

水産物の消費拡大への取り組み

県内各地で行われている水産関係団体による水産物ブランド化の取組を紹介します。

一色産うなぎ(平成19年地域団体商標登録)

全国トップクラスの生産量を誇る「一色産うなぎ」の消費拡大のため、一色うなぎ漁協と加工業者が平成19年に「一色産うなぎブランド普及協議会」を設立し、認証シールの作成や県内外でのPRイベント等に取り組んでいる。また、地元の西尾市は、協議会の取り組みを支援して「一色産うなぎ」の消費拡大を後押ししている。



うなぎ蒲焼き真空パック



東京都庁でPRイベントを開催



連絡先

一色うなぎ漁業協同組合

TEL:0563-72-8847

<http://www.katch.ne.jp/~unagi/>



認証シール

豊橋うなぎ(平成24年地域団体商標登録)

養殖から加工・流通までの過程を明確にするトレサビリティの開示を全国に先駆けて開始。安全・安心で美味しい「豊橋うなぎ」の知名度向上と産地間競争力強化のため、PRイベント、親ウナギの放流体験会、小学校への出前授業等に取り組んでいる。



豊橋うなぎの蒲焼き



豊橋祭りの会場でPR



連絡先

豊橋養鰻漁業協同組合

TEL:0532-31-5156

<http://www.toyohashiyoman.jp>



豊橋うなぎの証明書

愛知のり

穏やかな伊勢・三河湾で養殖された風味豊かな「愛知のり」を愛知県漁連始め、日間賀島漁協（島のり）、篠島漁協（島の香）、大井漁協（磯の香）等が焼きのりや味付けのり等に加工して販売している。

また、県内一の生産量を誇る鬼崎漁協の地元常滑市は、小学校の学校給食で焼きのりを取り上げる等、漁協と協力して、地元水産物の食育普及に取り組んでいる。



焼きのり



味付けのり



連絡先

愛知県漁業協同組合連合会海苔流通センター

TEL:0569-21-0833



学校給食への焼きのり提供

あいちあさり

愛知県漁業協同組合連合会は、県産あさをPRするための「あいちあさり」のマークを商標登録し、大漁旗、法被及びのぼり等をつくり、県産あさりの知名度向上に取り組んでいる。



大村知事へのPR



連絡先

愛知県漁業協同組合連合会

TEL:052-971-3501



あいちあさり

平成27年商標登録

豊浜産水産物

豊浜魚市場へ水揚げされる代表的な水産物48種を掲載したポスターの配布や市場見学の積極的な受入れ、出前授業等により、消費者の豊浜産水産物に対する理解促進やPRに取り組んでいる。



豊浜産水産物ポスター

連絡先

豊浜漁業協同組合

TEL:0569-65-0026

<http://www.tac-net.ne.jp/~jf-toyohama/>



南知多町 豊浜



市場見学

日間賀島のタコ・トラフグ・ナミガイ

地元の漁協と観光協会が中心となり、マダコとトラフグの産地に因んで「多幸と福の島」としてPRしている。また、漁協潜水部はナミガイの消費拡大を図るため、料理レシピの開発やロゴマークを作成してPRに取り組んでいる。



南知多町 日間賀島

連絡先

日間賀島漁業協同組合 TEL:0569-68-2201

<http://jf-himakajima.com/>

日間賀島観光協会 TEL:0569-68-2388

<http://www.himaka.net/>



波美(ナミガイ)ロゴマーク
平成18年商標登録

篠島のしらす

全国有数の生産量を誇る篠島産しらすの消費拡大のため、ロゴマークやポスターを作成・配布してPRに取り組んでいる。

また、地元の南知多町は、旬の夏場に町内で水揚げされたしらす、品質保持のため消費者に届くまでの冷却凍を1回以内に限ったしらすを南知多ブランド「ミーナの恵み」に認定し、その広報に努めている。



平成21年商標登録



しらす加工品



南知多町 篠島



ミーナの恵み認証マーク

連絡先

篠島水産物加工業協同組合

TEL:0569-67-2160

蒲郡メヒカリ

遠州灘沖で漁獲され、そのほとんどが蒲郡市に水揚げされる蒲郡の代表的な魚。刺身や唐揚げ等、鮮魚利用の拡大と知名度向上に向け、地元の漁協による蒲郡市漁業振興協議会が「蒲郡メヒカリ」の地域団体商標登録を目指して取り組んでいる。

また、市内の三谷水産高等学校は、蒲郡メヒカリの頭部や骨を活用した魚醤「深輝」を醤油製造メーカーと共同開発した。



蒲郡市

メヒカリロゴマークとキャラクター「びか丸くん」
(平成22年商標登録)



深輝

連絡先

蒲郡漁業協同組合

TEL:0533-57-6155

<http://gamagori-gyokyo.com/>

蒲郡のアカザエビ

水深200メートル～400メートルの深海に生息するエビ。濃厚な甘みが特徴で、県内では、蒲郡市にのみ水揚げされる。地元漁協と蒲郡市観光協会等が協力して、市内の宿で「プリンセス御前」をはじめアカザエビを使った様々な料理を提供し、地産地消やブランド化に取り組んでいる。



アカザエビ

連絡先

蒲郡漁業協同組合 TEL:0533-57-6155
<http://gamagori-gyokyo.com/>

蒲郡市観光協会 TEL:0533-68-2526
<http://www.gamagori.jp>

まちじゅう食べる水族館

蒲郡市観光協会を中心に、漁協、水産加工業者、飲食店、旅行代理店等が参加し、蒲郡市で漁獲される水産物の紹介や魅力を発信する魚食普及と観光を融合させた取り組み。蒲郡市を巨大な水族館に見立て、魚を売っている店や食べれる店がそれぞれの目線で魚へのこだわりや食べ方などを分かりやすく解説する「お魚紹介カード」を作成・掲示して水産物の消費拡大に取り組んでいる。



連絡先

蒲郡漁業協同組合 TEL:0533-57-6155
<http://gamagori-gyokyo.com/>

蒲郡市観光協会 TEL:0533-68-2526
<http://www.gamagori.jp>



お魚紹介カード(例:メヒカリ)

絹姫サーモン(平成7年商標登録)

愛知県水産試験場が三河山間地域の新たな養殖品種としてバイテク技術により開発したブランドサーモン。美しい姿と淡水魚特有の臭みのないなめらかな美味しさが好評で、刺身や寿司など和食の他、中華や洋食のソースにもよく合い、名古屋を始めとした東海地方や首都圏のレストランなどに出荷されている。「絹姫サーモン」は鈴木知事(当時)が命名した。



絹姫サーモン

連絡先

愛知県淡水養殖漁業協同組合

TEL:0536-64-5311

<http://www.tansui.net/>

愛知の魚50選カレンダー

県内の魚市場による愛知県魚市場協会は、毎年、愛知県を代表する魚のイラストに漁獲法や料理法を記載した「愛知の魚50選」カレンダーを作成し、県民相談・情報センターなど県内7箇所まで配布して、愛知県産水産物の消費拡大に取り組んでいる。



連絡先

愛知県魚市場協会

TEL:052-971-3501

(愛知県漁業協同組合連合会内)