＼八戸の魚を全国へ／ ブランディングプロジェクト

問▷記事について…広報統計課 TEL43-9317
▷八戸の鮮魚ブランディングプロジェクトについて…水産事務所 TEL33-2115

市では、漁業者の所得向上と地域経済の活性化を目指し、「八戸の鮮魚ブランディングプロジェクト」を推進しています。定置網などで水揚げされた魚に神経締めや血抜きなどの高度な処理を施し、一匹一匹の価値を高めて他商品と差別化を図り、首都圏などの高級飲食店をターゲットに販路を開拓することで「八戸ブランド」を創出します。

詳しくはこちら

プロジェクトが始まるまで

水揚げ資源の激減などの厳しい状況を打開し、水産業が持続可能な産業となることを目指し、水産業の現状や課題を把握・共有するとともに、今後の発展に向けた取り組みを実施するため、4年5月に「八戸水産アカデミー」が設置されました。これまでに、講演会や勉強会などが開催されています。

そこで、講師から「生産・加工・流通・販売の一体的な取り組みが必要」「1匹の魚にどう価値を付けるかが重要」「魚の締め方や梱包（こんぽう）の仕方次第で、高級商品になり得る」などの提言を受け、対応策を検討し、このプロジェクトを実施することになりました。

一体的な取り組み
＋
価値付け
↓
高級商品

活動の記録

これまでの活動と、活動を通して得られた成果の一部をご紹介します。

❶ 鮮度保持技術の普及・啓発

船上神経締め講習会

魚屋から神経締めを教わる漁師

漁師を対象に、神経締めの技術を教える講習会を船上で実施。魚屋による実演の後、漁師が実際にヒラメの神経締めを体験しました。神経締めをしたヒラメはすき引きの手法で刺し身にし、参加者全員で試食しました。

成果　参加者からは「漁師の現場を体験でき、学びになった」「船の揺れが影響することを体感でき、想像以上に難しいことが分かった」という声が上がりました。

価値向上技術講習会

血の抜け方について説明

日本でもトップレベルの締め技術を持つ塩谷さん（青森市の魚屋）を招き、鮮魚出荷時のポイントや、高度な締め技術を教わる講習会を実施。脳殺締めと放血締めの実演後、締め方による魚の状態の違いなどについて学びました。

成果　飲食店が求める品質に合わせた魚の締め方や発送方法についての理解が深まりました。技術や知識を教わっただけでなく、実際に八戸市から送った魚に対しての評価もいただきました。

② 高級飲食店への販路開拓に向けたマーケティング活動

首都圏の飲食店・豊洲市場の視察、意見交換

八戸の魚を食べながら意見交換

首都圏の高級飲食店のニーズを把握するため、飲食店のオーナーと意見交換を実施。八戸市から送った魚について評価を受けました。また、首都圏のスーパー3店舗の鮮魚コーナーや豊洲市場を見学しました。

成果　豊洲市場では、八戸の秋サバ以外はほとんど取り扱いがないことが分かりました。試食では、サバはもちろんのこと、その他の魚についても高い評価を受け、八戸の魚のポテンシャルの高さを実感しました。

関西に向けたマーケティングのための八戸の魚PRイベント

ヒラメ解体パフォーマンス

県のイベントで出会った、「㈱安福又四郎商店」（神戸市の酒蔵）から「八戸の魚に感動したので、神戸市でもイベントを行いたい」とオファーをいただき企画が実現。来場者には八戸の魚を使ったメニューを提供したほか、ヒラメの解体パフォーマンスを行いました。

成果　100人以上の行列ができるなど、注目度の高いイベントとなりました。来場者からは「こんなに濃厚なヒラメは初めて食べた」「ヒラメの概念が変わった」などの感想をいただきました。

首都圏飲食店向け試食イベント

料理の説明

首都圏飲食関係者向けに、8base（八戸都市圏交流プラザ）で立食形式での試食イベントを開催。前日に水揚げされた八戸の魚を使用し、11種類の料理を提供しました。

成果　来場者からの評価は高く、「マゾイを扱ってみたい」「首都圏では見られない魚のおいしさを知ることができた」「首折れサバの素晴らしさを初めて知った」などの感想をいただきました。

③ 漁師と飲食店をつなぐ水産バリューチェーンの構築

新幹線を活用した首都圏飲食店への鮮魚発送

新幹線に積み込まれる鮮魚

新幹線を活用し、朝に梱包した魚をその日のうちに首都圏の飲食店などに配送する試験発送を実施。魚屋の活魚水槽でいかし込み、当日の朝に活締め処理を施した魚や、魚市場で入札した魚などを箱詰めし、八戸駅まで配送しました。その後新幹線で東京駅まで運ばれました。

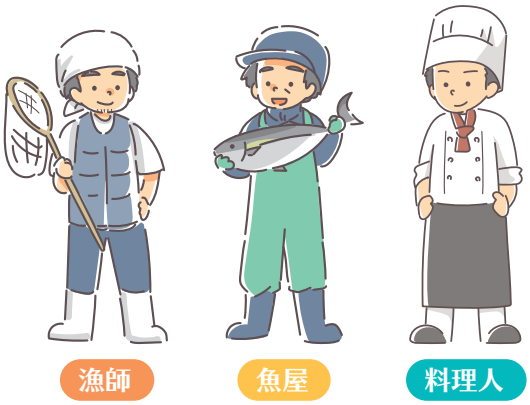
成果　当日は新幹線トラブルでダイヤが大きく乱れ、店舗への到着が4時間程度遅れましたが、届いた鮮魚の品質に問題はなく、飲食店からは梱包の仕方についても高い評価を受けました。

