

# 高知カツオ県民会議 第三回カツオ消費・漁業分科会 議事録

日 時 平成29年7月31日(金)16~18時	場 所 サニーマート流通センター会議室
----------------------------	------------------------

出席者

出席者 (敬称略)	リストを別表で添付 20名 座席配置	取材・高新 八田																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">かつお 中田</td> <td style="width: 15%;">土佐魚類 森國</td> <td style="width: 15%;">土佐魚類 本山</td> <td style="width: 15%;">大熊 平</td> <td style="width: 15%;">大熊 泉</td> <td style="width: 15%;">青年会 水谷</td> <td style="width: 15%;">新生丸 松下</td> <td style="width: 15%;">かつお漁 明神</td> <td style="width: 15%;">高知県 青野</td> </tr> <tr> <td style="width: 10%;">サニ- 中村</td> <td style="width: 15%;">旭食品 福島</td> <td style="width: 15%;">工科大 浜田</td> <td style="width: 15%;">県漁協 澳本</td> <td style="width: 15%;">県漁協 米沢</td> <td style="width: 15%;">県漁協 中元</td> <td style="width: 15%;">かつお漁 松田</td> <td style="width: 15%;">県漁信協 佐治</td> <td></td> </tr> </table>	かつお 中田	土佐魚類 森國	土佐魚類 本山	大熊 平	大熊 泉	青年会 水谷	新生丸 松下	かつお漁 明神	高知県 青野	サニ- 中村	旭食品 福島	工科大 浜田	県漁協 澳本	県漁協 米沢	県漁協 中元	かつお漁 松田	県漁信協 佐治		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">サンシャイン 廣野</td> <td style="width: 10%;">サニ- 眞鍋</td> <td style="width: 10%;">サニ- 野町</td> </tr> </table>	サンシャイン 廣野	サニ- 眞鍋	サニ- 野町
かつお 中田	土佐魚類 森國	土佐魚類 本山	大熊 平	大熊 泉	青年会 水谷	新生丸 松下	かつお漁 明神	高知県 青野														
サニ- 中村	旭食品 福島	工科大 浜田	県漁協 澳本	県漁協 米沢	県漁協 中元	かつお漁 松田	県漁信協 佐治															
サンシャイン 廣野	サニ- 眞鍋	サニ- 野町																				

## 本日の議事

1. 開会挨拶および新メンバー紹介 2. 消費に関する勉強会 3. 前回アンケート結果 4. 8月21日イベント案内 5. 次回について	配布資料 1. 議題 2. 消費に関する勉強会資料 ①サニーマート作成資料 ②新聞記事コピー ③プライドフィッシュ資料 ④食品商業「水産白書」読み解き 3. アンケート 4. 次回 5. 出席者リスト
--	---

## 議事内容(敬称略)

1. 開会挨拶および新メンバー紹介 (5分)
  - ・ 今回初参加となったメンバーより自己紹介を行った。(廣野、佐治、明神、青野)
  - ・ 座長: 先日、野市小学校での環境フェスティバルにて、小学校へのカツオ授業に参加。小学生の感想文をもらい、カツオに触れる機会があったよかった、カツオが好きになってよかった、減っているを知って勉強したいといった声があり、地道な勉強も続けていくことが大切さを再認識した。
2. 消費に関する勉強会 (100分)
 

サニーマート 商品部水産担当マネージャー野町より、配布資料をもとに講義。

カツオが占める売上構成比の季節指数、利用年代層、それらの過去との比較、他の魚との季節指数比較、コモデティ化で変化する価値に対し付加価値をどう作っていくか、若年層開拓が今後の大きな課題であり、数値化、見える化、伝える化が一つの突破口になりえるといった内容であった。

