

平成２８年度鳥取県協働提案・連携推進事業実施結果

県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業について

平成２９年４月

NPO法人ライヴ

1. 実施結果概要

活動実施に係る結果概要は次の通りです。

(1) 実施スケジュールについて

本活動期間は平成28年4月～平成29年3月の計画であったが下表のスケジュール通り活動を完了した。

活動実施時期

項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
法人内検討会の実施	●	●				●				●	●	●
県機関等との会議等実施						●	●	●		●		
地区漁協との会議実施										●		
専門家を交えた会議実施								●				
製品研究開発												
周知物品等の検討制作												
包装資材等の検討制作												
周知宣伝イベントの開催											●	●
補助イベントの開催								●			●	●
海外向け商談会への参加							●				●	●
海外からの視察取材等受入								●	●			
マスコミ等からの取材受入						●			●		●	●
実施活動取り纏め												

(2) 県機関との連携状況について

本活動は県各機関との連携を柱とするものであるがその実施状況は下表の通りである。

実施した県機関との会議打合せ会等

期日	県協力課等	場所	目的
2016/9/27	県関西本部	関西本部打合せ室	大阪地区イベント準備
2016/10/28	水産課、参画協働課	県庁会議室	事業進捗状況の共有
2016/11/21	県東京本部	アンテナショップ	東京地区イベント準備
2017/1/19	県東京本部	東京本部打合せ室	東京地区イベント準備
2017/1/27	水産課	大山町漁協事務所	H29年度原料仕入価格等の決定

実施した県機関等に協力を得た活動

期日	県協力課等	場所	目的等	本書内活動説明頁NO
2016/10/14～20	販路拡大・輸出促進課	フランス(パリ)	製品周知宣伝・販促	47～49
2016/11/5	障がい福祉課	鳥取市内	製品周知宣伝	22～25
2016/11/24	観光戦略課	御崎漁港内	製品周知宣伝	42～44
2016/12/5	観光戦略課	御崎漁港内	製品周知宣伝	36～41
2016/12/23	食のみやこ推進課	米子市内	製品周知宣伝	34～35
2017/2/1～2	県東京本部	東京都内	製品周知宣伝・販促	10～13
2017/2/15	販路拡大・輸出促進課	八頭町・鳥取市内	製品周知宣伝・販促	29～30
2017/2/21	県西部総合事務所	米子市内	製品周知宣伝・販促	26～28
2017/2/24	県関西本部	大阪市内	製品周知宣伝・販促	14～18
2017/3/9	販路拡大・輸出促進課	鳥取市内	製品周知宣伝・販促	31
2017/3/11～12	水産課	御崎漁港内	製品周知宣伝	19～21

(3) 実施活動について

本活動に於ける成果物である各製品を使用したサンプル配布、試食等に於ける周知宣伝状況は下表の通りである。

サンプル配布・試食・周知等について

サンプル配布数	3,491
試食者数	1,188
製品販売交渉企業(店舗数)	55
周知した国数	8

※周知実施国(地域)：スイス、フランス、オーストラリア、チリ、中国、香港、台湾、日本

(4) 本活動により期待される嫉視地域への効果(経済的なもの)

本活動によりもたらす御崎漁港地域の水産資源利用に係る経済的効果は下表の通りである。

御崎漁港地域の水産資源買取価格

品目	H29年度買取単価 (kg/円)	従前価格 (kg/円)
あかもく	250	200
あご	350～400	200～250
サメ	150	0

H29年度御崎漁港地区増加収入

品目	単価 (kg/円)	本事業継続使用量 (kg)	増加収入 (円)
あかもく	250	2,000	500,000
あご	350	1,500	525,000
サメ	150	1,000	150,000
増加収入計			1,175,000

※当初計画では増加収入は118万円を予定していた

※買取量(使用量)とその価格は県漁協との打ち合わせ会により平成29年1月に決定

(5) 本活動の目標のひとつである「障がいがある方も参加協力する地域活性化」に係り地域の障がいがある方参加・協力状況は下表の通りである。

本事業に参加協力頂いた障がいのある方の状況

参加協力項目	参加延べ人員数	備考
製品製造	155	あかもく、あご、サメ製品製造
製品周知宣伝、拡販	18	東京イベント、御崎漁港地区イベント

※参加頂いた障がいのある方は地域の障がい者就労支援事業所の利用者である

(6) 本活動の費用総額と当初予算は下表の通りである。

活動費用状況

項目	総費用額 (円)	県補助金額 (円)	自己資金額 (円)
本活動に係る費用総額	3,045,647	2,000,000	1,045,647
当初予算額	2,831,140	2,000,000	831,140

