

# 魚津おさかなブランド化事業

富山の冬の味

魚津寒ハギ  
如月王<sup>®</sup>

魚津漁業協同組合  
参事 浜住博之

平成21年11月27日（金）

# 富山県魚津市は

3000m級の立山連峰から海岸まで20km、  
湧昇流と湧水が見られる深さ1000mの富山湾。

蜃気楼・ホタルイカ・埋没林、  
歴史的な魚津城の戦いでも知られる町。

蜃気楼の見える街魚津は、  
かつては、北洋漁業で栄え、  
魚津はお魚を中心にした漁業・販売だけでなく、  
飲食や加工など関連産業が多くある

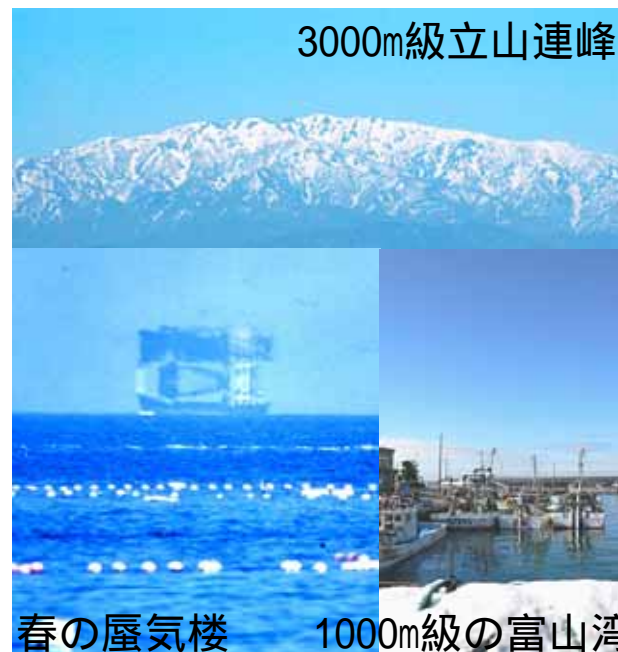
## 多様な魚種にめぐまれた魚産業

ベニズワイガニ(蟹かご漁業発祥の地)

ホタルイカ      甘エビ      バイ貝

寒ブリ      フクラギ      ゲンゲ

少量ながらまだまだ多様な魚介類がたくさん



# 県内1/2の漁獲量のウマツラハギ

10数年前まで漁獲量が現在より爆発的に多く、魚価が低く  
コンゴリと呼ばれ、寒ブリなど傷つけるため厄介もの扱いされてきた。

魚価が下がり、燃油が上がり、人材が不足する中、  
**漁業**を守り、もりたてなければ、もう**漁業**はあとがない。

## 氷冷・脱血による鮮度管理の研究

25cm以上のウマツラハギを如月王としてブランド化を試みる

ウマツラハギの未利用資源であった肝(肝臓)の利活用も含め、  
当地区で主に生産されないフグに代わる薄作りの食材として  
地域ブランド化を図り、魚価向上の牽引役として地位向上に努めた。

