

PPMP構想（仮称） （Pescheria di Porto Minoshima Progetto）



箕島漁港プロジェクトチーム
リーダー 高野（産業振興課）

箕島漁港内に産直市場を整備する趣旨

- **人に喜んでもらう！**

～消費者に喜んでもらえたら、魚を美味しく食べてもらえる機会が増える～

- **新たな経済活動のチャンスをつかむ！！**

～経済活動の拠点ができれば、新たなチャレンジ（魚の販売手法など）のきっかけとなる～

- **箕島漁港のファンをつくる！！！！**

～有田市で獲れる魚や漁港の良さを知ってもらえれば、消費者が新たな消費者を呼んでくれる～

- **外から注目をあびる！！！！**

～地域内外からの「期待」と「満足」を、箕島のパワーに変えていける～

- **箕島漁港のポテンシャルは高く本物！！！！！！**

～時代のトレンド、人々の心を感じ、おしゃれに磨くことでこれからの先進事例になる～

• 他の直売所について

- 全国の漁協が運営する直売所の数と年間利用者数

調査年	水産物を運営する漁協数	施設数	年間利用者数 (人)	1施設当たりの利用者数 (人)
2008	218	298	12,475,700	41,864
2013	247	311	13,589,000	43,694

※水産物直売所（2008年度、2013年度漁業センサス）

食品衛生法に基づく魚介類販売業の許可を得て、生鮮魚介類、水産加工品等を定期的に消費者と直接対面で販売するための施設（冷蔵設備を有し、鉄骨造、鉄筋コンクリート造、木造等十分な耐久性を有する構造であって、給水、汚物処理設備等を有する施設）を有し、その販売活動に専従の常時従事者を使用している事業所をいう。

【参考】農産物直売所：和歌山県内101か所（和歌山県HP 農産物直売所情報）

5年間で、水産物直売所数は13か所増加し、利用者数は、1,113,300人増加している。

• 全国における漁協が運営する水産物直売所の年間利用者数
と施設数

1位 和歌山県 3,232,800人/年 6施設
 2位 鹿児島県 1,693,100人/年 22施設
 3位 北海道 1,078,800人/年 44施設

全 都 道 府 国・ 県	水産物直売 所 を運営する 漁協数	水産物直売 所 の施設数	水産物直売所 の年間延べ 利用者数	1施設当たり の 利用者数
	組合	施設	人	人
全 国	247	311	13,588,500	43,692
三 重	4	6	109,800	18,300
京 都	1	1	23,000	23,000
大 阪	5	5	135,800	27,160
兵 庫	14	16	336,400	21,025
和 歌 山	6	6	3,232,800	538,800

近畿圏内でもダントツの利用者数

鮮魚はやっぱり和歌山県
 観光客獲得にはかなりのポテンシャルが見込まれる。

市外の水産直売所

保田漁港

保田漁業協同組合



<p>本日のおすすめ</p> <p>ホウボウ 焼物 価格 ¥250</p> <p>保田港より</p> <p>メバル 焼物</p> <p>カマス 焼物</p> <p>イサキ 焼物</p> <p>大名御造刺 ¥250</p>	<p>刺身 ←</p> <p>地タコ刺 700</p> <p>サーモン刺 1000</p> <p>カンパチ刺 1000</p> <p>バチマグロ刺 1000</p> <p>漁師三点盛 800</p> <p>穴子天重 1500</p> <p>アジフライ 700</p> <p>タチウオフライ 800</p> <p>ミックスフライ 800</p> <p>マグロカツ 1200</p> <p>イカかき揚げ 600</p> <p>小えびかき揚げ 650</p> <p>タチウオ天ぷら 800</p> <p>焼き物 ←</p> <p>サバ塩焼 550</p>	<p>井・重物</p> <p>★味噌汁付★</p> <p>天然地魚海鮮丼 1100</p> <p>漁師のまかない丼 1200</p> <p>アジたたき 800</p> <p>アジなめろう 900</p> <p>イクラ親子丼 (イクラ・鮭) 1150</p> <p>鉄火丼 1300</p> <p>ホウボウ煮物 800</p> <p>カワハギ煮物 800</p> <p>イサキ煮物 900</p> <p>煮物 ←</p> <p>タイ煮物 1300</p> <p>真コチ煮物 1100</p> <p>メイタカレ 1100</p> <p>マコカレイ煮物 1400</p> <p>カサゴ煮物 1200</p> <p>メバル煮物 1500</p> <p>金目鯛姿煮 2250</p> <p>あら煮 800</p>
--	--	---

