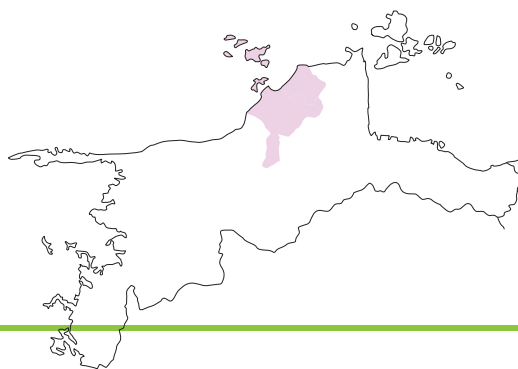


株式会社 ファーレ



松山市

瀬戸内の旬な鮮魚を使った 漁師食の販売・加工事業

1 事業内容

漁師が主体となって、漁獲から加工・販売までを手がける一貫型ビジネスモデルを構築し、食材のブランド化を図るほか、地元飲食店等とのネットワーク形成や地域の伝統的な販売方法である「オタタさん」の復活・組織化に取り組む。

2 事業背景

漁師所得も低水準が続く傾向にあり、高齢化や後継者の問題も顕著になる中、今後、漁業を取り巻く環境を危惧していた。

また、漁獲物の鮮度保持期間が短いことに起因する市場出荷依存の物流体質から、漁師の職業は生産者としての供給のみで、販売流通事業までは行っておらず、漁獲・加工・販売部門が連動していないことから、一貫型水産ビジネスへの転換の必要性を感じていた。

3 事業、技術、商品の特徴

漁獲仕入れの安定供給策として、直営漁船2艘のほか、今出漁協と連携して、仕入れルートの組織化を図るとともに、規格外漁獲物や加工過程で出る食材を商品化して、魚介類と地元野菜を組合せた「漁師鍋セット」、エビや雑魚の天日干し・イカの生漬などの漁師手作りの「漁師加工品」を販売する。

さらに、伝統的な訪問販売方法である「オタタさん」を復活させ、組織化した「平成オタタさん販売ネット」を構築し、魚介類の調理方法の紹介も取り入れながらの販売を展開していく。



4 助成内容及び効果

法人化にあわせて加工場兼店舗への設備導入に着手し、販売体制が整備できた。漁師の組織化についても、地元漁協だけではなく近隣の漁師からも直接仕入れが可能となったことから、設備導入した冷凍庫により、安定した商品供給の実現が可能となった。

また、漁獲物の加工や販売を行うための新たな雇用を創出するとともに、パンフレットを活用した広報を実施した。

付加価値が追加された漁獲物の加工販売によって、漁師の所得向上にも繋がっている。

5 今後の展望

地域イベントに出店販売したところ、「エビのすり身じゃこ天」や「ハモの天ぷら」などテイクアウト商品に好評を得たことから、特にエビを主体とした加工品開発に取り組むなど「平成オタタさん販売ネット」での商品群を充実・増加させる。

また、自社の加工場での常設販売やイベント販売で認知度を向上させるとともに、地元の外食・中食事業者や道後の旅館・ホテルと連携し、愛媛・松山の食ブランドを構築していき、それを全国への地産他消に繋げていく。



Message From Entrepreneur

事業の成功は、小さな改善・改良の積み重ねでしかない。

企業概要

〔代表者〕 代表取締役 中矢 健
 〔住 所〕 松山市西垣生321番地
 〔設 立〕 平成21年4月
 〔TEL〕 089-971-0750
 〔FAX〕 089-971-0750
 〔URL〕