2. 具体的な実施活動

本事業に係り実施した具体的な活動は次の通りです。

- (1) 本事業目的を達成するために県水産資源を原料とし①乾燥あかもく粉末、②乾燥あご粉末、③サメジャーキー（犬用）の各製品を研究開発し製造した。（開発製品の写真、規格、内容等：NO4）
- (2) (1) の各製品の周知宣伝と実施各イベント時の案内説明等をするための①製品説明チラシ、②サンプル配布周知看板、③製品周知用ポスター2種、④御崎イベント開催周知新聞用等チラシ、⑤包装資材貼り付けシール、⑥各製品の包装用袋等を作成した。（作成した各周知宣伝用物品等と各製品の包装資材の規格、内容等：NO5～NO9）
- (3) (1) の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を東京地区、大阪地区、御崎漁港地区の3箇所で開催した。（各地区の開催概要結果等：①東京地区イベントNO10～NO13、②大阪地区イベントNO14～NO17、③御崎漁港地区イベントNO18～NO20）
- (4) (1) の製品①、②を周知宣伝するために(3)の補助的イベントとして各製品のサンプル配布、商談、及び試食会を鳥取市内と米子市内で実施した。（各地区の開催概要結果等：①鳥取市内イベントNO21～NO24、②米子市内イベントNO25～NO27）
- (5) (1) の製品①、②を周知宣伝するために八頭町内、鳥取市内、御崎漁港内で海外からのバイヤー、料理関係記者等を招いた商談会、試食懇親会を実施（参加）した。（結果概要：①対スイスバイヤー活動NO28～NO29 ②対タイバイヤー活動NO30、③対中国バイヤー活動NO31、①②③活動総合総括NO32）
- (6) (1) の製品①、②と御崎漁港地区イベントを周知宣伝するために地元ラジオ局（2局）の生番組に出演した。（概要：NO33～NO34）
- (7) (1) の製品①、②を周知宣伝するために台湾、香港より取材・視察団を御崎漁港へ招聘した。（概要：①台湾団NO35～NO40、②香港団NO41～NO43）
- (8) (1) の各製品に対しての調理専門家（元東京帝国ホテルグループ取締役総料理長）を招聘して製品に対する意見交換と今後の製品販売に関する検討会議を実施した。（概要：NO44～NO45）
- (9) (1) の製品①、②をフランス（パリ）で開催された国際食品見本市へ出品し、それらの製品に対する欧州バイヤー、料理人からの反応、意見を得ると共に拡販を行なった。（他団体へ委託し実施したもの）（概要：NO46～NO48）
- (10) (1)、(3)、(4)の実施に際し、御崎漁港地域をはじめとする多くの障がいがある方の参加協力を得た。（概要：NO49～NO50）
- (11) 本事業に係る活動、及び、本事業に係り研究開発、製造した製品に関して新聞社等からの取材を受け記事掲載された。（掲載記事内容：NO51～NO53）
- (12) 本事業で研究開発した各製品の成分分析を外部企業へ委託実施した。（各製品の成分分析結果：NO54～NO56）

2. 具体的な実施活動（1）事業成果物である各製品

（1）本事業目的を達成するために県水産資源を原料とし①乾燥あかもく粉末、②乾燥あご粉末、③サメジャーキー（犬用）の各製品を研究開発し製造した。その概要・規格等は次の通りである。

①乾燥あかもく粉末



項目	内容等
原材料	あかもく
入り量	20g
賞味期間	180日
卸し価格	220円
希望小売価格	370円
包装袋規格	NO8参照



あかもくを下処理後温風乾燥して粉末化したもの

②乾燥あご粉末



項目	内容等
原材料	あご
入り量	20g
賞味期間1	90日
賞味期間2	240日
卸し価格	220円
希望小売価格	370円
包装袋規格	NO9参照

※賞味期間1:酸化防止剤不添加
※賞味期間2:酸化防止剤添加



あごを下処理後湯通して温風乾燥し粉末化したもの

③サメジャーキー



項目	内容等
原材料	さめ
入り量	2～3本
賞味期間	180日
卸し価格	110円
希望小売価格	185円
包装袋規格	NO9参照



サメを下処理後温風乾燥させたもの

2. 具体的な実施活動（2）周知宣伝物等の製作

（2）前述（1）の各製品の周知宣伝と実施各イベント時の案内説明等を実施するための①製品説明チラシ、②サンプル配布周知看板、③製品周知用ポスター 2 種、④御崎イベント開催周知新聞用等チラシ、⑤包装資材貼り付けシール、⑥各製品の包装用袋等を製作した。製作した各周知宣伝用物品等と各製品の包装資材の規格、概要等は次の通りである。

