

「金田湾朝市での地産魚介類のPR」  
— 地産地消イベントで売り上げアップ —

みうら漁業協同組合金田湾支所  
金田湾朝市部会 飯嶋 武

### 1 地域の概要

江戸前の東京湾、太平洋に大きく開いた相模湾を抱く神奈川県は海の幸に恵まれ、様々な漁業が盛んである。私が所属するみうら漁業協同組合金田湾支所は、風光明媚で漁業だけでなく農業も盛んな三浦半島の東岸、東京湾口部の金田湾南端に位置する。

平成6年には、近隣の漁協と合併して組合員1,119名のみうら漁業協同組合(金田湾支所は205名)となった。



### 2 漁業の概要

金田湾地区は、カツオ釣りの活餌イワシやマアジ、サバ、太刀魚、カマスを対象とした小型定置網漁業がとても盛んな地区である。東京湾や周辺の漁場でサバやキンメダイを対象とした一本釣り漁、ヒラメやマコガレイ、カサゴ等を対象とした刺網漁業、また磯根に恵まれ海藻類も豊富なことからサザエやアワビを対象としたみづきや潜水漁業、金田湾の地ダコで有名な蛸壺漁、魚閑期である冬場にはワカメ・コンブ養殖も営まれている。

### 3 研究グループの組織と運営

金田湾朝市は昭和62年に開設した神奈川県下の直売所の草分け的存在に当たる。金田湾朝市部会は翌63年に組織された。当初は、金田漁港の荷捌き所の一角にテントを仮設して、そこで定置網や刺網、一本釣り漁でとれる魚を直売していた。平成4年に金田漁港海業センターが整備され、こちらで毎週日曜日の6～8時に朝市を開催するようになった。この頃は漁業者9カ統の出店があった。

平成14年の朝市部会メンバーは、漁業者5軒(大型定置1、小型定置2、みづき・潜水・刺網・海藻養殖2)、農業者6軒(露地野菜4、ハウス1、花き・洋ラン1)、魚商(地元魚商1)、2F海業レストランの13軒であった。平成15年にマクロ業者、ゴマ豆腐や和菓子といった地元の名産品を取り扱う出店者も加わり、現在の16軒の体制となった。

様々な漁業種類の漁家(5軒)、露地野菜や花きの生産農家(6軒)が出店する生産者の直売で「ネタが新鮮！」であること、そして、旬の地魚や貝類、海藻は勿論、農産物についても三浦半島の旬の食材が出揃うこと「三浦半島丸かじり！」が、当朝市の魅力である。

毎週日曜日6～8時の朝市の他に、6～8月には毎週土曜日(14-15時)に夕市、平成16・17年は毎月第四日曜日に、金沢八景の大手量販店で出張朝市にも取り組んだ。

#### 4 研究・実践活動議題設定の動機

当地区の朝市は地産魚介類、農産物や特産品の直売、地産地消の場として非常に重要であり、漁村地域活性化の重要な役割も担っている。当初は、他地区にこういった直売所がなく競合が少なかったこと、また、漁業者の出店数も多かったため売り上げも安定していた。

しかし、平成6年以降、近隣の地区にも直売所が増えるに従い客足が減少し、平成14年の売り上げも平成4年当初と比べ落ち込んでいる。そこで、消費者に三浦半島の旬の食材の魅力伝えるため、パネルやホームページ等を通じてPRした。また、金田湾の旬の地魚を題材とした地産地消イベントを開催して消費拡大を促すと共に、新聞やホームページ等の広報を通じて、集客の増加とそれに伴う売り上げの向上を図った。

#### 5 研究活動状況と成果

##### (1) パネル・パンフ・新聞等を通じたPR

当朝市のPRパネルと三浦半島の代表的な旬の食材(三浦のマアジ、カタクチイワシ、スズキ、三浦ワカメ、三浦大根等)のパネルを作成して、朝市会場や県・市行政センター、観光協会等に展示した。パネルには、①食の安全・安心に係わる生産現場の様子や、②朝市で取り扱う地魚の魅力(特に量販店で取り扱う魚との違いを意識した、鮮度や脂ののり等)、③おいしい食べ方、レシピや栄養等の情報を盛り込んだ。神奈川新聞には月2回(掲載料は無料)掲載し、県や民間の広報誌には地産地消イベントの開催の折に掲載した。



今が旬のサザエやアワビの漁師さん

アワビ、トコブシ、サザエ...