しかし

前浜を前にし強烈な鮮度消費にこだわる、  
魚津に生きる料理人の理解が得られずうまくいかなかった。

・農林水産省 農林水産物・食品地域ブランド化支援事業に申請・採択、  
農林水産物プロデューサー支援を導入。

## プロデューサー提案

富山の冬の味として、魚津寒ハギ、  
魚津寒ハギ如月王(25cm以上を)、  
と命名し、漁獲全体のブランド化をめざす。

価値化し、高く売るのではなくブランド化して  
すべてムダなく売りきることを大切にする。

魚津うまうまプロジェクトとし、  
ブランドポートフォリオ手法で、  
魚津寒ハギ如月王を牽引役にし、  
他のお魚も同時に売る。

# 魚津寒ハギ 如月王<sup>®</sup>



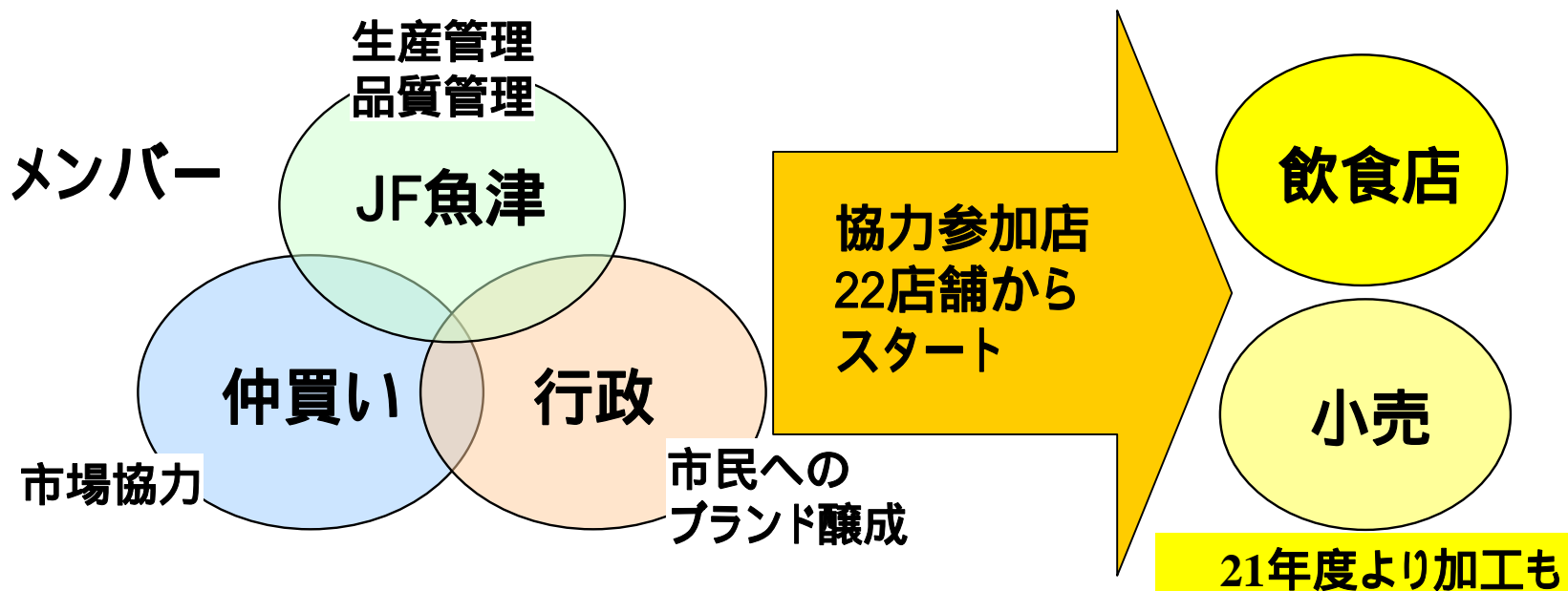
ネーミングとともに  
ブランドロゴ・マークを作成、  
メディアで事業発表を実施。

# 魚津おさかなブランド化事業推進協議会を設立

漁獲量が多いウマズラハギを市民の皆様においしく食べてもらう

地域に集中する飲食店参加で地産地消による価値化・ブランド化

JF魚津が地域と連携して地域産業のクラスター化



# 飲食店でのブランド醸成と情報発信

参加意識を高める、  
協力参加店用のバナーを制作。



参加店表示幕を制作し、掲示していただいた。



ホームページ作成  
協力参加店情報やレシピなどを掲載、消費者、  
参加事業者、プレスに情報を総合的に発信

JF 魚津  
魚津うまうまプロジェクト

漁民漁女は魚津

富山の冬の味

魚津寒ハギ  
如月王®

トップページ | 魚津寒ハギ 如月王 | お料理とお店 | 本事業について | インフォメーション

魚津市民の話題に  
おいしく食べていただけるよう  
富山の冬の味のマブつハギを  
「魚津寒ハギ・如月王」としてブランド化  
魚津市内の飲食店などをはじめとする  
協力参加者や魚津の漁師や仲買など  
漁業関係者とJF魚津が手を繋ぎ合い  
魚津市内の話題にうれしい魚津寒ハギを  
ご提供いたします。

