

猿島わかめ「販売のモデルチェンジ」の取組み

横須賀市東部漁業協同組合横須賀支所後継者グループ

栗山 義幸

1 地域の概要 (図)

横須賀市東部漁業協同組合は、神奈川県横須賀市の東京湾側に位置する首都圏の中の漁村である。組合は、6支所からなり、それぞれが地先の状態に応じた漁業を営んでいる。

横須賀支所は、小型底びき網、刺網、たこつぼ等の漁船漁業とワカメ・コンブ等の養殖業を営んでおります。ワカメ・コンブ養殖は、漁閑期対策として、30年以上にわたり定着したものとなっておりますが、近年その販売額の伸び悩みに陥っているのが現状です。

2 グループの組織と運営

後継者グループは、平成8年6月に支所の20才代を中心とした12名で結成し、活動を始めました。活動内容は、月一回の会合、会費での種苗購入と中間育成の実習、貝類養殖の可能性を探る調査、横須賀市の後援を受けての観光漁業の企画提案等、まだまだ勉強しているという段階で、実績といえるものは上がっておりません。グループの会員は現在12名、リーダー、相談役など役員3名で運営しています。

3 課題選定の動機

先に話したように、冬期のワカメ・コンブ養殖は横須賀支所の重要な漁業です。また、私たちにとっても、この時期、養殖以外の漁業での採算性は見込めません。従って、近年の売上げの落ち込みは、深刻なものとなって参りました。これを回復し、かつてのように活性化できないものかと動きだしたのが5年前でした。ちなみに当支所では、ワカメ・コンブのほとんどが生産者の自家販売です。図1に示したとおり、昭和63年を100とした時の売上金額での落ち込みは、平成元年80%、平成2年82%、平成3年85%と平均83%の落ち込みとなっております。売上金額は落ちておりますが、養殖の利点である生産量は、ほぼ、例年どおりの生産を確保しておりますので、販路を活性化するだけで、売上金額の回復は可能であると考え、現状の問題点をさぐり、これを改善することで、第一段階は昭和63年の売上金額へ、第二段階は毎年の実績を+5%を目標に、取組みを始めました。

4 実践活動とその成果

1 改善策

改善策を始めた時点では、本当に改善になるのか未知の世界でした。そこで、参考にしたのがスーパーマーケットでした。スーパーの棚に並んでいる、しかも売れているわかめ製品を買って来ては参考にさせていただきました。そこで私共のわかめ製品に欠けている

以下の3点について改善して行くこととしました。

(7) 製品のバリエーション

これまで素干し一本で行われて来た加工を、素干し、湯通し乾燥、湯通し塩蔵の3種とすることで、販路の分散を図ることを考えました。湯通し乾燥はとなりの支所では行われており、順調な売上を上げておりました。また湯通し塩蔵も同様に技術導入させていただきました。この試みは平成6年より始め、従来品をお買い上げいただいている顧客へのサンプル出荷を行いました。おかげさまで、現在、湯通し乾燥、湯通し塩蔵の生産比率は、20%になっております。

(1) 包装の改善

ワカメ・コンブ養殖が始まって以来、30年以上にわたって一種類の印刷で使われて来た袋を、全6種類をオリジナル印刷することとしました。さらに袋に地域の概要、製品の特徴のコピーを入れることで(図A、B、C)、他地区との差別化を図れるのではないかと考えました。

(7) 宅配便利用による個別配送

宅配便はそれまでごく一部ではありますが、顧客の要望で行っておりましたが、今までの送ってしまえば終わりの考え方を改め、「発送先に納得してもらえる製品をお手元へ」の考え方で、梱包材料の改良(くずのでやすい乾燥わかめをついた先でも袋へ詰めた時と変わらない形で届くよう)クッション材、防湿紙の利用を進めた。また、横須賀の猿島わかめであることを包装でアピールしたため地方へ発送した場合、特産物のイメージを印象づけられる。また、発送先での評価が得られれば発送先からの再注文の可能性があり、顧客の拡大が期待できる。さらに、この住所を使ったシーズン前のDMにも期待できるのではないかと考えました。

2 結果

(7) 製品のバリエーション

この加工3点セットの販路は、当初別々の販路を考えておりましたが、結果は今までの素干しを買っていただいている顧客からの引き合いがあり、現生産量はすべて消化してしまっているのが現状です。しかし、なぜ一顧客当たりの買い上げ量がふえたのかが、よく分かっておりません。

(1) 包装の改善

生産者の住所、電話番号を品質表示とは別に、大きく印刷したことにより、今までは

ほとんどなかった、再注文が増えてきましたが、短期間に6種という大量のオリジナル袋を作ってしまった結果、全量消費までの5年間（シーズン）袋の在庫を保管する倉庫が必要となりました。