①各製品周知宣伝用チラシ（各 A4 コート 90kg 4/0）



乾燥あご粉末用

乾燥あかもく粉末用



サメジャーキー用

②サンプル配布周知宣伝看板（W841mm×H297mm）



③ー 1 乾燥あかもく粉末、乾燥アゴ粉末周知宣伝用ポスター（B2 コート 135kg 4/0）



③ー 2 サメジャーキー周知宣伝用ポスター（B2 コート 135kg 4/0）



④御崎イベント開催周知新聞用等チラシ

表

(A4 コート 90kg 4/4)

鳥取海の幸サンプル無料配布 & 試食会のお知らせ

この度鳥取県産「あかもく」と「あご」の乾燥粉末製品とペットフード用「乾燥サメジャーキー」製品の4月の販売開始に先立ちサンプルを無料配布します。当日は、「あご出汁あかもくの味噌汁」、「あご出汁炊き込みご飯」の無料配布も同時開催しますのでお気軽にお越し下さい。



御崎漁港風景

御崎漁港は旧中山町にある小さな漁港です。その周辺は昔から鳥取県内屈指の優良な漁場です。地元漁師さんによってあかもく、わかめ、ぼうず、さざえ、あわび、さわら、しろいか等の美味しい海の幸が収穫されています。その収穫の様子も見られるかもしれません！

場所：鳥取県西伯郡大山町御崎漁港（地図裏面にあり）

期日：平成29年3月11日（土曜）、12日（日曜）

※当日悪天候の場合3月18日（土曜）、19日（日曜）に振り替え。

開催が不明な際のお問い合わせはTEL：080-6349-6261まで。

時間：11:00～15:30

サンプル無料配布数：各製品300袋（1日当り）

試食数：各100食（1日当り）

※サンプル、試食ともに先着順、無くなり次第終了です！

※配布サンプルのお持ち帰りはお一人様各種2袋迄となります！

※このサンプル配布・試食会は「鳥取県協働・連携推進事業」に基づく活動です。

主催：NPO 法人ライヴ

TEL:0859-56-5789 (9:00～17:00)

HP：<http://www.live-y.jp>

裏

無料配布サンプルのご紹介（全ての製品は食品添加物を一切使用していません）

乾燥あかもく粉末



御崎漁港で水揚げされたあかもくを乾燥させて粉砕した製品です。あかもくは繊維質、ミネラル、フコイダン等がたくさん含まれる最近人気の海藻製品です。

乾燥あご粉末



鳥取県産のあごを湯通し後、その身部分のみを丁寧に乾燥し、粉末化した製品です。高級料亭の吸い物、味噌汁等に汁として使われ、とても上品な風味が特徴です。

愛犬用乾燥サメジャーキー



鳥取県産のサメを下処理後丁寧に乾燥させた、愛犬用サメジャーキーです。サメの栄養成分が豊富で愛犬が飛びつく美味しさが特徴です。

案内地図



ご挨拶

このサンプル製品の無料配布・試食会は鳥取県の「協働・連携提案事業」に基づき、私どもNPO法人ライヴと鳥取県、そして鳥取県漁協中山支所の皆さんが協働して、「港地域の活性化」を目指して行なう活動の一環です。

