珠・クルマエビ(海ブドウ)養殖体験バスツアー - を2回開催したが,その参加者からの意見として,昼間に観たクロマグロを,夜,宿泊するホテルで解体ショー - のスタイルで楽しんだ後,刺身だけでなく,兜焼きのように日頃は食べられない料理として提供して欲しいとのリクエストが非常に多かった。

従って,宝勢丸鰹漁業生産組合の協力を得て,カツオ&キハダの解体ショー - 及び養殖クロマグロ(キハダ)兜焼き(燻製)の試作・提供を試みた。

【普及の内容・特徴】

- (1)解体ショー -カツオ・キハダの解体ショー - の実演及び刺身の提供
奄美市内のホテルで各種イベントがある際に,ホテル内の宴会場フロア - で実演可能なノウハウ(血水処理等)を宝勢丸鰹漁業生産組合及びホテル関係者ととともに蓄積しながら,参加者の反応評判を分析した。
- (2)兜 焼 き.....養殖クロマグロ,キハダの兜焼き(燻製)の試食・提供
養殖クロマグロの未利用部分である頭部に着目し,これを利用し,さらに,“焼き”の工程を行う施設として,元来,カツオ節を製造販売している宝勢丸鰹漁業生産組合の焙乾室を利用したことが特徴的であり,さらに,養殖クロマグロだけでなく,竿釣りでも漁獲される大型のキハダ・メバチも有効活用した。
このほか,単純な兜焼きだけでなく,焙乾室を利用したことにより,マグロ類の頭部を利用した燻製も試作し,奄美市内のホテルでの試食提供を行った。

【成果・活用】

- (1)解体ショー -
平成24年7月4日(水)19:00~19:30 / 奄美サンプラザホテル(大阪旅行エ - ジェント)
平成24年10月27日(土)09:30~17:00 / おいどん市場(試食販売会)
平成24年11月16日(金)18:00~18:30 / 奄美海洋展示館(黒糖焼酎大阪女子旅)
平成24年12月14日(金)18:30~19:00 / あまかん(JAL40周年記念祝賀会)
平成25年2月15日(金)18:30~21:00 / あまかん(黒糖焼酎と農林水産物を楽しむ夕べ)
- (2)兜 焼 き
平成24年12月14日(金)18:30~19:00 / あまかん(JAL40周年記念祝賀会)
平成25年2月15日(金)18:30~21:00 / あまかん(黒糖焼酎と農林水産物を楽しむ夕べ)

(3)成 果

これまで奄美大島では行われていなかった,ホテル内でのカツオ・キハダの解体ショー - の実演やこれと併せて養殖クロマグロ等の頭部を利用した兜焼きの提供を試験的に行うことにより,ホテル関係者の好評を得られ,既に宝勢丸鰹漁業生産組合の主力商品の一つとして実現しつつある。

このため,今後,積極的に誘致を図っていく体験型ツアー -,特に修学旅行の際の目玉商品として大きく期待されるところである。

新たな販売促進活動及び体験型漁業の導入に取り組んで



第1回 与論町漁協
アイザメフライ、モスク、ソデイカすり身揚げ、ソデイカ切り身



第2回 宝勢丸鯉漁業生産組合
カツオ・キハダ刺身、カツオ腹皮燻製、削り節



第3回 住用漁業集落女性部
魚肉ハンバ-グ・コロッケ、サワラ味噌漬け、薩摩揚げ



第4回 与論町漁協 & 住用漁業集落女性部
魚肉ハンバ-グ・コロッケ、サワラ味噌漬け、薩摩揚げ / ソデイカ切り身、シビ電田揚げ



パスツア - / 宝勢丸鯉漁業生産組合(試食)