■魚津水産流通協議会  
魚津水産協会の協力によりブランド化事業を進めております。

■「魚津寒ハギ 如月王」を食べに行こう！JFプロジェクト・MAP 掲載。  
■魚津寒ハギ 如月王「魚津産物産地」掲載  
■協力参加店増加しました。

魚津水産流通協議会 | 魚津水産流通協議会 | 魚津水産流通協議会 | 魚津水産流通協議会

※文字サイズ「中」でご覧下さい。※商品使用の場合同じ文字サイズで変更できます。  
農林水産省 農林水産物・食品地産地産ブランド化支援事業（地域振興）採択  
Copyright © 2016 魚津おさかなブランド化事業推進委員会 All rights reserved

# 飲食店先行メニュー・料理紹介で全体を牽引

## プロメニュー

先行メニューがショックメニューに。  
全体を牽引するための起爆剤となった。



ルチアーノ  
魚津寒ハギ如月王  
ズッパ・ディ・ペッシェ



中国料理 天華菜家  
魚津寒ハギ如月王  
香煮



寿司割烹万両  
魚津寒ハギ如月王  
寿司 キモねぎあしらい  
骨なます  
しゃぶしゃぶキモダレ付

魚の町として鮮度価値と  
価格性を活かしたい



ウマツラハギを牽引メニューとし  
他の物売る

## 浜のメニュー

漁協女性部の浜のメニュー。  
毎日食べる飽きない工夫レシピを紹介。

new



茶碗蒸し

伝統食



お刺身



酢の物



フライ



味噌汁



にこごり



黄金焼き



丼物



干物(塩味・醤油味)

女性部が中心に  
続けられた料理教室



ブランド化の大切なメンバー  
魚に関わる当事者として

# ユニークな活動とベーシックな心で地域産業クラスター化

## タクシー会社

マップや活動紹介  
をタクシーと連携  
で実施



## 地酒コラボ

地元の酒蔵が、  
お魚にあわせ  
お酒をセレクト



## 魚津水族館

魚津の  
約100年の水族館  
話題の魚の  
生態を見てみよう



## ふるさと寄付の お礼の品

魚津を愛する人に  
食べてもらう  
+  
加工食品新開発



## ワークショップ

お箸で骨格標本  
  
魚津水族館が  
小学校で実施



## 給食磯辺揚げ

子ども達に美味しく  
食べてもらう  
+  
子ども向けメニュー  
を担当者が工夫



多くの人にウマツラハギに接してもらい、理解してもらおう

魚津の魚を知って、食べよう！地域が連携して、ブランドづくりをめざす



## 今後の取り組み

魚津市内を核とし富山県内・都心部への認知拡大のためのプロモーションを実施し、ブランド化による流通体制確立。

昨年からの飲食店、酒蔵やタクシー会社、水族館など関係先をフォローしクラスター連携強化をめざす。

商標登録と、各事業への活用展開

オンシーズンだけでなく、オフシーズンにも対応した加工商品開発。

ブランドアクションとしての取り組みを実施

- ・山が海をつくる啓発活動。

ex, 市内山間部の片貝山ノ守キャンプ場オープニングにて  
「もうすぐ魚津寒八ギ 如月王プロモーション」として  
魚津うまうま大鍋をキックオフとして10月に実施。

植樹をはじめ山間部との協力

- ・リサイクル箱などeco活動の取り組みについて紹介。
- ・先進事業としておさかなランドの取り組みや活動について紹介。

本日はありがとうございました

**魚津寒八ギ如月王**

をよろしくお願いいたします

**JF魚津**