保田漁港（ばんや）。
 漁港直送の漁師メシ。
 ばんやの湯も人気
 今年道の駅に直売所を設置予定。

市外の水産直売所

萩しーまーと

ふるさと萩食品協同組合



軽食・レストラン
お魚勉強会
地元加工業者と連携して生
み出したヒット商品



近隣の農産物直売所

どんどん広場



土日中心に屋台などを展開



近隣の農産物直売所

ありだっこ



他の産地の商品も販売。
生鮮物以外に地元の加工品も多い。
高速のICに近いため、大阪方面からの
集客力も高い。

近隣の農産物直売所

とれたて広場

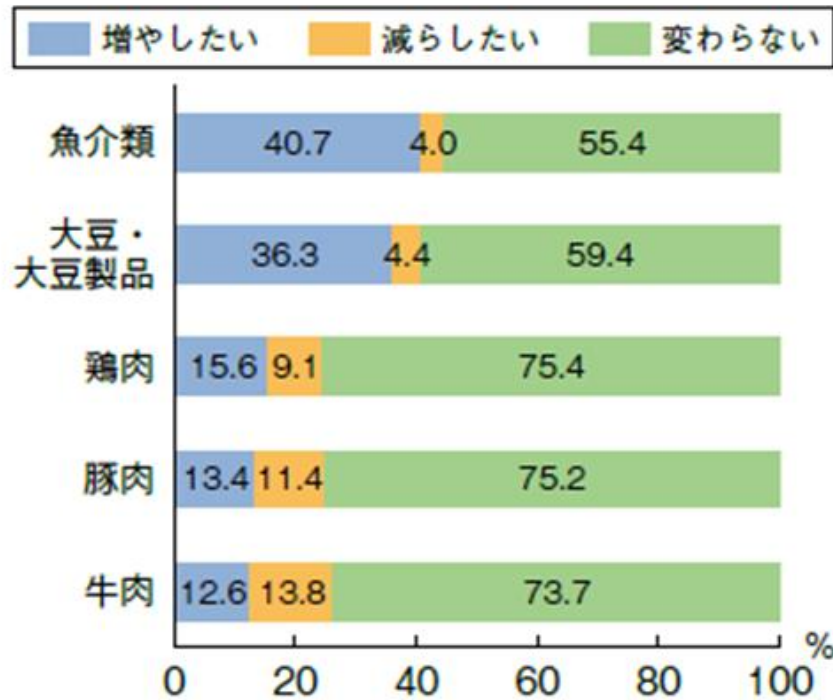


屋台「地場亭」
地鳥の焼き鳥やコロツケが人気。



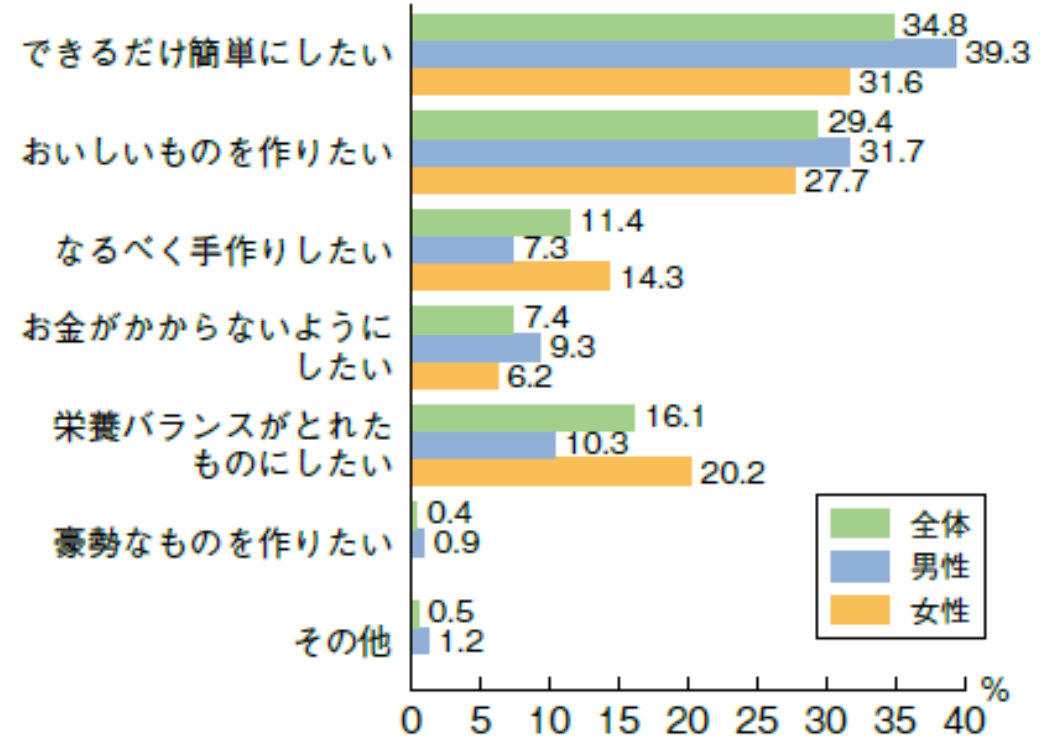
水産物に対する消費者の意識

- 主菜となる食材の今後の摂取量に関する消費者の意向



資料：(株)日本政策金融公庫「平成28年度上半期消費者動向調査」(平成28(2016)年7月1日～7月12日実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人))
注：四捨五入の関係上、合計が一致しない場合がある。

- 消費者の「調理すること」に関する考え方



資料：(株)日本政策金融公庫「平成28年度上半期消費者動向調査」(平成28(2016)年7月1日～7月12日実施、インターネットによるアンケート調査、全国の20～70歳代の男女2,000人(男女各1,000人))
注：四捨五入の関係上、合計が一致しない場合がある。

