

## 新たなお土産商品開発の取り組み

－本土最南端の地域活性化を目指して－

鹿児島県漁業協同組合佐多支所  
有限会社清丸水産 山口 早希

### 1. 地域の概要

南大隅町は、鹿児島県大隅半島の南部に位置し、日本本土最南端の佐多岬、佐多旧薬園、ソテツ自生群などを有する町である。平成17年3月、旧根占町と旧佐多町が合併し、人口約6,000人、面積213.6km<sup>2</sup>で、農業、林業および水産業を基幹産業とした風光明媚な町である。

南大隅町佐多地区を通る国道269号線は、本土最南端の佐多岬公園へと続いており、令和元年のリニューアルオープンにより、年間約30万人の観光客やツーリング客が訪れる名所となっている（図1）。



図1 南大隅町位置図

### 2. 漁業の概要

鹿児島県漁協佐多支所は、平成18年2月にそれまでであった3漁協（大根占漁協、佐多漁協、佐多岬漁協）がおおすみ岬漁協として合併した後、令和2年4月におおすみ岬漁協を含む県内の6漁協が合併して誕生した鹿児島県漁協の支所である。

佐多支所は正組合員16人、准組合員14人で構成され、主な漁業種類は魚類養殖業をはじめ、定置網漁業、ブリ飼付漁業、キビナゴ刺網漁業、一本釣り漁業などが営まれており、令和4年度の水揚量は約461トン、水揚金額は3億5千5百万円となっている（図2）。

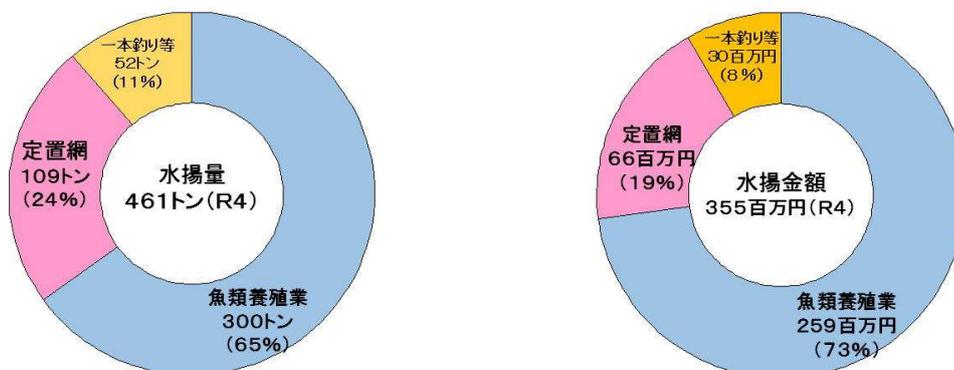


図2 令和4年度水揚量・水揚金額（鹿児島県漁協佐多支所）

### 3. 研究グループの組織と運営

私が所属する「清丸水産」は50年ほど前の祖父の代から、南大隅町佐多で定置網漁業を営んでいる。私は家族と関西で生活していたが、約25年前に父が定置網漁業を継ぐこととなり、私たち家族は南大隅町佐多に移り住んだ。

私は幼少のころから周りを自然に囲まれて海には親しみを持っていたものの、高校卒業後は地元を離れ、鹿児島市の美容専門学校を卒業し、美容関係の仕事に就いていた。令和元年度に清丸水産では定置網で水揚げされた水産物の加工場を建設するという話があり（写真1）、商品開発から販売まで行うため加工場で働いてほしいという家族からの要望があった。当初は夢であった仕事に就いていたので現在の仕事を辞めて家業を手伝うことにためらいがあったが、どうしても加工場で頑張りたい、家族経営で頑張りたいという家族の強い気持ちに押されて、令和2年、24歳の時に新たな加工場で商品開発から販売まで頑張ってみようと決心し、地元に戻ることにした。

現在、清丸水産は父や兄が中心となって定置網漁業に7人、母と私を中心となって加工・販売部門に3人の合計10人体制で経営している（写真2）。



写真1 清丸水産加工場



写真2 加工場の職員

### 4. 研究・実践活動の取り組み課題選定の動機

私たちの会社が営んでいる定置網漁業は、漁獲される魚が操業の日によって変わる漁業である。加工場を計画する以前は、サバやアジ、アイゴ、シイラなどが水揚げされていたものの、入網したサバなどが養殖用の餌として約80円/kg以下と安く取引され、経営が厳しい状況が続いていた。平成の終わりごろ、私たちの会社では定置網で水揚げされた水産物を、せっかく遠方から来ていただいた観光客にいかに食べてもらうか、さらには南大隅町の地域活性化にいかに寄与していくかを模索していた時期であった。

一方で、南大隅町では平成30年に佐多岬に新たな観光地が整備されるとともに、当時のNHK大河ドラマの効果で観光客が40万人近くあり、南大隅町では地域活性化に向けた取り組みを検討していたが、観光客が飲食したり地元お土産を購入できる場所が少なく、観光資源を十分に生かしていない状況であった。