### 旬の貝類が割安

今が旬のアワビやトコブシ、サザエなどの貝類を通年よりも割安で販売するイベントが9日と16日、三浦市の金田湾朝市で開催される。関係者は「肉厚で、些生柔らかいのが自慢。この機会にちょっとぜいやくして、旬の味を堪能してみよう」とアピールしている。ただし、接近中の台風3号の影響で漁ができな場合、9日は中止。アワビなどを販売するのは、米作り機を続けている「丸後丸」の2軒。金田湾の海底は岩礁になっていて生物が生息しやすい環境にある上、貝類のエサとなる海藻類が豊富という。産卵期は冬場で、ちょうど今が旬。

9、16日 金田湾朝市イベント



1日30食の地産地消イベント

### 三浦のマアジ

アジはイワシ、サバと似た大形魚ですが、脂が厚く、文字通りアジの味です。おなじみのマアジの他に、クロアジやメアジ、マルアジ、シマアジがあります。一貫物は5〜7月ですが、特に三浦半島の産地で獲れるマアジは、東京府の産物と異なり、脂を蓄積して獲られておいしいです!

三浦半島の定西朝漁の様子

旬の魚はバツグンです!

- ★マアジはカルシウムやEPA&DHAEたっぷりの健康食材です!
- ★EPA&DHAEたっぷり! EPAは血圧をさらさらにする働き、DHAは脳の働きを活性化させる働きがあります!
- ★骨を強くするカルシウムもたっぷり!
- ★旬の魚にも! ビタミンB2は目の衛生を助け視力を保ちます。
- ★旬の魚もヘルシー! マアジレ・シ・ヒ

★マアジの肝臓 肝臓、ゼイゴ、頭を割ると肝臓を割ると3割に増す。生食調理で食べます。

★アジフライ 焼きにしたアジを中食でカラッと揚げ、ピーンの粉まみりです!

★南蛮揚げ アジは丸太、大きめに3割に割って唐ゴシヨウを振り二煎揚げする一煎が立てのアジを甘酢に漬ける玉ネギ、人参の千切りを添える。

★はっぴ焼き アジに味噌、生姜、ネギを加え揚げたてで焼く時に玉ねぎ、しょうが、玉ねぎ、人参の千切りに漬ける玉ネギ、人参の千切りを添える。

★そのほか、子魚、白揚げもお勧め!

神奈川新聞「情報プラザ」(左) 旬の地魚のパネルの一例「金田湾のマアジ」(右) 生産現場の様子やおいしい食べ方・レシピや栄養等の情報も盛り込んだ。

(2) ホームページ(ブログ)を活用した旬の食材やイベント情報等の発信

無料のWeblog(ブログ)サービスを活用したホームページ「金田湾の朝市情報局」を平成17年11月に立ち上げ、朝市で取り扱う旬の地魚・野菜情報、イベントや魚食普及に係わる魚のさばき方等の情報を、全国に向けて情報発信した。このページは、パソコンがなくてもカメラ付き携帯電話(i-mode)があれば、沖で獲れた魚の写真を撮影して画像添付メール送信操作でその場で掲載することができる。ホームページ開設当初は、アクセスを伸ばすため、朝市会場や観光協会でアドレスを配布したり、神奈川県水産技術センターのホームページでも取り上げてもらった。現在700件/週、朝市前日の土曜日には100~200件のアクセスがある。また、朝市で取り扱う旬の魚介類だけでなく、季節の農産物や名産品の情報をブログ内で共有することにより、相乗的にアクセスが増えており、各検索サイトでも「金田湾の朝市」は勿論「地魚 朝市」のキーワード検索でも上位に抽出されるようになった。ブログの開設により、旬の地魚の魅力や今週の売り物を直接情報発信できるようになり、掲載した旬の食材は売れ行きも良かった。また、来場者が運営するブログにも金田湾朝市のブログが紹介され、連鎖的に当朝市の知名度向上に繋がった。



**WebLog (ブログ) の反響**

アクセスは、週に700件 1日100件前後 朝市(日)開市前日の土曜日に集中!