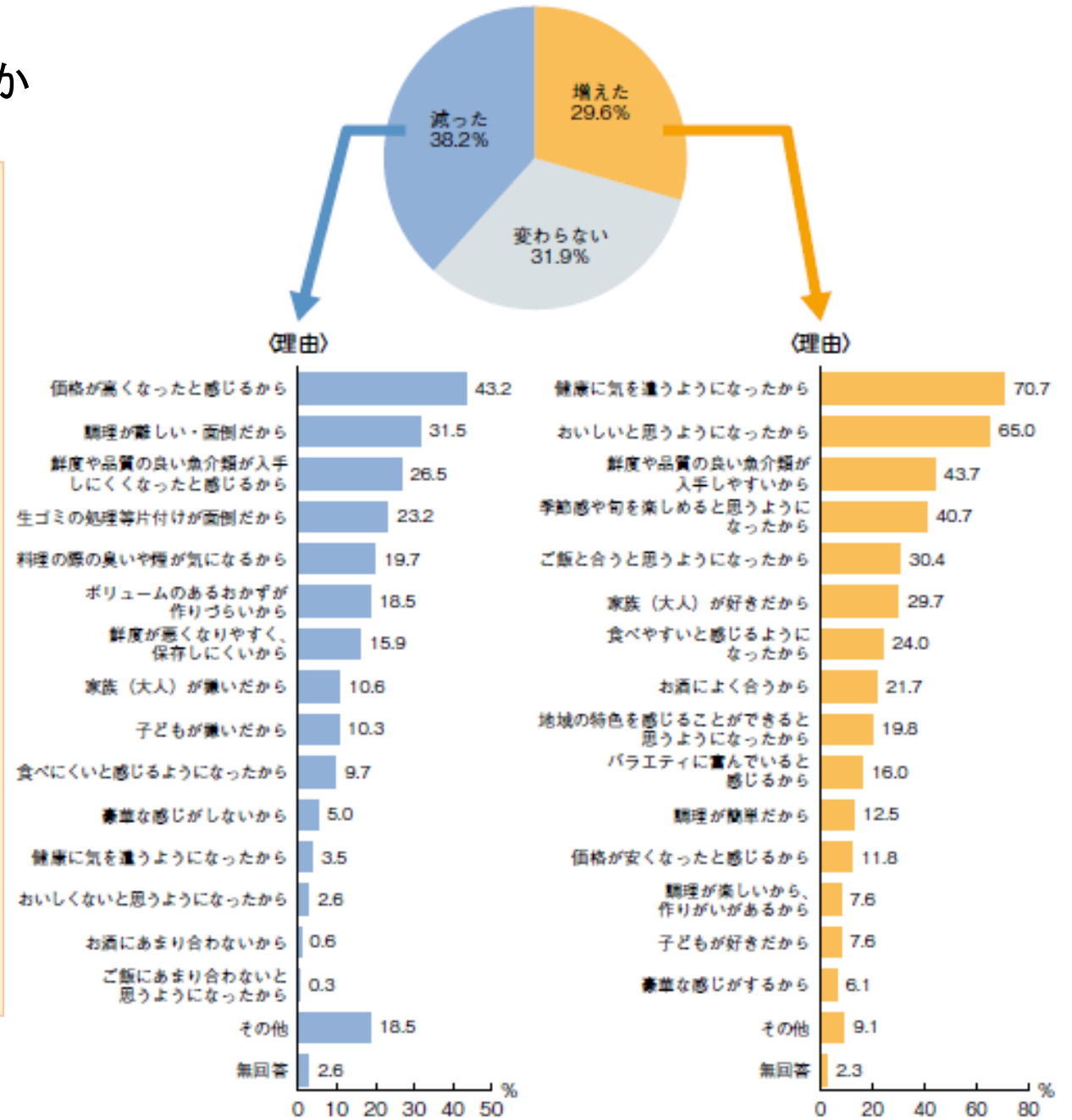
水産物消費量は減少。しかし、消費者の間にはもっと魚を食べたいという意識も根強くある。反面、調理する際の考え方は、簡便化志向が強い。

- 子どもの頃と比べて魚介類を食べる量が増えたかどうかとその理由

魚介類を食べる量が減った
 「価格が高くなったと感じるから」
 「調理が難しい・面倒だから」
