

第 14 回八戸市水産物ブランド戦略会議 議事録

八戸市農林水産部水産事務所

第 14 回八戸市水産物ブランド戦略会議 議事録

- 1 日 時 令和 7 年 2 月 3 日（月）午後 2 時
- 2 場 所 八戸パークホテル 地下 1 階「マグノリアホール」
- 3 出席者 (委員)
- 佐々木 伸夫 八田 恭章 高野 豊
- 丸島 宏介 西田 茂樹

(事務局)

松田農林水産部長 茨島水産事務所長 大橋水産事務所副所長

西村参事 千葉主幹 須藤主幹

司会	定刻となりましたので、ただいまより第 14 回八戸市水産物ブランド戦略会議を開会いたします。本日の会議でございますが、委員 1 名が所用により欠席となっておりますが、委員 6 名中、5 名に出席いただいておりますので、八戸市水産物ブランド戦略会議規則第 5 条第 2 項規定によりまして、会議が成立しておりますことを御報告申し上げます。また、本日は当会議のオブザーバーとして、A 様に御出席いただいております。 それでは、これより議事に入ります。会議の議長は、規則第 5 条第 1 項の規定により、座長が務めることと定めておりますので、座長よろしく願いいたします。
----	--

座長	それでは、次第に従いまして進めてまいります。早速、事務局より説明をお願いします。
----	---

司会	議題の説明に入ります前に、会議及び会議録の公開について御審議いただきたいと思います。当市では、「附属機関の会議の公開等に関する取扱い」において、会議の公開基準等を定めておりますが、本日の会議については公開とさせていただきたいと考えております。以上につきまして、御審議いただきますようお願いいたします。
----	---

座長	ただいま事務局から説明がありましたが、提案のとおり会議及び会議録を「公開」とすることで、よろしいでしょうか。 (委員の了承) 御異議無いようですので、「公開」といたします。引き続き、事務局より説明をお願いします。
----	---

事務局	本日の議題は「令和6年度水産加工試作品製造支援事業の事業報告」でございます。今年度、こちらの事業の補助金を活用しまして、試作品製造に取り組んでおります2者に、それぞれ事業報告と製品の紹介をしていただきます。また、両事業者には本日、試作品をお持ちいただいておりますので、それを皆様に試食いただいて、感想や御意見を頂戴いただければと思っております。まず、B社様から報告させていただきます。お手元に事業実績書を配付しております。計画段階から変更になっている部分を赤字にしておりますので、変更内容が分かるように見え消しで記載しておりますので、こちらも御覧いただきながら報告を聞いていただければと存じます。なお、B社様は、試作途中の製品を一度、C委員とD委員に実際に見ていただき、味やパッケージ等について意見・アドバイスをもらっております。その節はありがとうございました。そこでいただいた意見・アドバイスを踏まえて改良を重ねたと伺っております。それでは、B社様に入室いただきます。試食の準備が整うまでそのままお待ち願います。 (B社 入室) 準備ができたようですので、B社様から事業報告をしていただきます。製品の仕上がりやアピールポイントなどをお話しいただくとともに、価格や販売方法などにも触れていただければと思います。皆様には御試食いただきながら説明を聞いていただければと思います。それでは説明をお願いします。
-----	--