検索キーワード 金田湾朝市、他、アカモク、三浦わかめ、旬の水産物や有機野菜での検索も! 相乗的にアクセスUP↑

日付	アクセス数	割合
2006/5/29(月)	87	12.31%
2006/5/30(火)	48	6.79%
2006/5/31(水)	34	4.81%
2006/6/1(木)	117	16.59%
2006/6/2(金)	114	16.12%
2006/6/3(土)	202	28.51%
2006/6/4(日)	106	14.86%
合計	707	

日付	アクセス数	割合
2006/7/17(月)	76	11.45%
2006/7/18(火)	36	5.43%
2006/7/19(水)	89	13.40%
2006/7/20(木)	50	7.80%
2006/7/21(金)	118	17.77%
2006/7/22(土)	208	31.39%
2006/7/23(日)	58	8.79%
合計	664	

日付	アクセス数	割合
2006/8/14(月)	89	11.19%
2006/8/15(火)	73	9.18%
2006/8/16(水)	56	7.04%
2006/8/17(木)	78	9.81%
2006/8/18(金)	214	26.92%
2006/8/19(土)	211	26.54%
2006/8/20(日)	74	9.31%
合計	795	

http://alog.teacup.com - teacup ブログ

ファイル名 編集 日 表示 日 右クリック 検索

日付間の検索ワード別のカウンタ数 2006年4月23

検索ワード	カウンタ数	割合
金田湾	3022	66.9%
朝市	2719	59.8%
金田湾朝市	131	2.9%
三浦	12	0.3%
リストアップ	5	0.1%
三浦半島	5	0.1%
金田湾港	4	0.1%
レシピ	4	0.1%
旬	3	0.1%
アカモク	3	0.1%
三浦わかめ	3	0.1%
三浦朝市	3	0.1%
めかふ	2	0.0%
金田	2	0.0%
有機野菜	2	0.0%
三浦朝市会	2	0.0%
めかふレシピ	1	0.0%
ナマズ	1	0.0%
おしんこ魚	1	0.0%
金田湾の朝市	1	0.0%
わかめ	1	0.0%
三浦の朝市	1	0.0%
金田レフトラン	1	0.0%

### (3) 旬の食材の地産地消イベントの開催

地産地消イベントは平成16年より開催した（H16(4回)、H17(5回)、H18(8回)）。

三浦半島の旬の地魚や野菜を題材として、1F直売所で試食即売会やセール等のイベントを実施し、2Fレストランでは、イベントで題材とした地魚尽くしメニューを用意した。また、題材となった食材のレシピや栄養を記載したPRパンフを来場者に配布し、消費者への魚食普及も図った。

#### ● 地産地消イベント

5、6月にマアジ（500円以上お買上げで引換券を渡し金田湾のマアジ1kgプレゼント）、7月にカタクチイワシ（無料配布）と貝類（サザエ摺り千円・貝類全品¥200引セール）、スイカ（試食即売会）、8-9月に一本釣りの地サバ（¥500(①コイン)セール）、10・11月に活イナダ、秋サバ、おろ抜き大根を題材とした秋の味覚キャンペーン（¥500(①コイン)セール）、12月に三浦ワカメと三浦大根を題材とした冬の味覚キャンペーン（三浦ワカメのしゃぶしゃぶと三浦大根のおでんの試食と初物即売会）を開催した。



**6月4日 6時～金田湾のマアジイベント**  
朝市で500円以上お買上げの  
お客様にマアジプレゼント!



**2Fレストラン**  
4品アジかえる!  
マアジ尽くし定食  
サービス価格¥1000

2Fレストランでは・

①刺身②フライ③なめろうの葉っぱ焼き  
④南蛮漬の4品で、金田湾のマアジを堪能できる「アジ尽くし定食」1000円(ご飯・味噌汁・漬物付)を用意。こちらも2時間で70食完売で盛況だった。



6月のマアジ地産地消イベントでは朝市部会で5万円分のマアジを用意して、500円以上お買上げの来場者に引換券を渡して、マアジ1kgをプレゼントした。会場は大行列!