 「生ごみの処理等片付けが面倒だから」
調理の簡便さが求められる
 →魚介類の消費量の減少につながる。

魚介類を食べる量が増えた
 「健康に気を遣うようになったから」
 「おいしいと思うようになったから」
魚介類が持つ健康効果やおいしさについては、高評価

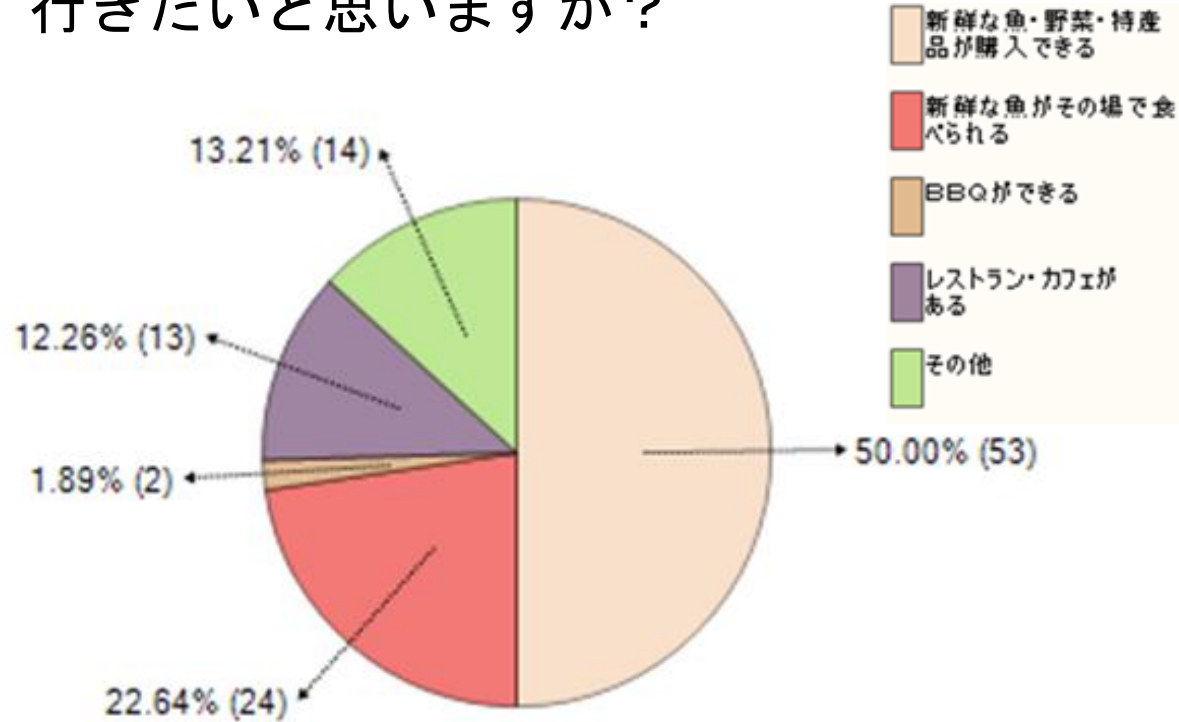
工夫によって魚が売れる
(ポテンシャル)