そのため、南大隅町では令和元年より「南大隅町観光プロデューサー事業」を立ち

上げ、①アクティビティ造成、②宿泊キャパシティ拡大、③ホテル佐多岬観光拠点、④土産開発（佐多の水産加工場）整備、⑤土産開発（根占エリア加工場）整備、⑥アクアベースカフェなどのメニュー開発の6つを柱に総合的に観光収入の向上を目指すこととなった。

そこで、私たち清丸水産も南大隅町のプロデュース事業に参画し、水産加工場を整備し、商品開発を行い、観光客においしい海産物を提供できる拠点づくりに取り組むこととなった。

## 5. 研究・実践活動の状況および成果

### （1）活動の状況

水産加工場は令和元年度南大隅町観光プロデューサー事業のうち、「土産開発（水産加工場）の整備」と位置付け、南大隅町を訪れる観光客に、佐多の良質な魚の魅力をより多くの方に知ってもらえるよう、複数の土産品の開発に取り組むこととなり、通常では冷蔵や冷凍加工となる海産物をより手軽に手に取っていただけるようレトルト加工（加圧加熱殺菌）の技術を使い、常温で扱える商品を中心としたラインナップとすることにした。

建物本体は自己資金で建設し、加工品開発に必要なレトルト殺菌機、真空包装機、冷凍冷蔵庫、加工作業台、金属探知機、器具殺菌機、熟成乾燥機は水産庁の令和元年度水産加工・流通構造改善事業補助金により整備した（写真3）。



写真3 国の補助事業で導入した機器の一部（左：真空包装機、右：器具滅菌機）

令和2年の加工場完成後まもなく、南大隅町から派遣されたアドバイザーにより、加工品開発のレシピを教えていただいた。また、鹿児島県水産技術開発センターの指導・助言のもと、商品開発に取り組み始めた（写真4）。

商品開発当初は、魚のパスタオイルパックの試作では真空時にオイルが漏れていたりと機械の設定が困難で断念せざるを得ないこともあった。また、オンラインで発注したパッケージシールが小さくて文字が読みづらいなど、初歩的なミスも多く、加工から販売まで失敗の連続であった（写真5）。



写真4 商品開発作業風景



写真5 シールの発注失敗(左は小さい)

試行錯誤の結果、常温保存が可能でお茶漬けのように食べられる「炙りサバ茶漬け」やバショウカジキの未利用部分を使った「魚のモツ煮」、トビウオやサバを使い高温で調理して骨まで食べることができる「混ぜ飯の素」などを開発した。令和2年9月には南大隅町役場内にて町長をはじめ関係者を招いて試食会を開催したところ、大変好評であった（写真6、7）。



写真6 当初の開発品



写真7 試食会の様子

また、令和3年はさらなる商品開発に取り組み、「魚のモツ煮（ミソ味）」、トビウオやアジを使った「すり身」や「すり身カツ」、「キビナゴにんにく醤油揚げ」「炙り塩サバタンカン仕込み」「炙り塩アイゴタンカン仕込み」など次々に商品を開発し、販売を開始した。

現在はリーフレットを作成し、各店舗で配布してもらうとともに自社HPやインスタグラムにて販売商品や食べ方を紹介し、ネット販売も開始している（写真8、9）。



写真8 リーフレット（左：表面、右：裏面）



写真9 インスタグラムでの食べ方紹介（左：炙りサバ茶漬け、右：魚のモツ煮）

## (2) 成果

完成後間もない商品「炙りサバ茶漬け」を令和2年度「鹿児島県漁業振興大会第54回水産物品評会」に出品したところ、常温販売ができ、お土産や食卓用どちらにも使える商品と高い評価を頂き、県知事賞を受賞した（写真10）。

また、「魚のモツ煮」を令和4年度「鹿児島県漁業振興大会第56回水産物品評会」に出品したところ、下処理が非常に丁寧で魚の臭みもないという高い評価を頂き、水産庁長官賞を受賞した（写真11）。



写真10 令和2年度県水産物品評会  
県知事賞（炙りサバ茶漬け）



写真11 令和4年度県水産物品評会  
水産庁長官賞（魚のモツ煮）

また、その他の商品も鹿児島県漁業振興大会水産物品評会に出品し、「バシヨウカジキのモツ煮」など5品が県漁業振興大会長賞をいただいた（表1）。

表1 鹿児島県水産物品評会の受賞品

年 度	品 目	賞 名
令和2	炙りサバ茶漬け バシヨウカジキのモツ煮 炙り塩アイゴタンカン仕込み	県知事賞 県漁業振興大会長賞 県漁業振興大会長賞
令和4	魚のモツ煮 すり身カツ キビナゴにんにく醤油揚げ サバとトビウオの混ぜ飯の素	水産庁長官賞 県漁業振興大会長賞 県漁業振興大会長賞 県漁業振興大会長賞