# 地産地消イベントはその他にも・・・



夏  
貝類セール  
&サザエ  
捌取



夏秋  
旬の地鯖  
①コイン  
セール



秋  
活イナ  
ダ&おろ  
根セール

## その他の地産地消イベント！

その時期に金田湾で多く水揚げされる旬の魚介類や季節の野菜を題材として開催。

## 2Fレストランでの旬の地魚尽くしメニュー



秋  
地サバ  
尽くし



夏  
貝尽くし



秋  
イナダ  
等



冬  
スズキ・三浦大根

地産地消イベントは、その時期に金田湾で多く水揚げされる旬の地魚を題材として開催した。また、題材とした地魚尽くし定食(千円)を用意して、消費者が旬の味覚を味わう場となった！

● 未利用資源を題材とした地産地消イベント

平成 18 年 4 月には、神奈川県でこれまで未利用だった海藻、アカモクの試食即売会を開催した。試食用のアカモクのトロロを用意すると共に、レシピや栄養等の情報を記載したパンフレットを配布してPRしたところ消費者の反応も上々で、初日は15分で70袋、翌週も100袋が完売(生原藻2kgで300円/袋)となった。アカモクのPRと魚食普及の良い場となり、魚閑期である春先の食材として消費者にも定着しつつある。

**おいしくヘルシー 三浦のアカモク**

アカモクは海藻はヒジキとよく似た海藻です。関東地方ではあまり知られていませんが、新潟では「ナガモ」、三陸方面では「キバサ」と呼ばれ、メカブと並びおいしい健康食材として珍重されています。アカモクのトロロは腸の興味豊かでおいしく、メカブにはないシャキシャキとした食感が魅力です！




原藻は紫褐色をしています。



ホンダワラの仲間アカモクはワカメやコンブと似てくねくねの海藻。生命力がとて強く寒風にも夏場の乾燥にも耐え、春～夏にかけて5m前後で成長します

● 簡単＆ヘルシー アカモクレシピ

①水洗い→②茹でる(90℃以下で1分)→③ザルで水を切り袋丁で刻む→④お好みでカツオ節やネギ、調味料を加え、醤油を垂らして器かごはんにかけるだけでおいしい！酢の物や醤油マヨネーズ和えもお勧め！⑤味噌はその日の内に茹でましょう！⑥茹でる時の温度は高過ぎない様注意！⑦茹でて水切りしたアカモクを密封して凍結すれば日持ちします！

● アカモクのトロロ

メカブと同じように刻みネギやカツオ節、調味料と和えて器かごはんにかけるだけでおいしい！納豆と和えてもヘルシーです！





アカモクのトロロの他に酢の物、醤油マヨネーズ和えなどでもおいしくいただけます！

● アカモクの健康パワー

アカモクは、陸上の野菜と違って肥料などを一切使わず海の栄養(ミネラル)を濃く含み、まさに「海の有機野菜」です。だから、人間の体に必要なミネラルをたっぷり含み、食物繊維も豊富な健康食材です。また、アカモクのヌメリ成分に含まれるフコイダン(粘質多糖類の一種)には、抗がん作用や免疫を高める作用があるといわれています。アカモクは海藻類の中でもフコイダンの含有量が非常に高く、メカブの3～5倍のフコイダン含有量があります。