資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(平成28(2016)年12月～29(2017)年1月実施、農林水産省消費者モニター 997人が対象 (回収率90.1%))

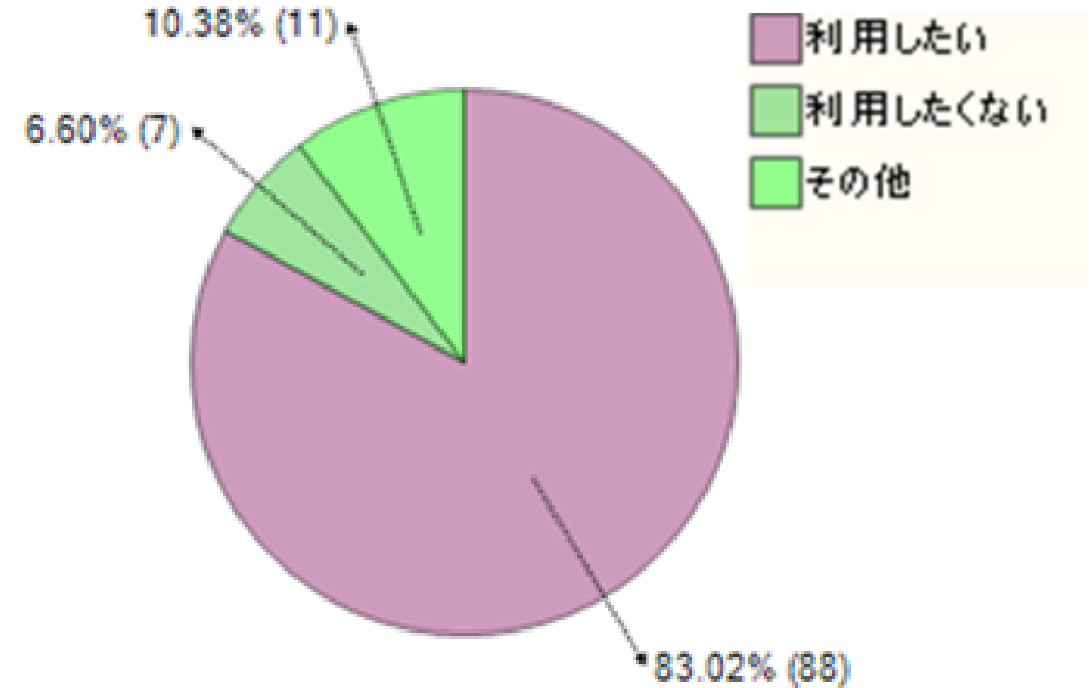
アンケート調査より

- 産直市場にこういったものがあれば
行きたいと思いませんか？



新鮮な魚以外にも、野菜や特産品が購入できる場所が必要。
“食事”できる場所のニーズ有り。

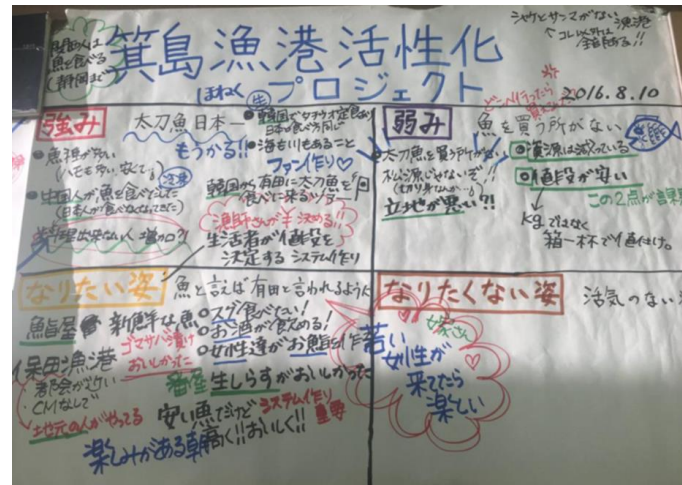
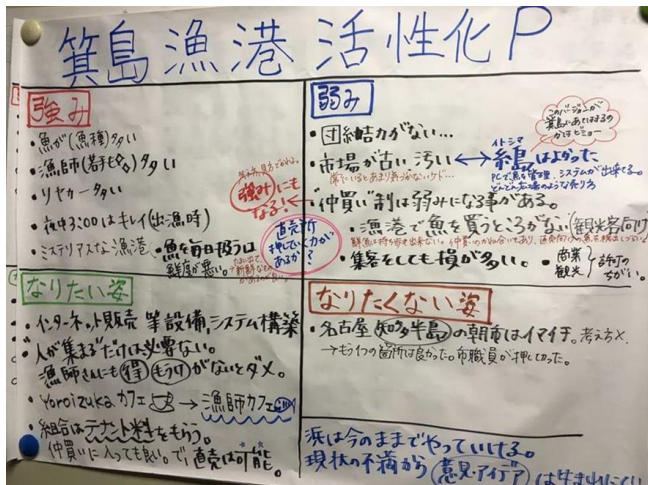
- 箕島漁港内に新鮮な魚が購入できる産直市場（他にも有田市の特産品等が陳列する）があれば利用したいと思いますか？



漁港内に産直市場などがあることを希望する人は圧倒的に多い。

有田箕島漁港の強み

- ・ たちうお漁獲量日本一
- ・ 県内でも有数の水揚げ量
- ・ 新鮮な魚が朝（定置）と夕方（底引き）水揚げされる
- ・ 獲れる魚種が豊富
- ・ 敷地が広い（大きい施設が建てられる。駐車場も確保できる。）
- ・ 大阪や関空から1時間程度
- ・ “箕島”ブランド、知名度が高い



