

【南部沿岸産直ライン便】

～となりのNaMBU～

背景：	被災地の水産加工事業者の販路回復等に向け、運送事業者等の異業種と連携し、ICT等の新技術を活用してマーケットニーズを的確に捉えた産直販売の新ビジネスモデルの構築を目指す。
取組概要：	ICTと独自開発した保冷機能を有する通箱を活用することで、消費地における外食店向けの少量・多品種の加工品を個別受注・配送する仕組みを構築し、産地直送の新しいビジネスモデルを構築し被災地の水産加工業再生のモデル化実証に取り組む。
取組成果：	水産加工、産直販売、物流、ICT、デザイン・印刷の異業種が連携し販促資料の製作を迅速に取り組み、宅配送と比較して物流コストを1/5に抑える実証実験を行うとともに、新たな地域資源である自然濾過海水をメインに活用した新商品3品目を開発。
全体総括：	漁業生産者(漁師)からスマホ等ICTで発信に向けた課題解決、外食店に更にこの取組を知ってもらう工夫、海水を調味料として使用するビジネスモデルの普及に向けた、浜と消費者のふれあいの継続(漁村の賑わい創出)、人手不足への対応と今回の取組を今後とも継続発信。

実施した取組の具体的内容

【取組① 外食店向け産直ライン便の構築に向けた検討】

a. 全体検討会

取組に対して助言をいただく各分野の専門家と関係者による会議を開催（第1回平成29年9月4日東京都内で開催出席者20名、第2回平成29年11月24日岩手県大槌町内で開催出席者23名、第3回平成30年3月19日岩手県盛岡市内で開催出席者11名）。



第二回検討会

b. 取組内容を「伝える力」の強化

岩手の水産物の魅力を伝えるため、紙媒体やデジタル(web、ツイッター、フェイスブック等)の情報発信の基本について専門家から実施指導を受ける、計7回の「伝える力」の強化トレーニングを実施。

【成果】

地域の地形的特性を活かした差別化、自然に濾過した海水をメインに活用した新商品開発、物流ルート開拓による低コスト化、ICT等に関して、各界各層からヒアリング。

【取組② 産直ライン便の実証実験】

a. 新たな都内配送ルート開拓

物流費が高騰する中、宅急便等に頼らない東京への物流ルートの開拓、配送ルートの検討、飲食店への食材の仕入れに関する調査。

b. ICTお試しソフトの設計・運用

少量対品種の水産品を、直接都会の飲食店に販売するための、漁港から消費者に対して簡単に情報が配信ができ、自動蓄積され、LINEとの連携が可能であるツールの開発や、運用試験

c. 盛岡市内への配送実証実験

大槌から盛岡市内への、コンビニの日配送を活用した配送ルートを検討。

d. 取組に参加する加工事業者、外食店募集

取組への参加を促すため、水産加工業者向けの分かりやすいパンフレットを作成（各500部）し、近隣の加工業者や小売店に配布しとなりのNaMBUの取組を説明。

【成果】

- 築地便からの個配送を活用した配送の流れを構築。
- ソフトの改良を進めることで、非常に有益なものになるという感触は得られたので、開発を継続
- 日配のトラックで、沿岸部から盛岡に1つ200円程度で荷運びが可能になった。
- パンフレットを作成し、水産加工業者にも好評だった。

実施した取組の具体的内容

【取組③ 売れる商品開発】

日時：平成29年8月～平成30年2月

場所：東京都港区

指導者：〈東京港区〉 伝左衛門 料理長 五十嵐 活夫
 〈東京港区〉 一空 料理長 関口 一生
 〈東京北千住〉 ビストロウエハラ オーナーシェフ 上原 哲也

概要：外食店における水産物の取り扱いに関するアンケートの実施および、新商品の開発



④恵海ジュレ



①恵海ほたて



②いかチー／③いかりぞ

【成果】

- ①恵海ほたて②いかチー③いかりぞ④恵海ジュレの4点を商品化
- ①恵海ほたて ー食用海水「恵海」に浸った状態のほたてであり、海から獲れたたのほたてを再現した商品
- ②いかチー ーつぼ抜きした状態の小サイズのイカに、フォンデュ状のチーズを詰めた商品。
- ③いかりぞ ーつぼ抜きした状態の小サイズのイカを使用した商品。中に3種類の味がついたリゾットを詰めている。
- ④恵海ジュレ ー食用海水「恵海」をパールアガーでジュレ状にした調味料。

【取組④ 南部の浜のファンを増やす活動】

日時：平成29年11月25日

場所：岩手県上閉伊郡大槌町 伝左衛門屋

参加者：13名

概要：400年の歴史がある新巻鮭づくりの加工体験を通じて岩手沿岸の水産物に親んでもらい、理解を深めてもらう。



日時：平成30年2月25日～26日

場所：岩手県陸前高田市 広田湾

参加者：9名

概要：一流シェフが岩手の食材生産者をめぐり、料理指導を行う企画



岩手の肉・野菜の他陸前高田市の広田湾の牡蠣の料理法を指導。牡蠣の出荷数を大幅にアップ。



【成果】

- (新巻鮭づくり加工体験) 伝統的な製法を生産者から聞き指導を受け、また体験によって歴史的背景なども含めて岩手沿岸の食材を理解してもらった。体験加工した新巻鮭は、塩漬け後約2週間の寒風干しを経て、それぞれ加工体験者のもとに送付した。
- (岩手フードまるごと体験ツアー) 東京の超一流シェフと生産者で活発な意見交換が行われた。未利用資材の活用についても意見をいただくことができ、その後の注文数増加につながっている。