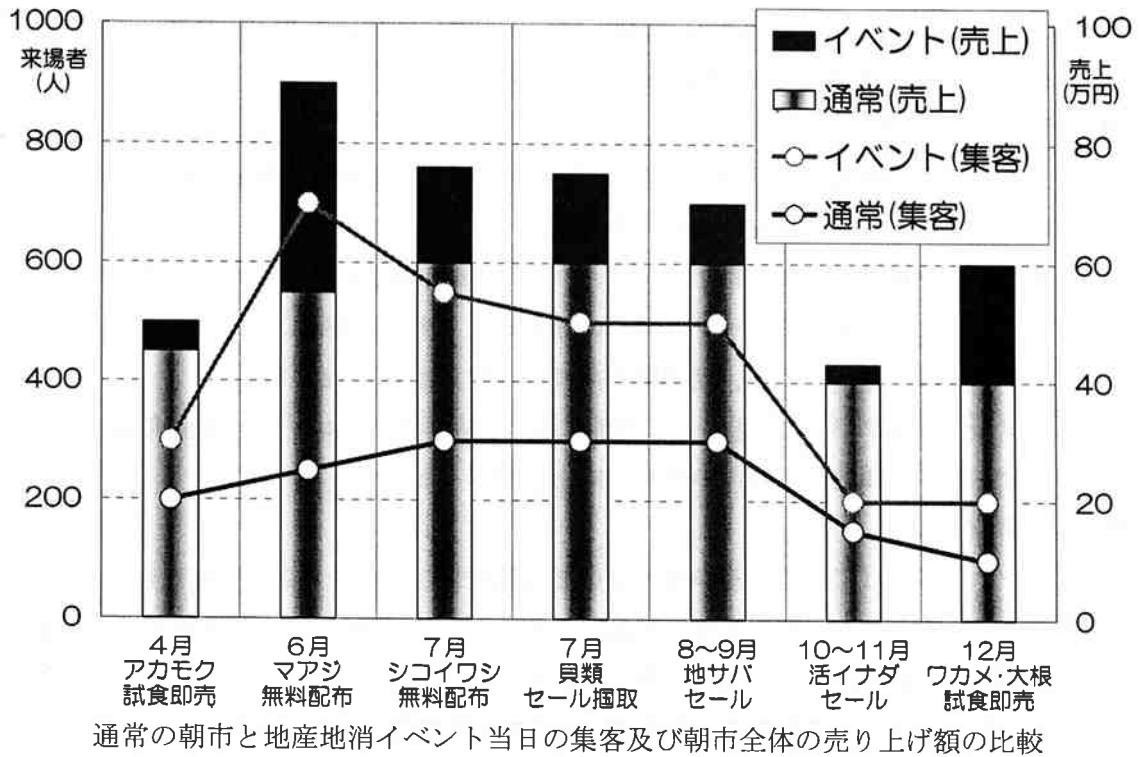
おいしくヘルシーなアカモクに消費者も興味津々！



2F レストランではアカモク海鮮丼を用意した。こちらも好評だった！

● 地産地消イベントの反響

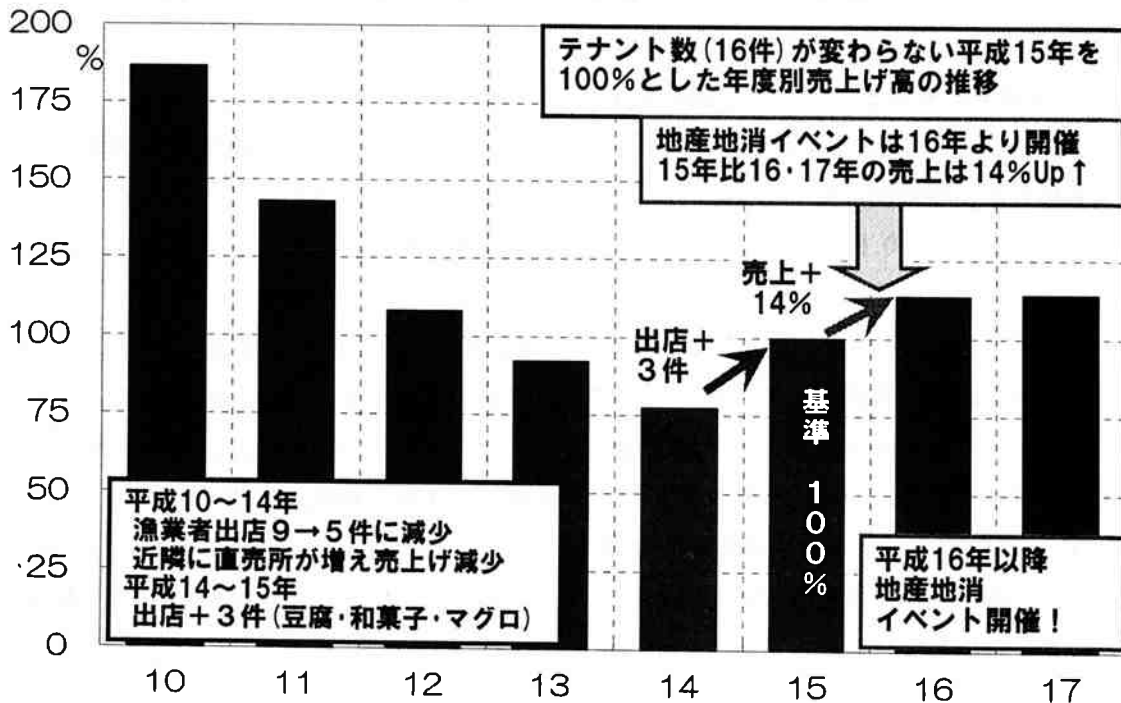
ホームページや神奈川新聞を通じてPRしたところ、通常の1.3～3倍の集客があり、題材とした食材だけでなく全体の売り上げも1～6割増で良かった。特に、6月のマジプレゼント企画の際には、通常の3倍の来場者があり売り上げも1.6倍であった。一方、秋のイベントでは題材とした活メイナダは完売したが、季節の野菜等、その他の売り物が少なく全体的な伸びは少なかった。また、イベント当日だけでなく、その後の朝市でも題材とした食材の売れ行きが良かった。地魚尽くし定食を用意した2Fレストランでは、朝市が開いている6～8時の2時間の間に50～70食の注文があり、三浦半島の旬の地魚のおいしさを消費者が体感する良い場となるとともに、売り上げも伸びた。