B 社	まず商品名の「八戸港天皇海山あぶりキンメダイ ハーブ風味」に至りました経緯について、キンメダイは日本各地で水揚げされておりますが、船凍キンメダイは天皇海山という漁場で漁獲しており、八戸港での水揚げは日本一となっておりますが、まずは天皇海山で獲っているキンメダイということをアピールし、八戸港でもキンメダイが揚がっていることを皆様に知っていただくということになります。そしてキンメダイといいますと、煮魚というイメージを持たれる方が多いと思いますが、近年では刺身やしゃぶしゃぶなども出回ってきております。キンメダイはどんな調理法でもおいしさを提供できる魅力的な魚というところで、弊社ではハーブ風味、ハーブ仕立てに取り組み、キンメダイの皮をあえて引かずに残し、炙りという形に挑戦してみました。そのままをネーミングにし分かりやすくしましたが、何か良いネーミングがありましたら皆様の御意見をお聞きしたくお願い申し上げます。 原料の方も出来る限り県産品を使用していきたいと考えまして、ハーブに使用した調味料のうち食塩を津軽海峡の乾燥塩を使用し、ガーリックパウダーやローストガーリックにも田子町のにんにくを使用させていただきました。この商品はハーブ風ということもあり、日本酒やワインなどさまざまなお酒に合うものと考えておりますが、そうなりますとターゲットがお酒をお飲みになる方となってしまいますので、クラッカーの上にチーズと一緒に合わせて食べて頂くなど、一工夫、ひと手間でお酒をお飲みにならない方でもこの商品を手に取っていただきたいというところがございます。 先日、C 委員様より御助言頂きました内容量というところですが、御指摘は一枚入りだと貧相に見えるということで、先日御試食いただきました魚体より一回り大きくしてみました。また御試食いただきましたときには、カットせずにフィレでの販売を考えていましたが、消費者様が手間をかけずに食せるようにカットしたほうが良いというアドバイスをいただき、カットしてみました。また少しでも内容量が多く見えるように広げて包装する工夫をしてみました。本日御試食いただいた黒い板に乗せた大きさで販売予定としております。またD 委員様からも炙りであればしっかり炙ったほうが良いと御助言いただき、キンメダイの皮の色目の赤を残しつつ、しっかりと炙ってみましたがいかがでしょうか。 この商品を完成させてみまして、はじめてハーブの調合段階より携わって、社内
-----	--

	でも何度も試食、シーフードショーなどの出展先での試食を提供し、御意見を聞き、持ち帰って県の食品総合研究所の方と調合し直しをして、ハーブの調味料に至りました。また、ハーブ調味料に県産品を取り入れることができたところが、市内県内での販売へ向けてのアピールでもあります。弊社は漁業者です。漁業者自ら原料を備えて加工し販売できるというところにこだわり、キンメダイという高級魚ではあるものの、値段を抑えて皆様にキンメダイを食していただきたいと考えております。 予定販売価格としまして1パック、フィレ1枚ですが 40 g 648 円の税込と考えております。完成は3月上旬から中旬くらいより販売予定としております。販売促進としましては、まず皆様に食していただきたく、市内県内スーパーより小売店、飲食店、お土産品販売店などに依頼して、通販サイトも考えております。この商品はすべて弊社の手作りというところにもこだわり商品展開を進めていこうと考えております。本日は皆様の御意見よろしく願いいたします。以上です。
--	---

座長	それでは説明をお聞きした上で委員の皆様から御意見、御感想をいただきたいと思います。D委員からお願いいたします。アドバイスもされているということでしたが。
----	---

D委員	先日、試食もさせてもらいまして、アドバイスというか、炙りだったらもう少し炙った方がいいということをお話させていただいたのですが、今日出てきたのが炙りという感が出ていましていいと思います。1パック 648 円ということで、価格的にもいいのではないかなと思います。
-----	---

座長	続いてC委員お願いいたします。
----	------------------------

C委員	一度見せていただいたときよりも非常にボリューム感がアップしている。ですから、前の1サイズ小さい身で、かつ切れていない状態で648円というのは厳しいかなと感じたのですが、1尾サイズアップと切ったおかげで魚体が大きく見えるような形になっているので、非常に良く仕上がったと思っています。味については、この前食べさせて頂いたときよりも少しいかなと思うので、このままで多分
-----	--

	いけるかなと思います。 注意していただきたいのは、食品シールの案があるのですが、これだと表示的には原料、原産地等の裏張りはきちっとしないといけないと思うので、青森県産表示になると思うのですけれども、裏張りは保健所などに相談して進めたほうがいいと思います。あとは、物流ですね。この商品は、保存はマイナス 18℃でしょうか。
--	--

