

普及項目	流通
漁業種類等	水産加工
対象魚類	魚類
対象海域	八代海、天草海

牛深産雑節の販売促進、認知度の向上に向けた普及指導

天草広域本部水産課・木下裕一

【背景・目的】

天草市牛深は、県内外から入港する棒受網、まき網船により大量に水揚げされたイワシ、アジ、サバ類等を原料にした水産加工業が盛んで、鰹節以外のいわゆる「雑節」の生産量が日本一を誇っている。

しかし、製造された雑節は主に県外の卸業者に出荷され、関西や関東の料亭や調味原料として使われているため、消費者の目に触れることは少なく、あまり知られていないのが現状である。

そこで、生産者及び関係機関と連携し、地域の産業振興を図るとともに、牛深産雑節の販売促進、認知度の向上を図ることを目的とした。

【普及の内容・特徴】

だし業界では有名な産地である一方、県内、特に天草の消費者に知られていない状況に懸念をもつ牛深の雑節加工業者によって平成 29 年（2017 年）に設立された天草漁協牛深総合支所加工部会（以下「加工部会」）に対し、関係機関と連携させることによる雑節の販売促進、認知度の向上に向けた取組みを普及指導した。

【成果・活用】

加工部会が節販売業者と連携することで、地元の消費者や本渡飲食業組合員を対象とした「お出し教室」が開催され、市内 3 店舗で雑節の使用が始まった。（写真 1）

20 年ぶりの開催となった全国鰹節類青年連絡協議会牛深大会と併せ、出汁の魅力や地域の賑わいに繋げようと、加工部会、地元の商工会、観光協会、飲食組合、漁協等が連携した実行委員会により 2 月 8 日～9 日に「2020 出汁サミット in 天草牛深」が開催された。県内外から 34 店舗が出店した出汁のうまみマルシェやうまみ体験ワークショップのほか、料理研究家コウケンテツ氏「たべごころ」TV 番組で調理された「なべ焼きうどん」や牛深高校の生徒がレシピを考案したサバ節を使ったアオサ汁がふるまわれた。（写真 2）

今後、加工部会は、天草管内の飲食店と協力した雑節フェアの開催を検討するなどの認知度の向上に向けた活動を続けていくとともに、知財総合支援センターの協力により開発したロゴマークの商標登録を進め、一定の認知が認められた場合に協同組合等が一括管理することができる地域団体商標の取得を行う計画である。

水産課では、引き継ぎ、加工部会の活動支援を行うとともに、牛深産雑節の販売促進、認知度の向上に向けた取組みを指導していく。



写真1 地元の消費者（左）及び本渡飲食業組合員（右）対象のお出し教室の様子
（R元年（2019年）5月）



写真2 2020出汁サミット in 天草牛深の様子（R2年（2020年2月））