## 6 成果と波及効果

### ●収入面

- ① 地産地消イベントでは通常と比べ1.3～3倍の集客があり、題材とした食材だけでなく、全体の売り上げも良かった。
- ② 旬の地魚づくし定食を提供したレストランの売り上げも伸びた。(H18年は15年比2割増)
- ③ 平成16年より取り組んだ本事業を通じて、平成16・17年の売り上げは平成15年と比べて14%アップし、出店者だけでなく歩合を収めている漁協の収入増にも繋がった。



- ④ 地元漁家の間に、金田湾の朝市に出店したいという志向が高まり、平成 18 年 12 月には新たに直売する定置網・ワカメ養殖漁家が加わった。

●ホームページ（無料のブログのページ）

- ① ホームページの開設により、旬の地魚の魅力や今週の売り物等を直接情報発信できるようになり、掲載した旬の食材は売れ行きも良かった。
- ② 当朝市で取り扱う旬の魚介類だけでなく、季節の農産物や名産品の情報をブログ内で共有することにより、各検索キーワードでの検索ヒット率が相乗的にアップした。  
(アクセスは、週に 700 件、朝市開催前日の土曜日は 100~200 件)
- ③ ブログのトラックバック（リンク）機能により、来場者のブログにも金田湾朝市のブログが紹介され、連鎖的に当朝市の知名度向上に繋がった。

●地産地消イベント

- ① イベント当日だけでなく、その後の朝市でも題材とした旬の食材の売れ行きが良かった。
- ② 題材とした食材のレシピや栄養を記載した PR パンフレットにより、消費者への魚食普及にも繋がり、三浦半島の旬の食材の魅力を伝える良い場となった。
- ③ 神奈川県でこれまで未利用だった海藻、アカモクを題材としたイベントでは、魚食普及と PR の良い場となり、魚閑期である春先の食材として消費者にも定着しつつある。
- ④ 2F レストランで用意した旬の地魚づくし定食は 2 時間で 50~70 食出て、来場者に三浦半島の旬の食材の味覚を伝える良い場となった。

7 今後の課題や計画と問題点

(1) 季節毎の地産地消イベントの恒例化

引き続き季節毎の地産地消イベントを開催して旬の食材を PR し、消費者に「春はアカモクと早煮コンブ・春キャベツ、初夏はマアジとスイカ・カボチャ、夏~秋は一本釣りの地サバ・秋茄子、秋は活メイナダと疎抜き大根、冬は三浦ワカメと三浦大根・・・」という具合に三浦半島の旬の食材を定着させる。

(2) 来場者に対するアンケート調査結果

アンケート調査結果で来場者の属性を見ると、地区別には地元の横須賀三浦地区からの来場者が、年齢別に見ると 50 代以上が 7 割以上を占めた。また、イベント内容については、100 円、500 円の①コインセールや無料配布等、割得感を求める人が多く、現場で味わうイベントがそれに次いだ。

今後も、試食即売会や地魚尽くしメニューを通じて、旬の食材の味覚を伝えるとともに、お客さんに割り得感与えるイベントの企画。日常の朝市でも、消費者が買い求めやすい①コインセール等を実施することが、地元だけでなく遠方から訪れるお客さんの増加に繋がると考えている。なお、これまで月に 2 回掲載してきた、神奈川新聞「情報プラザ」は横須賀・三浦版であったが、来年度からは他地区と紙面が合併され、全県版として広く報道される。都市部の住民を呼び込むために、ホームページだけでなく全県版の神奈川新聞も、うまく活用して行こうと考えている。