B 社	マイナス 18℃です。
-----	-------------

C 委員	マイナス 18℃で売れる店って半分くらいしかありません。マイナス 5℃になったときにどれくらいの日持ち、おそらく 1 ヶ月くらいになるのかなと思いますので、マイナス 18℃とマイナス 5℃と、たぶん小売店全部がマイナス 18℃管理というのは厳しいのかなと思いますので、その辺の日持ちについては考えた方がいいのではないかと思います。 それと、物流についても今非常に冷凍物流が難しくなっているんで、青森県内でしたらなんとかなるかもしれませんが、それより広げるとなったときに、冷凍物流をきちんと組み立てないと、商品は良くても他に運べない。運べない地区が少しずつ出てきていますので、この物流というのは商品を作るときには考えないといけないものになってきているので、その辺は考えられたほうがいいかなと思います。 それと麴が非常によく売れている。特に魚と麴という部分は非常にいい仕上がりになってきているので、キンメダイについてもハーブの第二段では麴とか、もしくは機能性を含めた何かを添加するようなイメージでもいいので、健康に意識した商品というのも今後あり得るのかなと思いますので、検討された方がいいのではないかなと思います。 大分改良されていて、お疲れ様でした。
------	--

座長	E 委員いかがでしょうか。
----	---------------

E 委員	味についてはまったく問題ないと思います。C 委員にお手伝いいただいたということで、個人的な意見ですけど、やっぱり「〇〇の〇〇監修」というのは入れた方が良さ、入れるべきだろうと思います。せっかく関わって頂いたので、料理のプロが評価しているというのが、買う人間にとってはすごく頼りになるので、可能であれば私は入れた方がいいと思います。
------	--

座長	F 委員お願いいたします。
----	---------------

F 委員	僕は料理人なので味の話なのですが、冷凍なのに食感が残っていて鮮度が保たれているのはすごいなと思いました。ガーリックとハーブの香りもしっかり感じるのですが、キンメダイの素材も感じていいバランスになっていると思ひまして、これなら消費者の方も喜んでいただけるのではないかなと思いました。
------	---

座長	私からは、味の方は私もおいしいと思ひましたし、私は日本酒好きですけど、これはワインがすごく欲しくなりました。ただ、パッケージが少し気になりました。天皇海山というものの自体がどちらかというと分からないし、そこで獲れたものが美味しいのかどうなのかが全然訴求されていないところがあって、逆に右下のほうにある「海の恵に感謝 潮に踊るキンメ鯛」というシールがありますけど、特にこれもキャッチコピーで心躍らせるようなコピーじゃないので、しっかり天皇海山のキンメダイがなぜおいしいのかというところを訴えられたほうがいいのかなと思いました。私からは以上です。 追加で何か皆さんからなにかありませんか。
----	--

E 委員	この天皇海山のところ、海洋学の方と協力いただいて、どうしてここでキンメダイがうまく育つかという学術的な裏付けをとっておいたほうが、ここでなければいけないというときに注目すべき名前が入っているので、ただのキンメダイより、買う方、あるいは一般のマスコミに印象が強烈にくるので、天皇海山ということについて、調べるだけ徹底的に調べて頂いて、そういう資料を用意いただくとインパクトがあって他の特産品とは差をつけられるかなと思います。
------	--

C委員	あとひとつ、日本一という表現は難しいでしょうか。水揚げ日本一と使えば、インパクトがあるような気がします。
-----	--

B社	船凍キンメダイが水揚げされているのは、八戸港ともうひとつありまして、確実ではないので、日本一は使えていません。
----	---

C委員	ちょっと難しいですね。わかりました。
-----	--------------------

座長	あとはよろしいでしょうか。 ないようですので、一旦事務局にお返しします。
----	---

事務局	B社様から追加で何か聞いてみたいことはございませんか。
-----	-----------------------------

B社	天皇海山といいながらも、地図や資料がなければ、場所やどういう意味かなどがわからないと思いますので、今QRコードなど、商品にステッカーなどを貼っているものがありますので、そのような方法で対応して、それを読み取れば天皇海山がどこなのかとか、なんで天皇海山のキンメダイを推すのか、勧めるのかというところを明確にして表示できないか考えてみたいと思います。
----	---