八戸ブランドの確立を目指して

プロジェクトの実施団体である、八戸水産価値向上実行委員会（通称「シン八戸」）は、漁師・魚屋・料理人で構成されており、現在は24の個人・団体が所属しています。

魚を知り尽くした漁師、最高の処理技術を持った魚屋、素材の魅力を最大限に引き出す力があり、高級飲食店とネットワークを持つ料理人がつながり、協力することで、八戸ブランドの確立を目指します。

活動2年目となる今年度は、「ファンづくり」「ブランドづくり」「物流検証」がメイン。八戸の魚をPRするため、熱意を持ってこのプロジェクトを推進している、会長（漁師）・副会長（魚屋・料理人）の3人にお話を伺いました。



これまでの取り組みで、印象に残っていることは？

魚屋や飲食店から、自分が取って締めた魚の状態がどうだったかフィードバックを聞けること。これまではそのような機会がなかったんです。漁師以外から情報を収集することができるようになり、それが漁に生かされていると感じています。

また、県外に視察に行ったときや市外から視察に来てもらったときに、八戸市以外の魚屋や飲食店と意見交換をしています。その際、魚に対する考え方の違いについて話を聞くことができたのも印象に残っています。

このプロジェクトにかける思いは？

魚屋や飲食店と協力しながら、魚の価値を上げたいです。魚一匹一匹の単価を上げるために大事なことは、やはり処理を適切にするということです。

首都圏の飲食店だと、豊洲市場で魚を買うのがほとんどですが、豊洲市場で八戸の魚をあまり見たことがないと現地の人から聞きました。そこで、八戸の魚を首都圏の飲食店に送って食べてもらったところ、「おいしい」という評価をいただき、自信につながりました。

今後の展望は？

昨年度・今年度の活動で県外でのイベントを行ってきたので、次は八戸市に来てもらって、水揚げの現場や魚屋の処理、飲食店でどのような料理を作っているかなど、魚を取ってから食べるまでの流れを見ていただけたらと思っています。

どんなところで魚を取っているかを見ると、八戸の魚に対する興味や理解が深まって料理に使ってみようという気持ちにつながると思うので、これから「八戸の魚のファン」を増やしていきたいです。

市民の皆さんへのメッセージ

今は、高級飲食店向けに販路を開拓しているため、自分たちが取って神経締めした魚を市内のスーパーや飲食店で見ることはほとんどないと思いますが、これからはなるべく皆さんの目につくところに八戸の魚を並べられるようにしたいと思っています。八戸の魚を使った加工品を作るなど、低価格で手に取って食べてもらえるような商品開発をする予定です。

地元のスーパーに地元の魚が並んで、それを食べてもらって「おいしい」と言ってもらえるように活動を続け、八戸の魚の認知度を上げていきたいと思っています。

これまでの取り組みで、印象に残っていることは？

8baseで行われたイベントで、たくさんの飲食店の人とつながることができました。試食した人からは、「もう少し素材の味が分かるような料理を食べたかった」という声もありましたが、皆さんに「おいしい」と言っていただけてうれしかったです。八戸市に行って、現地で見てみたいという声も多かったです。

このプロジェクトにかける思いは？

八戸の魚の良さを全国に伝えたいです。そして「現地で八戸の魚を食べたい」と、県外からたくさんの人に八戸市に来ていただけるようになり、それが漁師・魚屋・飲食店の繁栄につながればいいなと思います。

今後の展望は？

イベントなどを定期的に開催し、八戸の魚、そして「シン八戸」の活動を広めていきたいです。首都圏への鮮魚の出荷も、今はまだ人手やスペースが足りていませんが、将来、数を制限することなく出荷できるよう、体制づくりを考えていきたいと思います。

市内の人から、「シン八戸を知らない」「聞いたことはあるが何をしているか分からない」とよく言われます。市内ではまだイベントを一度も実施していないので、これからは市民の皆さんに向けたイベントを開催するなど、このプロジェクトを知っていただく機会を設ける必要があると思います。試食や子どもが楽しめるようなことなど、さまざまなイベントを考えています。

市民の皆さんへのメッセージ

市民の皆さんにも、「シン八戸」のことを知ってもらい、八戸の魚を今まで以上に誇りに思っていただきたいです。応援よろしくお願いします。

これまでの取り組みで、印象に残っていることは？

神戸市で行われたイベントで、八戸の魚を提供し、来場者に喜んでもらえたことです。魚の素材の良さを知ってほしかったので、いかにシンプルに調理するかを大事にし、食感や香りなどを意識して献立を組みました。神戸市ではなじみのないマダラやホッキガイを調理し、200人以上に召し上がっていただきました。

来場者の反応は本当に良かったです。「おいしかった」「今度八戸市に行きたい」などの感想をいただきました。

今後の展望は？

市民の皆さんに今以上に魚を身近に感じてもらい、食べてもらえるよう、料理教室などのイベントを開催したいと思っています。八戸の魚介類で有名なのはイカやサバですが、まだあまり知られていない八戸のマダラ・ソイなどの料理を教えたいです。「処理の仕方が分からない」「どう調理したらいいか分からない」といった声が多いので、その疑問を解決できるような料理教室を開きたいと考えています。

市民の皆さんへのメッセージ

八戸の魚介類は、イカ・サバだけではありません。全国的にも誇れる魚がたくさんあります。小魚でも、ほんの少し手を加えてあげるとごちそうになります。スーパーや魚屋で、魚を手に取ってもらえると嬉しいです。