折しも、本格的に商品販売を開始した令和2年から新型コロナウイルス感染症が流行し、人流の縮小などにより販売の落ち込みが懸念されたが、各店舗販売やネット販売に力を入れたところ、「炙りサバ茶漬け」「混ぜ飯の素」を中心にリピーターも多く販売個数が維持することができ、年間売上げ実績は約600万円程度で横ばい状態で推移することができた（図3、4）。

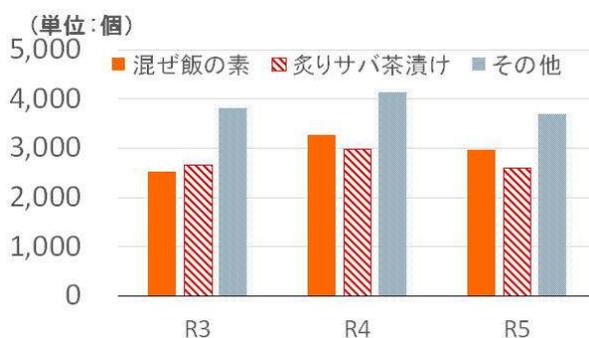


図3 販売個数の推移

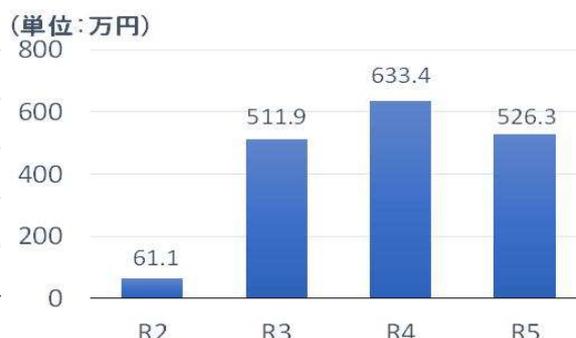


図4 売上金額の推移 (R5は11月末現在)

## 6. 波及効果

「南大隅町観光プロデューサー事業」の柱の1つである⑤土産開発（根占エリア加工場）により、地元特産品を加味したクラフトビールを主とする飲食店が令和2年にオープンし（写真12）、最近ではキビナゴにんにく醤油揚げなど、私たちが開発した商品もビールのつまみとして提供していただけるようになってきた。



写真12 南大隅町の飲食店

令和5年には新型コロナウイルス感染症による移動制限も緩和され、隣接する市町の居酒屋からも注文の問い合わせが来るようになり、南大隅町に限らず周辺市町の活性化に波及するようになってきた。

また、定置網に付着したカキ殻などを定期的に譲り受けて畑に撒いている地元の農家もあり、水産だけでなく農業や飲食業など横のつながりも派生してきている。

一方で、「炙りサバ茶漬け」が令和2年の県知事賞を受賞して以来、多くの販売先から各商品の引き合いがあり、現在では南大隅町のなんたん市場をはじめ、佐多岬観光案内所、垂水市道の駅たるみずはまびら、根占道の駅、鹿屋市かやの郷、鹿屋市どっ菜市場、鹿屋市キタダサルugg、かご市（鹿児島市天文館）、海宝館（鹿児島市谷山）、おいどん市場（鹿児島市）、グルメスタジアム（鹿児島中央駅土産売り場）、日当山無垢食堂（鹿児島県霧島市）、県外では東京にある県のアンテナショップ「かごしま遊楽館」に卸しており、佐多の地魚を使った食の魅力を発信できるまでに至っている（写真13）。



写真13 商品卸先の一部

（左：南大隅町なんたん市場、右：垂水市道の駅たるみずはまびら）

## 7. 今後の課題や計画と問題点

令和5年5月に新型コロナウイルス関連の規制が緩和されたことに伴い、南大隅町のイベントをはじめ各種活動が再開され、少しずつ人流が戻ってきていることから、今後は各イベントに積極的に参加し、販売促進活動に取り組んでいきたい。

また、黒潮の恩恵を受ける豊かな佐多の地魚のおいしさを、たくさんの人に届けたい思いの一心で新たな商品開発に意欲的に取り組んでおり、現在では「ソウダカツオのこんぶ巻き」や「イワシの甘露煮」、「サバのこんぶ巻き」などを試作中で、新たな商品として追加していく予定である（写真14）。併せてこれまで開発してきた商品と共に県内外の各店舗に卸し、南大隅町の水産加工品のPRを行うとともに、観光誘致、経済効果の一翼を担うよう、これからも水産加工品の開発を積極的に行っていきたい。



写真14 試作品（左：ソウダカツオのこんぶ巻き、右：イワシの甘露煮）

加工場は現在3人体制であり、新たな商品開発や販売に至るまでにはかなりの体力と労力が必要となるが、自分も子育てを両立させながら頑張っていきたい。定置網には毎日さまざまな魚種が入網しており、加工品開発の伸びしろはまだあると思われる。

自然豊かな佐多で獲れる豊かな魚を加工して、皆さんに届けるというプライドを持ち、将来は子供にも佐多の魅力を伝えていけるようにしたい。