(ウ) 個別配送の強化

袋同様にオリジナル段ボール箱とステッカーを作ったため、一件当たりの梱包コストが、120円となりましたが、宅配個数の増加による送料の割引率のアップで消化でき、送り主への負担を押さえることができました。また、当初予想の配送先よりの再注文が、強化2年目より出始め、効果の程が実証されつつあります。

図2が発送件数の推移です。この結果から全売上の70%以上が個別配送となっております。

5 波及効果

他のわかめ漁業者にもこの方式が徐々に理解され、一部ではありますが、導入して来る漁業者も出て来ました。今後は、この漁業者間のレギュレーション統一化を図り、新販路開拓のためのグループ作りが必要ではないかと、考えております。

6 今後の課題

具体的な結果の出たもの、まだはっきりしないものと、まちまちですが、これで全てがうまくいったわけではありませんが、総合的には順調な結果に推移し、第一段階、第二段階、共にクリアすることができました。

しかし、今後はこれに満足することなく、変化する消費者ニーズに対応して行く柔軟な姿勢が必要ではないかと考えているところです（表1）。

そのためにも私たちが努力することはもちろんですが、行政の皆さんをはじめ関係各方面のこれまで以上のご協力をお願いします。

最後になりましたが、ご協力頂きました皆様はこの場をお借りして厚くお礼申し上げます。これで発表を終わります。

ありがとうございました。

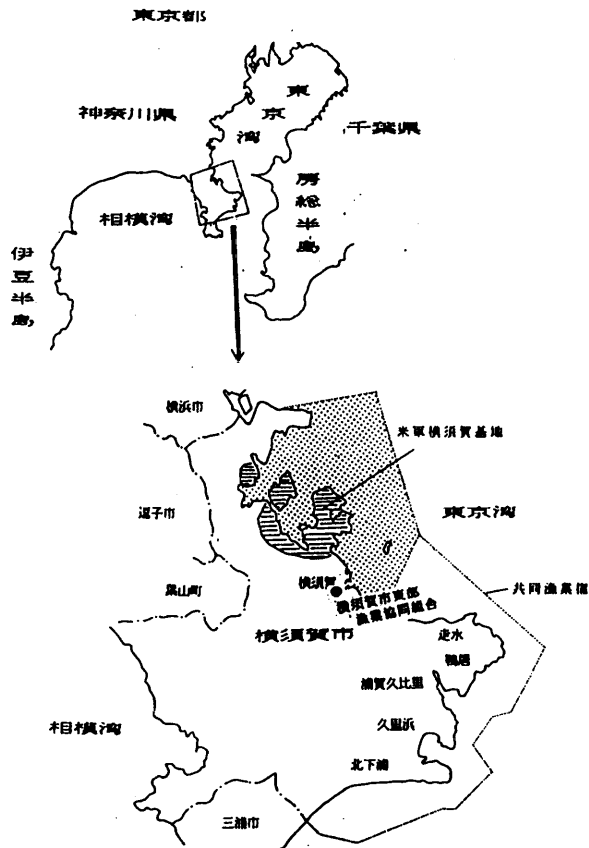


図 相模湾の概況

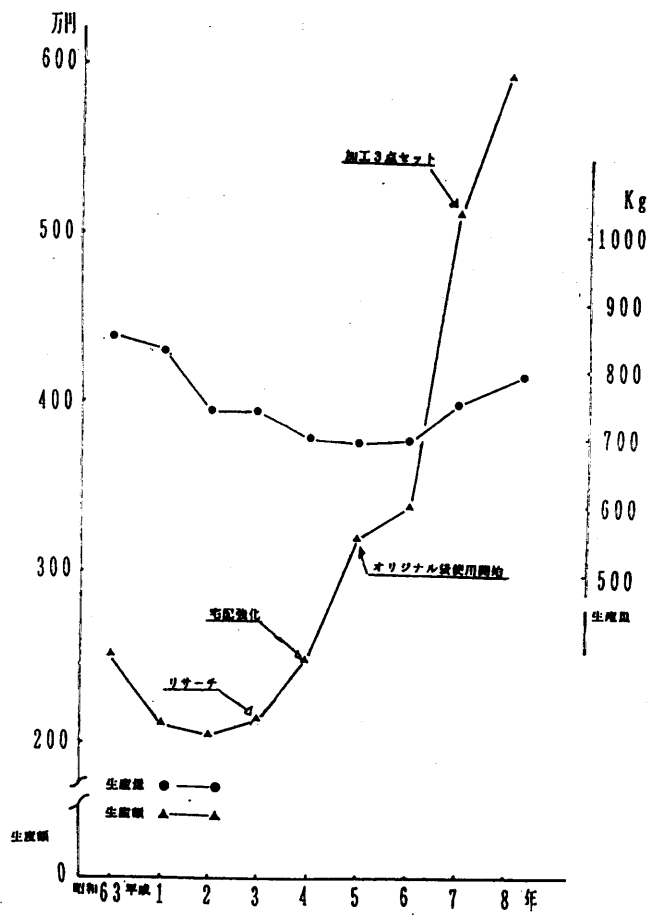


図 1 生産額と生産量

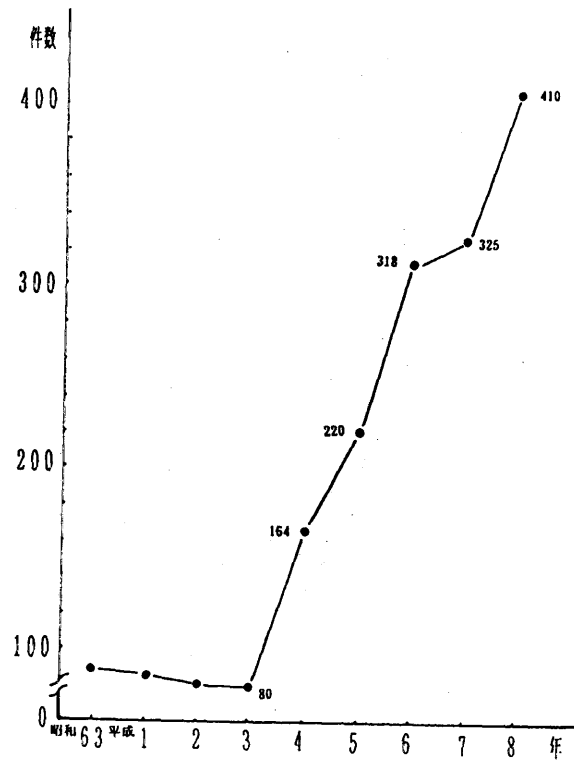


図2 宅配件数

横須賀名産



安浦港佳栄丸

本品は、わかめの生育に最適な環境の横須賀市猿島沖で養殖された猿島わかめを旬の時期を選び収穫したものです。

使用方法

- 流水で手早く塩抜きしてください。
- 本品は、凍通ししてありますので水切りしてそのままサラダ・みそ汁・スープ等に使えます。
- スープ・みそ汁の場合はわかめを煮すぎないように注意してください。