事務局	B社様はここで退室いただきます。このあと事業者の入れ替えを行いますので、委員の皆様は次の準備が整うまでそのまま少しお待ち願います。 (B社 退室) (G社 入室) それでは次の準備ができたようですので、G社様に事業報告をしていただきます。G社様の事業実績書をお配りしておりますので、そちらを御覧ください。
-----	--

G社	今回、弊社が取り組んだものに関しては、今お手元に配付されると思いますが、ホタテの殻を模した可食容器を使ったほたてグラタンということになります。昨今、製品がおいしいのは当たり前の時代で、ホワイトソースであれ、ボリュームであれ、そういったものを更に追及して、器ごと食べる環境にも優しい持続可能な商品作りというプロセスで今後やっていこうと思っています。今回はホタテ型の可食容器ということで、これまで青森県内に流通しているほたてグラタンというのは、主にホタテの貝殻を洗浄したりして容器として扱っているのですが、今回小麦粉と青森県産の米粉、まっしぐらの米粉を用いて容器を作りました。そして、資源の減少が一番の課題の中で、この殻を使わずに可食容器を使う事で今後も持続可能な商品でコスト削減された器という形になります。今回素材へのこだわりに関しては、やはりホタテに関しては青森県産を使用、今年も原料状況は悪いですが、器にかかるコストをそのまま原料に反映させるのではなく、その器で削減されたコストを反映させて売価帯をなるべく抑えたという形になります。 昨年、カニの甲羅グラタン、これも器ごと食べるカニの甲羅グラタンを開発しましたが、そちらの製品に関しては、素材は小麦粉だけで作ったのですが、今回米粉を混ぜることによって器の強度が増しました。ちょっと固くなって、ちょっと歯ごたえがあると思いますが、器の壊れなどもなくなりますし、今回焼型を作る際にも角をなくして、要は複雑な構造をなくして簡単に作るようにしたことで、さらに強度の厚みも増すことができましたので、私としては今回すごく納得のいく器ができたのかなと思います。 こちらに関しては、青森県のお土産として販売していきたいと思っています。加えて、ホテルさんや外食さんで、ホタテの殻によってけがをしない、安心安全だというお声をカニの器の時から頂いておりますので、老人ホームや保育園などの給食として実績がありますので、今後、そういったところに対してもほたてグラタンを提案していければと思います。 ホワイトソースに関しては、すごく濃厚に仕上げています。必要以上に玉ねぎのペーストを入れましたので、すごくコクが深いソースに仕上がっていると思います。器のほうにも、小麦粉と米粉を混ぜ合わせる時に水を使うのですが、その水に関しても、ホタテ業者がボイルをしたときに出てくるエキス、これを濃縮したものを液として混ぜ合わせて使っているのです、器自体からも若干ホタテの風味が出る
----	---

	ように仕上げています。今回、ほたてグラタンからの始まりですけど、今後は貝グラタンとかシーフードグラタンとか、そういった製品の展開というのも考えられると思いますし、今営業している最中ですけど、アイスクリームをいれてくれとか、お茶漬けにしたいとか、あと器だけ欲しいというお声も頂いておりますので、色々な販売先というところに提案していけるのではないかなと思います。私からは以上です。
--	---

座長	それでは皆様から御意見を頂きたいと思います。D委員いかがでしょうか。
----	---

D委員	味に関してはすごくおいしいなと思いました。少し塩気が強いかなと感じましたけれども、ホタテの殻と一緒に食べるとちょうど緩和して良いかなという感じがします。そして、殻ごと食べられるという商品なのですが、殻を切るのが少し難しいかなと、めんどうかなと思いました。ナイフとフォークを使って食べるのであれば殻も一緒に切れるのですが、消費者の人たちはスプーンで食べると思うので、スプーンだとなかなか殻が切れていかないという感じがするので、食べ方もパッケージなりに載せたほうが良いかなという気がします。
-----	--