コモデティ化への対応、付加価値をつけるといった課題を含めた意見交換

  - ・ 量販店に案内する内容として、産地が複数あるなかで、どこのカツオがどういった状況で、どれがいいかといった情報を単価と一緒に案内している。単価は変動し、日帰りは高くなる傾向。FAX1枚流してもなかなか伝わらないなかで、話を聞いてもらって説明をしている。船の状態も理解したうえで、過去の実績を頭に入れて、市場にあるもう一社と競っている。市場としての付加価値はお店の考え方がどうなのか、どういったものを求めるかで決まってくる。今日のカツオはこの船から揚がったといった情報は知らせてはいないが、船の手入れのレベルがカツオの品質を見る上ではひとつの判断材料にはなっている。
  - ・ 消費者は鮮度を求めているので、スーパーで朝どれ、日戻りといったものだと分かれば売れるだろうと考える。処理をしていないからこそ新鮮だとも思っている。いつ獲れたといった情報提供があってもいいのかもしれない。高知で獲れた魚であれば、なおさらいいと感じる。
  - ・ 居酒屋を経営しているが、カツオタキは基本的には冷凍を使う。生にこだわると年中を通した品質が安定しないため、冷凍でいいものを仕入れし、それがうまくいっている。量販店でこれをやると単価も合わなくなるので、どこでどういった商品を扱うかということが大切になる。鮮度の良し悪しは人によって感覚も違い、新鮮なものが美味しいとも限らない。食べておいしいものを提供したい、だから価格もそれなりに高いが、それでも来ていただけるお客様がいる。法人関係、会社関係の男性のお客様が多く、そこを狙っている。
  - ・ プライドフィッシュ、各県、各漁協が漁師のこだわりある魚を募集し、高知県では室戸の金目鯛、清水サバを出している。高鮮度のものを出すようにしている。
  - ・ 現場、船での温度管理は、獲れた場所の品質に合わせた管理をシビアに行っており、できることはほぼやっているという認識だが、どんなにいい魚を獲っても需要と供給のバランスで、多くとれば、いいものではなく買われ、悪い魚でも他が無ければ高い価格になる。血抜きをしたり、たたいて冷蔵するなど、いろんな方向を使ってきたが、入札というシステムで努力に見合わない。スラリーアイスといったものもあるが、一回に何十トンという漁に価値を付けていくのは簡単ではない。
  - ・ 船としてはやれることはやっているという理解であり、流通に関係する人からアドバイスをもらえれば、新しく気づくことなどもあるかもしれないので、そういった智慧を頂けるといいと感じる。

## 議事内容(敬称略)

付加価値を上げる方法としては、店頭に立っていた経験から、お客様は品質をどう見るかといったことはよく分かっておらず、なので価格だけで買ったり、オススメされたものを買うことが多い。品出しする売り子が、しっかりオススメポイントを伝えられれば売れ行きも変わる。カツオは旬魚というふうに捉えられているが、漁業から見れば2~12月と10カ月間操業しており、市場にもほぼ年中流通している。春に春カツオと売り出して、旬が作られている側面もある。

- ・スーパーはカツオに依存しすぎており、他の旬魚をしっかり提供できていないことでもある。若年層離れは、カツオはオカズにならないということも、魚離れになっている一因だろう。節を買って帰れば、家でカツオタタキが、簡単でしかもおいしくできるといった提案もあっていいのでは。

スーパーとして、漁業者と一緒にできることは等の提案があれば

- ・ どんどこで獲れて、脂の乗り具合がどうかといった情報をもらいたいことと、また、刺身、タタキ以外での食べ方の提案といった情報を頂きたい
- ・ タタキを作ってみませんか、こんな調理をしてみませんか?といったところまでの提案はできていない。料理アドバイザーに新しい提案もやってもらってはいる。
- ・ 船での漁師メンも逆提案として活かせることもある(マヨネーズ、ニンニク入れてお茶漬け等)
- ・ 付加価値は情報であり、スーパーには商品はあるが、情報提供が足りていない。サンマが高い理由はどうしてか?といった情報発信が大事になってくる。情報がないから値段で判断するようになっていっているようにも感じる。魚屋、寿司屋にはその情報がある。
- ・ 四キレ、五キレで500円するような値段では手が出ないというのが消費者の心理。消費者としては安いほうがいいが、値段が高くなっている理由あり、それをどう理解してもらうかが課題。

カツオ以外の鮮魚は伸びている状況で、カツオに対してまだできていないことがある。フルーツなど、生産地や生産者まで掘り下げたブランド化で、価格も通常より高い設定で販売しており、セブンイレブンのおにぎりは、最高の状態で食べてもらうために、温度管理を徹底している、といった価値を上げる取り組み例がある。高知県のカツオは、他県に比べて勝っているポイントが明確に伝えられるようなものを作り上げていければ、価値向上につながると思う。この会で集まった各社が当たり前だと思っていることも、別の視点から見れば、発見につながるのでこの会で情報交換をしていきたい。