品名	凍通し塩蔵わかめ
原材料	わかめ、食塩
内容量	5
製造年月日	
賞味期間	60日
保存方法	冷蔵凍保管
製造者	横須賀市安浦町3-16 栗山 義男 0468-22-0068

図A 猿島わかめ

おいしいワカメ味噌汁の作り方

- 1 干しワカメを水でもどします。
- 2 すぐに水でもどりますから、袖を取ってよく洗います。
- 3 適当な大きさに切り、お鍋に入れておきます。
- 4 お湯を沸かして切ったワカメの入ったお鍋に熱湯を入れ、約2分位そのまましておきます。
- 5 すばらしい香りとまっ青になったワカメをザルにあげておきます。
- 6 熱たっただお鍋にカツオブシ（ケズリブシ）を適量入れ、もう一度さっと熱たっただところで火を止めて、カツオブシのだしかすを取り去ります。
- 7 お味噌と化学調味料を入れ、さっと熱たてます。
- 8 ザルに入れておいたワカメを適量、はしでお鍋に入れてその上に熱い味噌汁を入れて頂きます。

品名	乾わかめ
原材料名	わかめ
内容量	250g
賞味期間	年 月
保存方法	常温保存。直射日光 湿気を避けて下さい
製造者	横須賀市安浦町3-16 栗山 義男 TEL 0468-22-0680

—一度お試しください。—

◎すばらしい味と香りの味噌汁が出来上がります。



図B 猿島わかめ

本品は、わかめの生育に最適な環境の横須賀市猿島沖で繁殖された猿島わかめ、旬の時期を選び収穫、天日干ししたものです。

使用方法

- 1 水でよく戻してください。
- 2 袖を取ると、喰べやすくなります。
- 3 猿島わかめは肉質のやわらかさが特徴です。スープを別に作り、喰べる直前に入れるくらいで十分です。くれぐれも煮すぎに注意してください。

品名	乾わかめ
原材料	わかめ
内容量	500g
賞味期間	年 月
保存方法	冷蔵所保存 湿気厳禁
製造者	横須賀市安浦町3-16 栗山 義男 0468-22-0680



図C 猿島わかめ

表 1. 猿島わかめマーケティングアプローチ

1 シーズ	種苗生産技術	養殖技術	加工法
2 ニーズ	地域特産品	高品質	美味
3 トレンド	成育環境	安易な調理	
4 マネジメント	消費者の納得価格	供給体制の安定化	業者グループ化