

～フィッシャーマン・ジャパン～

<b>背景：</b>	漁師・加工会社は販路開拓、商品開発に手一杯になり、販売者や消費者の声を商品改善に活かしてきれていない場合が多い。産地での企業連携と消費地企業の協働により、BigDataや実際の生の声を活かした商品の開発・販売が必要。
<b>取組概要：</b>	漁師、水産加工会社に加え、消費者との接点を多く持ち、購買等のBigDataを持つ企業やリサーチ会員を持つ企業との連携によって、生産現場から販売会社、そして消費者をつなぐ商品開発を行うことができた。また、2020年オリンピックで世界の人に東北の海産物を知ってもらおうべく、水産資源管理のプロジェクトを東北から2つ立ちあげた。
<b>取組成果：</b>	開発新商品3品＋試作段階1品、新たな販路7社、流通総額500万円、女川銀鮭養殖漁業改善プロジェクトと石巻牡蠣養殖国際認証プロジェクトをスタート
<b>全体総括：</b>	消費者と共創することにより、今までにないアイデアの導入や、市場の意見を聞く機会が増え、結果としてうまれた商品もターゲットや販売チャンネルによっては非常に評価の高いものになった。チャンネルによっては取り扱いにくい商品という評価になったことは課題。

## 実施した取組の具体的内容

### 【取組①BigData等を活用した商品開発と販路調整】

#### a) BigData活用商品開発

実施時期：6月～12月

実施場所：石巻市、女川町、東京都

実施方法：Tポイントジャパン、ヤフージャパンの協力を得て、スーパーやネット販売などにおける購買データ等のBigDataを活用して選ばれた「魚好きスーパー消費者」とともに東京や石巻でワークショップを繰り返し、牡蠣の加工品を開発。また、試食会等のイベント（計2回）による開発商品のPRと、ネットを活用した開発商品のリサーチ（適正価格やパッケージ、味等の調査）を実施し、Tポイントのライアンス企業のバイヤーの協力を得つつ、販路開拓・販売促進に取り組んだ。完成した商品は衣に味がついた「大きなカキフライ」2種と「カキとバジルのオイル漬け」。

#### 【成果】

牡蠣好き消費者と交流しながらレシピを開発し、13のレシピが誕生。マルエツ、マミーマート、ヤオマサといったスーパーで同時に販売し、新たな販路7社、流通総額500万円。また、ヤフーでは海産物好き消費者に向けたターゲティングバナーやメールを複数パターン配信し、精度をあげている。

#### b) リアルな消費者ヒアリングによる商品開発

実施時期：6月～12月

実施場所：石巻市、女川町、東京都

実施方法：海産物の消費が減少している都会の一人暮らしや核家族における海産物消費増等のテーマを用意し、そのテーマに関心があるモニター会員等を有する企業（アイクリエイト）と連携してヒアリング会やワークショップ等を実施し、参加者から上がったリアルな意見を反映させつつ、ホヤの商品を開発。クラウドファンディングでファンをつくりながら商品の販売促進を行なった。  
女性の視点で「おしゃれなホヤ」を目指し、完成したのは「海の五つ星シリーズ」（ホヤとバジル/ホヤとガーリック/ホヤとトマト）

#### 【成果】

12月にMAKUAKEでクラウドファンディング参加者向けに商品のプレ販売を開始。1月後半から一般販売開始。初期ロット100セットが完売し、追加製造中。今後は日本酒好きへの販促や、洋食としての食べ方の提案等を行なっていく。

実施した取組の具体的内容

【取組② 持続可能水産物の取組推進と販路開拓】

国際認証の取得に向け、漁師と水産加工会社が連携して必要な改善等に取り組むなど、トレーサブルなシステムをチームで共同開発する。

a) 調査

実施時期：平成29年6月～平成30年3月

実施場所：石巻市、女川町

実施方法：国際認証取得に必要な改善点洗い出しのための予備審査・本審査を行なった。

b) 国際認証の認知度向上と販路開拓

実施時期：平成29年7月～平成30年3月

実施場所：石巻市、女川町、東京

実施方法：漁協職員、漁師、水産加工会社社員を対象に、国際認証についての説明を行い、自主的に動いてもらえるように働きかけた。また、国際認証を取得した商品の販路となりうる東京の企業や飲食店のシェフに対して、本プロジェクトの説明を行った。

c) 改善

実施時期：平成29年10月～平成30年3月

実施場所：石巻市、女川町

実施方法：国際認証の取得に向け、予備審査で洗い出された項目の改善に取り組む。

【成果】

日本初となる養殖銀鮭AIPをスタートし、大手スーパーやこだわりシェフから注目された。2018年春の銀鮭シーズンから西友での販売が決定。牡蠣は漁協3支所連携のASC取得に地域として合意し本審査まで順調に進んでいる。



牡蠣好きが納得する、最高の

大きなカキフライ



牡蠣をいろんな方法で味わえる

カキとバジルの  
オイル漬け



味覚を刺激し、  
お酒の味を変化させる

海の五つ星ホヤ



持続可能水産物の  
取組推進

(注)

AIP: Aquaculture Important Project

ASC: Aquaculture Stewardship council