座長	C委員いかがでしょうか。
----	---------------------

C委員	非常に味については美味しく頂きました。色々と質問させていただきたいのですが、これは何分で調理するものでしょうか。
-----	---

G社	大体のオーブントースターが1100Wくらいなのですが、1100Wで14分。それが目安になります。
----	---

C委員	14分。ちょっと長いといえば長いですね。
-----	-----------------------------

G社	そうですね。
----	---------------

C 委員	それと縮む率、パッと見たときに少し小さいという印象を受けたのですが、トースターにかけたときの縮む率というのはどのくらいになるのでしょうか。
------	---

G 社	器自体は縮みません。ただ今回、スーパー売りも考えていまして、型の兼ね合いで、大きくしすぎるとトレイパックに入らなくなるので、型を小さくしているところはあります。
-----	--

C 委員	型について大きくしたりはできるということですね。
------	--------------------------

G 社	相当値段はかかります。型が 10 個あるのですが、10 個で 200 万くらいします。重さも 1 個あたり 50 キロくらいあります。
-----	---

C 委員	型が高いですね。 あと、私は非常に器の横の部分がカリカリになっておいしく感じたので、あの辺はいいアクセントになっているのかなと感じました。その分、底の面がカリカリにはならないので、その辺もう少し工夫されたらもっと良くなるのかなと思いました。
------	--

G 社	焼き時間をこれ以上増やしてしまうと、ホタテの器が黒く焼け焦げてしまいます。一応、カレーのルーをそのホタテの器に入れて 1 時間はもつのですが、1 時間もつ理由というのが、すり身を中にいれているのですが、すり身自体が水を跳ね返すというか、底の一番中心の部分に水分が集中するのでやわらかくなってしまうという現象はおきます。
-----	--

C 委員	あとこれは 1 個売りはありますか。
------	--------------------

G 社	1 個売りも考えています。
-----	---------------

座長	E 委員お願い致します。
----	--------------

E 委員	この器は意匠を取ることは考えていらっしゃいますでしょうか。
G 社	カニのほうで特許と意匠は出しています。ただ、カニのほうの意匠に関しては、非常に難しいです。類似品があるというのと、可食容器というだけでもなかなか通らないようです。ただ、特許に関しては出願中ですので、これに関してはまだ結論は出ていません。 ホタテに関しても、4月くらいに申請はしようと思っています。
E 委員	おそらく器だけでもかなり売れるという感じがします。それと、1 個売りはぜひほしいので、店頭で歓迎されると思います。味的にはまったく問題ないと思います。
G 社	私がお聞きしたいのは、1 個売りというものが果たして真空だけでいいものなのかどうか。MD シールなのか、印刷袋なのか、それともちゃんとトレイに入った 1 個入りなのか、どれがいいものなのでしょう。
C 委員	売る立場とすれば、真空でシールであったり、パッケージに印刷するのであったりいう形でいいと思います。SDGs という観点では過剰包装は避けた方がいいのではないかなと思います。
G 社	去年、カニのほうでも印刷袋で売り始めて、それは売れているので、その袋に関しても作ろうかなと思っていました。そういう状態でよければ真空の袋でやってみようかと思っています。
C 委員	いいと思います。
E 委員	電子レンジだけでやるとどうなりますか。

G 社	電子レンジは説明書にも書いていますが、解凍は電子レンジでもいいのですが、電子レンジで調理すると器が柔らかくなってしまいます。そもそものコンセプトが、冷凍の状態を完全に解凍して、完全解凍したときに出てくる水分を器が含んで、水を含んだ器をオーブントースターでパリパリに戻す、そして焼き上げるというコンセプトで作っているので、電子レンジだと水分が飛ばない、器が柔らかくなってしまうという結果になってしまいます。
-----	--

E 委員	おそらくそう書いていても電子レンジでという人がかなりいると思います。
------	------------------------------------

G 社	大きくオーブントースター調理推奨というような形で商品に入れてはいます。
-----	-------------------------------------