これまでの取り組み

H24.9～産直市場建設に向けてとれぴち朝市を実施

現在は毎月第3土曜日開催（これまで12,500人の来場者）

H28.6～プロジェクトチーム発足

産直市場の視察、イメージパースの作成

H29.4～プロジェクトチームメンバー交代

交付金・補助金の検討→最短で平成31年度着工

漁協の役員による検討委員会を設立（4回開催）



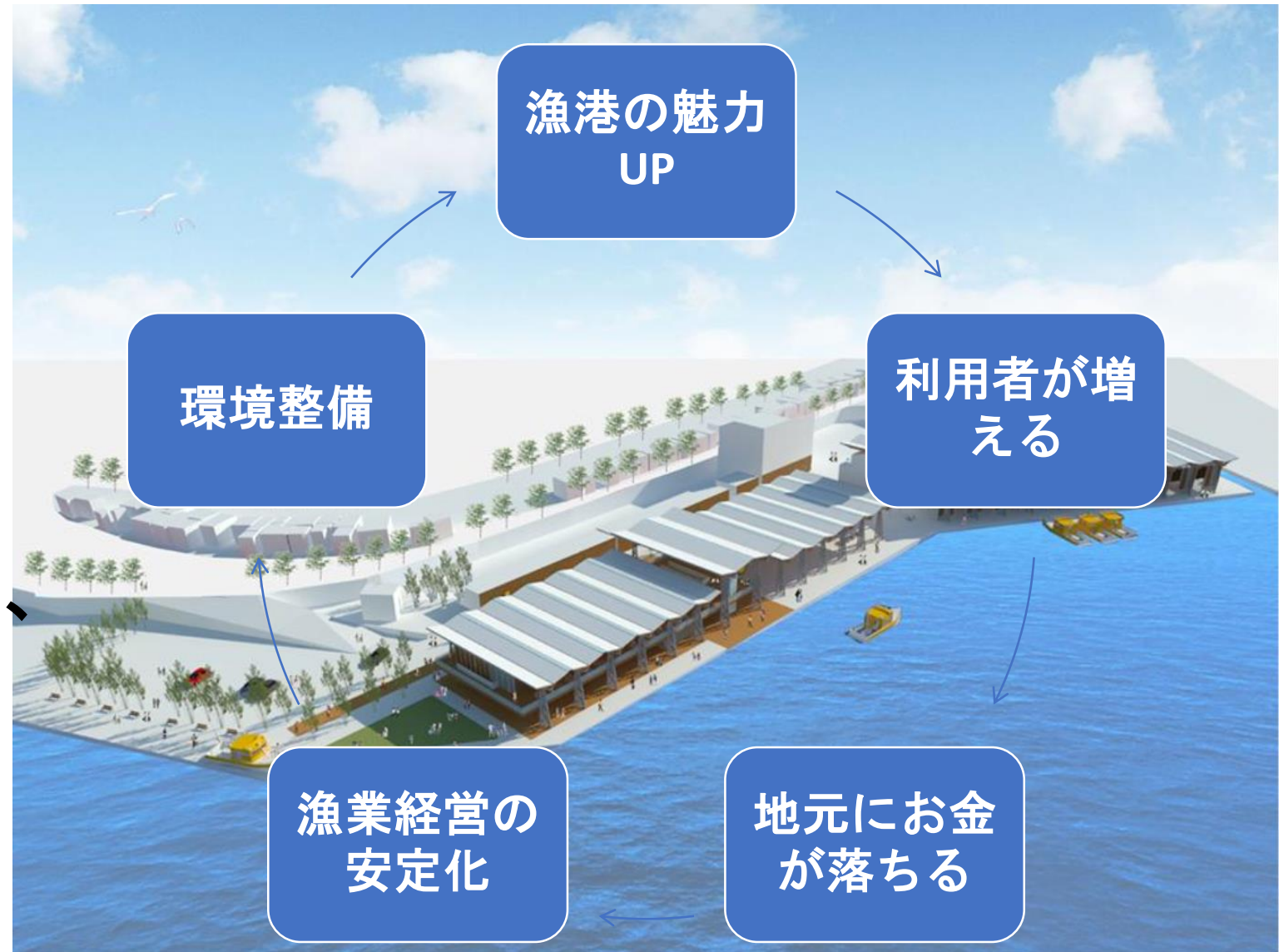
漁協主体で事業を進めていくにはまずは**経営者**

将来の箕島漁港

漁港から発信
海と地域をつなぐ施設

利用者も喜んでもらえ、
地域も潤う。

将来の子どもたちにも
自慢してもらえるよう
な施設



ビジョン・ありたい姿

① 市民の誇りになるもの

② ここにしかないもの

③ おしゃれなもの

④ 持続性、継続性のあるもの



◎市の魚に「たちうお」を制定



シンボルに《たちうお》を制定

4月1日から有田市のシンボルとなる魚に「たちうお」を制定します。たちうおの漁獲量は、日本一を誇っており、また、「たっちょ」の呼び名で親しまれています。

これまでも利身や焼き魚、加工品として食されているほか、最近では外食において新メニューが登場し、評判を呼んでいます。今後は、有田市の愛されるシンボル「たちうお」として、広く市内外にアピールしていきます。



◎「たっちょの日」を11月11日に制定

魚食文化の再興を目指し、市内の飲食店に協力を仰ぎ、毎月11日に「たちうお料理」をアピールしています！