- ・ カツオの食べ方が刺身やタタキに偏りがあるので、料理法などの提案で間口を広げることができていない。サバやサケはたくさん食べ方もオカズになるので、それに倣うところがないか。また高知でカツオを食べるとどうしておいしいか、何が違うか、高知マジック、高知ラベル、高知式があれば、販売の広げ方、価値の作り方につながっていくのではないだろうか。
- ・ 消費者の認識は、高知は日本一カツオを食べる県だから、カツオの水揚げも日本一だと思っている。実際には水揚げされた港が産地表示に記載されるため、高知産という表示は非常に少ない。カツオ船が高知市場に水揚げしていない実情にも何かの課題を含んでいる。
- ・ 年中、カツオはスーパーの売場に並んでおり、珍しくなく、他の物を買ってしまう。
- ・ 世界の漁業生産量の半分以上は養殖業で作られている実情から見れば、安定的な資源を考えるとカツオは養殖を考えるべきなのかもしれない。今も対馬や五島であるらしいが、東京で取り扱われている。マグロと同じ値段で買ってもらえれば、やる業者も現れるかもしれないが、高知では売れないだろう。
- ・ 大衆魚だったものが、関東でも需要が増えて、高級魚になってきて、全国でいいもの売りはじめ、高知にはカツオが入らなくなったというのが実態。
- ・ 丑の日のウナギのように「カツオの日」を制定できれば、何か新しい動きも出ると期待できる(和歌山すさみ町に制定されているのは3月20日、高知では早すぎる...)
- ・ カツオの成分、期待できる栄養素、効能を上手に謳っていければ、チャンス広がる(酸素を貯蔵するミオグロビン、カツオ1kgに1.5g、鯛は0.06g)
- ・ 糖度のような脂肪を測定するといった方法もあるかもしれない
- ・ 脂肪があっても赤くないと食べないかもしれないが、基準のようなものができれば可能性がある。
- ・ 野菜ソムリエに独自の料理を作ってもらったこともできるかもしれない
- ・ (配布資料より)前回の勉強会内容であったエコラベルの認知度が低い、取得意向が低いことが分かる
- ・ 野菜ソムリエに独自の料理を作ってもらったこともできるかもしれない
- ・ 親がカツオタタキを食べなければ、子供達も知らないのではないだろうか。教えてあげる知識も不足し、教えること自体ができていないので、教えていく機会を作っていくのも県民会議の役割であるだろう。県魚であるならば、授業で教えるぐらいになってもらいたい。

### 3. 前回アンケート結果

(10分)

配布資料どおり。頂戴した意見については一部勉強会での情報交換の中で意見出しあい済み。

MELについて前回の感想はあったが、鮮魚でのエコラベルへの差別化は難しいが、MSCでは缶詰で普及しており、缶詰やかつお節といった商品では可能性があるだろう。勉強会資料にもあるように認知度そのものが低い状態にあり、その意識向上が課題でもある。

議事内容(敬称略)

カツオ漁が一本釣り以外の漁法(巻き網、ひき縄)があると認識されているかも疑問である。

4. 8月21日イベント案内

(3分)

上田勝彦料理教室をサニーマート御座店2Fの料理教室で開催する。

カツオの取り扱い、食べ方について講演してもらいたいと考えている。

定員あるため事前に申し込みの連絡を行っておくこと。

5. 次回について

(2分)

カツオを大量に扱っているメーカー様に来ていただいて、お話を聞かせてもらおうかと考えている。

予定は9月22日16時～を第一優先としているが、希望があれば、アンケートに意見を寄せて頂きたい。

以上

# カツオ消費・漁業分科会 参加者リスト

企業・団体名	役職	参画者氏名	7/31(月)	
			16~18時	飲食
株式会社サニーマーケット	代表取締役	中村 彰宏	出席	出席
高知県かつお漁業協同組合	組合長	中田 勝淑	出席	出席
土佐魚類 株式会社	部長	森國 一	出席	
土佐魚類 株式会社		本山 栄次	出席	
公益社団法人 高知青年会議所	理事長	水谷 太一	出席	
株式会社大熊	取締役	泉 佳孝	出席	
株式会社大熊		平 政彦	出席	
有限会社松下新生丸漁業	代表取締役	松下 功	出席	出席
株式会社サンシャインチェーン本部		廣野 城治	出席	
高知工科大学	地域連携副機構長	浜田 正彦	出席	出席
高知県漁業協同組合	代表理事組合長	澳本 健也	出席	
高知県漁業協同組合	参事	米沢 守	出席	
高知県漁業協同組合	購買部長	中元 司	出席	
旭食品株式会社		福島 徹	出席	
高知県かつお漁業協同組合	専務	松田 憲二	出席	出席
高知県かつお漁業協同組合	明神水産	明神 睦	出席	出席
高知県漁業信用基金協会	専務理事	佐治 仙教	出席	
高知県水産振興部 水産流通課	主幹	青野 怜史	出席	
株式会社サニーマーケット	商品部 水産	野町孝一	出席	
株式会社サニーマーケット	経営戦略室	眞鍋 隆裕	出席	

出席	出席
20	6