E 委員	電子レンジでも対応できるような素材にはならないのでしょうか。
------	--------------------------------

G 社	粉ものは難しいと思います。穀とか甲羅とかそういったものを使えば電子レンジは可能ですが、粉で電子レンジとなると、水分という部分で、何回も試したのですが、柔らかい状態になってしまっているという状態です。
-----	---

E 委員	電子レンジでも OK にすると売上が 10 倍くらい伸びると思います。
------	-------------------------------------

G 社	そうですね。それは皆様から御意見をいただいています。
-----	----------------------------

E 委員	家庭で焼くようなものを持っていない方が多い。ただレンジだけはあるので、電子レンジで対応していただけるようにするといいのですが。
------	---

G 社	グリルも試しましたがグリルでも大丈夫でした。魚焼きグリルでも焦げずにパリパリにはできました。電子レンジだけはどうしても、何回も試してみましたが難しかったです。オーブントースターで焼いて、少し時間をおいて、電子レンジというのは、まだパリパリ食感が残るのですが、焼くという工程が電子レンジではできなかったという状況です。
-----	--

E 委員	製品にする前に焼いておくというのはできますか。
G 社	焼く機械がうちの工場にはまだなくて、やはり量販店さんからも、そのまま解凍して食べられるようにしたいというお話はいただいております、焼きの後に急速冷凍、解凍して食べるということもこれから先は考えていけるかなと思います。
E 委員	ぜひそうしてください。そうすると買いたい人の層が一気に広がると思います。
G 社	そこは大至急検討させていただきます。
座長	F 委員いかがでしょうか。
F 委員	八戸産の日本人が好きなホタテを使ったグラタンということで、率直においしかったです。グラタン自体も濃厚なベシャメルによって味わいがいいですし、皿のほうで米粉を配合しているということで、レストランのスープに入っているクルトンのような役割を果たしている感じがしまして、グラタンと皿と一緒に食べて美味しいと思いました。コストを削減されるのは素晴らしいことです。何より消費者の方が食べ終わったあとに、洗い物やごみが出ないのは、今風でいいのではないかと思います。
座長	私からは、味は本当にこれおやつでも、つまみでも、なんでもいけるので美味しかったですと思います。そのうえで、パッケージとかいろいろと気になるのは、SDGs の認定は取られているのですか。
G 社	取っています。
座長	であれば SDGs をもっと出してもよいのではないのでしょうか。

G 社	以前カニのときに、器ごと食べる SDGs のカニグラタンとうたってやったのですが、商標がとれませんでした。「SDGs」ということを商品名にいれてしまうと商標が取れないと特許庁から指摘を受けまして、今回 SDGs という言葉は削除しました。
-----	--

座長	会社として認定されているということによろしいですね。
----	-----------------------------------

G 社	そうです。
-----	--------------

座長	その部分をホームページに載せるとか、さっき見たのですが出ていないので、前面に出されると、今の若い方は商品を選択するときに SDGs に認定されている商品を優先的に取るところがあるので、積極的に活用されたほうがいいと思います。 あと何か皆様からございますか。何か皆様の御意見を聞いて最後にコメントはございますか。
----	---

G 社	先程おやつでと言っていたいたのですが、とある EC サイトの方々は 1 月 14 日に機械が入って、1 月 23 日からその EC サイトで販売を開始したのですが、驚くほど売れていまして、というのが商品名をその EC サイトがおやつグラタンとうたっていました。先程御指摘ありましたとおり、ナイフやフォーク、スプーンを扱うのではなくて、おやつ感覚で、手で取って食べてくださいと提案をしている EC サイトだったので、今回御指摘のあった器が切れないというものもこれからいろいろと試行錯誤しながら検討していきたいと思ひますし、いろいろなお話をいただけて 1 個入りの真空というのもすぐ着手しようかなと思ひます。
-----	---