それぞれの製品の原料となる魚類、海藻類の効率的な活用により、「少しでも御崎漁港地域が元気になるべ！」との願いをこめて作りあげた製品です。

製品の製造では「港周辺の障がい者福祉施設」の利用者の皆様にもお手伝いを頂き完成させました。

東京、大阪でも同様の配布会・試食会を実施しましたが、来場者様の評判は上々でした。

この機会に、是非とも港へお越し頂きサンプル製品をお持ち帰り下さい。

NPO法人ライヴ職員一同

⑤包装資材貼り付けシール（PE 直径 25mm 2/0）

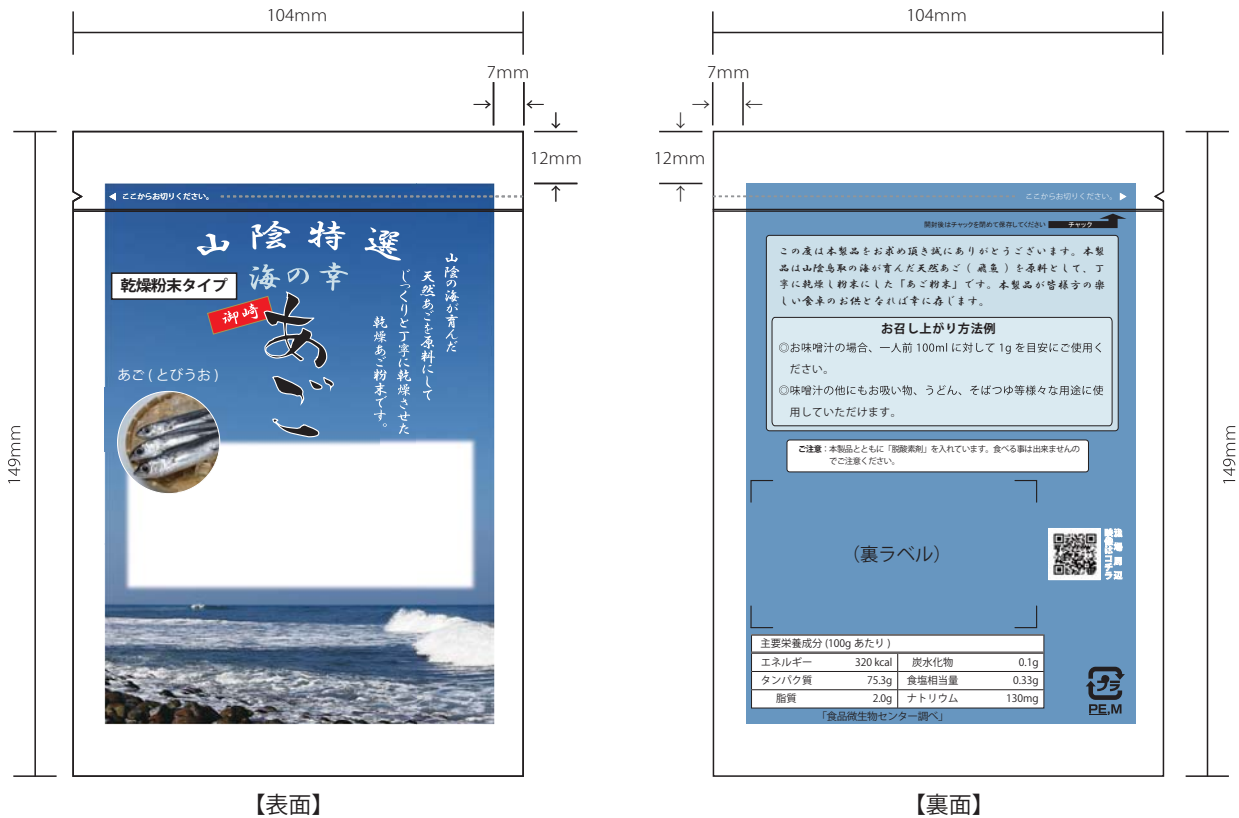


⑥ー1 乾燥あかもく粉末製品包装用袋（PE、M 5/0）

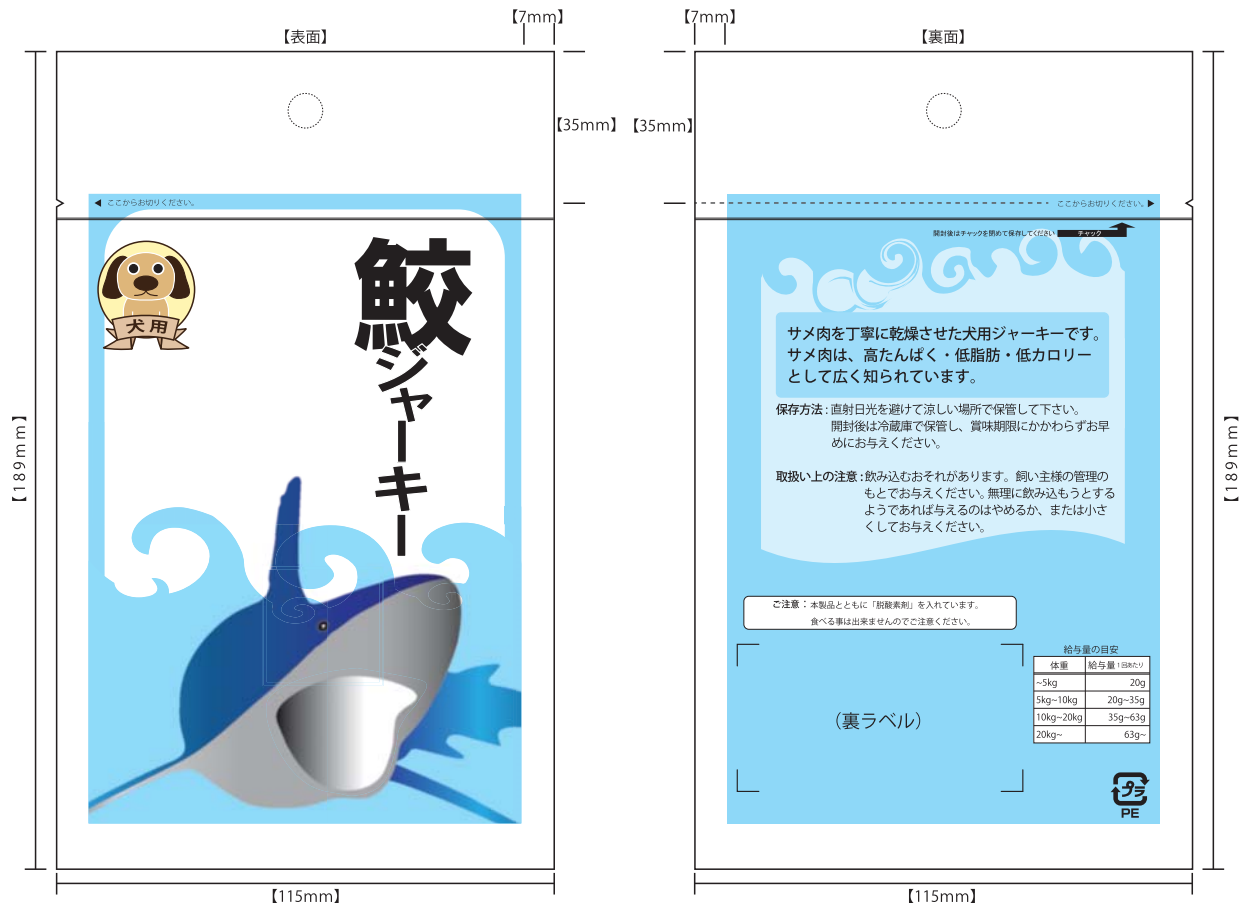
※底シールなし 表面中央の白の長方形は透明 ノッチあり



⑥ー 2 乾燥あご粉末製品包装用袋（PE、M 5/0）



⑥ー 3 サメジャーキー製品包装用袋（PE 5/0）



2. 具体的な実施活動 (3)-①東京地区イベント

(3) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を東京地区で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

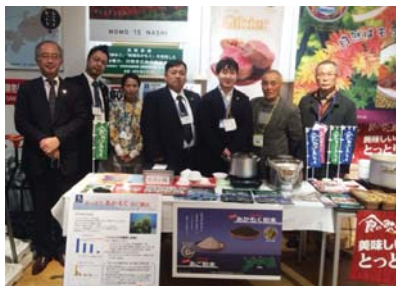