座長	それでは事務局にお返しいたします。
----	--------------------------

事務局	G 社様はここで退席となります。 (G 社 退室) 本日予定していた事業者からの報告は以上となります。
-----	--

座長	それでは、全体を通して本日の感想等をいただければと思います。D委員からお願い致します。
----	--

D委員	今日出てきた2品とも大変おいしいものに仕上がっていて、大変よかったなと思います。キンメダイのほうは数日前に試食したのですが、その時よりまたパワーアップした商品になっていたなと思いました。ホタテのグラタンのほうも2日前に試食させていただきまして、今日は厨房で焼いたのを皆さんにお出ししたのですが、事前に試食を兼ねてどのくらいの時間や温度で焼けるのかと思い一回焼いてみたのですが、今日焼いたのはオーブンで焼きました。オーブントースターではなくて、オーブンで170℃の温度で12分という焼き方で皆様のところにお出ししたのですが、それでもちょうどいい感じで焼きあがって器のほうもパリパリという感じが残ってよかったのではないかなと思いました。
-----	---

座長	続いてC委員お願いします。
----	----------------------

C委員	2品とも非常に味的には良く仕上がっているなと思います。小売の立場からすると、売価とのバランス、それとこのいい商品をどうやってお客様に伝えていくのかという販促物含めて、売り場陳列含めて、その辺はやっていけないのではないかなと感じました。 こういう水産の部門で、フローズンというのが非常に伸びていますので、水産物の今後を考えると冷凍、フローズンでどうやって商品を仕上げていくかというのが課題かなと思っています。チルド物流で今の原料の売価ですと、かなりお店も手を引っ込めるといえるか、すぐロスに繋がるという形になりますので、今後も水産物は冷凍の分野でどういう形で伸ばしていくかというのが、僕は課題かなと思います。 今回2品ともフローズンということで、チャレンジできるかなと思っていますので、今後はその辺も含めてやられたほうがいいかなと思います。最後に物流という、2024年問題を含めて冷凍物流というのは、特に東北は広いですから、人口は少ないですが広いので、物流は課題になってきているので、その辺も踏まえた商品化も含めて、サプライチェーンというもののなかでやっていかないと良い商品が出
-----	---

	来たけど届かないとか、途中で冷凍が消えてしまうとか、いろいろな問題が出る可能性があるのですが、その辺については同時にやっていったほうがいいのかなというふうに感じました。良い商品が出来てよかったです。
--	--

座長	E 委員お願い致します。
----	--------------

E 委員	D 委員やC 委員のようなプロがいて、そこに相談をして、相談をしたものをここに持ってくると完成度が高いので、こういうような流れは継続していただきたいと思います。やっぱり委員のそれぞれの方々の熟練度は高いものがあるので、ぜひこれからも協力いただければと思います。 それから、当然八戸はワインも日本酒もあるので、これ売る時はワインや日本酒と一緒に絡めて店頭で試食とか試飲とかしながらやるといい結果になるので、そのプレゼンの仕方とかは私のお伝えできる範囲なので、もしそういう場面があるのであればいくらかでも、御担当の方の教育とかあるいはアプローチとかお手伝いのできるので活用してもらえれば、さらに発展すると思います。
------	---

座長	F 委員お願いいたします。
----	---------------

F 委員	本日の試作品、どちらもただおいしいだけではなく楽しさのある美味しさかなと感じました。どちらも味はとても良いですし、楽しさもすごくあるのですが、ただこれは私が東京の人間なのもあると思うのですが、キンメダイというのが青森のイメージがまったくない魚なのと、ホタテも青森にあるのは知っていますが、なんとなく北海道のイメージが強いので、素材も八戸の素材なのにこんなに美味しいのだと思ってもらえるような商品になったらいいなと思いました。なんとなく一般の方は、千葉とか伊豆とか素材のイメージで買ったりすることが多いと思うので、味というのは食べてからの先の話なので、パッケージもあると思うのですが、八戸産なのにキンメダイ、だけどこれがすごく美味しいんだというふうになれば、そういうアイディアを考えられたらよりいいのかなと思いました。
------	---

座長	それではA 様もお願いいたします。
----	-------------------

A氏	たくさんの商品試食させていただいて、ふたつとも食べて頂いた方、お客様の満足度が高いのではないかと感じました。 キンメダイのほうですと、食べたときにふとよぎったのは、八戸市ですでに売られているサバの冷燻的なものが頭によぎったのですが、普通に小売りもされていますし、居酒屋に行くとあれが商品名そのまま居酒屋メニューで載っていて、非常に好評なのかなと思います。それに準ずるといってあれですが、これから八戸市で水揚げされて日本一というところが、まず地元から少し広がっていくにしたがって、非常に可能性のある商品なんじゃないかと思いました。 もうひとつ、ほたてグラタンですが、資料の方を見ますと販売サイトのところで「食文化」と書いています。サイトの名前としては「うまいもんドットコム」とか「豊洲市場ドットコム」というサイトを運営している会社なのですが、高品質なものだったり、とがったものだったりというのを好んで扱うサイトと認識していますので、そういったところに取り上げて既に販売しているというのは非常にこれからの販売戦略上、広がりを持てる商品じゃないかと思いました。
----	--

座長	私からはどちらも美味しかったので味についてはこれ以上お話がないのですが、これから売っていく中で、先程E委員からD委員の「監修」という言葉があって、まさにこれが、今回の商品で監修が入るかはわかりませんが、オール八戸の中でしっかりと手を組む、連携するということがこれからブランド作りには重要なかなと感じました。ちなみに、サバに関してはサバの加工技術、サバの調理技術、そういったものが非常に高い土地ということでサバのまちということ売っていくということがあると思うのですが、そういったホテルの料理長なり、お店の加工場の調理長さんとかすごく高い技術を持っている方が多いので、その方々とタッグを組むことでひとつのブランドができていくのかなと思いますので、水産事務所さんとしてもその辺を想定しながら進めていただければと思います。 以上で、本日の議案を終了となりますので、最後にその他として、事務局から何かございますでしょうか。
----	--

事務局	委員の任期満了に当たり、私から一言御礼を述べさせていただきたいと思えます。この八戸市水産物ブランド戦略会議は、令和2年度に設置し、当初は八戸港産のサバを使った加工品の開発・販売、具体的には八戸産ワインとのコラボレーションによるワインとサバのマリアージュをコンセプトとした新商品の開発・販売と、ブランド認証制度を活用した販路拡大に取り組んでいくこととしておりました。 その後、サバの記録的不漁が長期化したことを受けまして、令和5年度には、試作品製造に係る補助金やブランド認証制度の対象魚種をサバに限定せず、全ての魚種に拡大するといった見直しを行ってきたところであります。この間、委員の皆様とオブザーバーとして参加いただいた皆様には、毎回、的確かつ具体的な御意見・御助言をいただきまして、大変ありがとうございました。委員の皆様からは、とりわけ、消費者目線、マーケット目線に立った商品づくりやブランド戦略の重要性を教えていただいたと感じており、この点は今後もしっかり加工業者、水産関係者と意識を共有していきたいと考えております。この会議の設置当初からは情勢が大きく変化してきていることを踏まえ、委員任期の満了をもって委嘱を終了し、当面は委員不在となりますが、将来、新たな水産物ブランド戦略に関する協議・検討の必要が生じた際には、新たに委員を委嘱して会議を再開させたいと考えております。なお、試作品製造に係る補助金やブランド認証制度につきましては、審査・選考方法を見直した上、さらにこれまで委員の皆様からいただいた御意見等を踏まえまして、来年度以降も継続する予定としております。これまでの御協力に改めて御礼申し上げますとともに、委員の皆様には、今後も市のブランド戦略に関して、新たな課題が発生した際には御相談させていただきたいと思っておりますので、引き続き御協力を賜りますようお願い申し上げます。これまで本当にありがとうございました。
-----	---

座長	それでは、以上で終了させていただき、進行を司会にお返しします。
----	---------------------------------

司会	座長、ありがとうございました。 それでは、以上をもちまして、第14回八戸市水産物ブランド戦略会議を閉会させていただきます。本日はありがとうございました。
----	--