1. 実施内容

- 実施日：平成29年2月1日、2日（準備日及び移動日として平成29年1月31日）
- 実施時間：2月1日（11:00～17:00）、2月2日（11:00～18:30）
- 実施場所：とっとりおかやま新橋館（鳥取県東京アンテナショップ）1F イベントコーナー、2F イベントスペース
- 参加者：NPO 法人ライヴ職員（長光、井田、中野、井上）、NPO 法人ライヴ運営の福祉事業所リヴよどえ利用者（本池）、鳥取県漁協中山支所（地区運営委員長：中村、地区運営副員長：天野）
※NPO 法人ライヴ職員長光は自費にて参加（計画団員数6名、実際団員数7名）
- 目的：県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」、「乾燥サメジャーキー」製品の周知・宣伝
- 方法：①前述の製造品各700袋をサンプルとして説明チラシと共に来店者へ配布すると共に、団員が直接来場者へ製品説明をする。②「乾燥あかもく粉末」及び「乾燥アゴ粉末」に関してはそれらを食材として調理した試食品を提供する。③来場者に対して原料を収穫した本人（中村、天野）より生産者目線での情報（収穫地、収穫方法、収穫時期、収穫に際しての気遣い点等）を伝える。
- ④会場にパネル等を展示し製品の周知宣伝をする。⑤メディアを招待して本事業の説明をする。⑥今後の製品販売に際し役立てるためのアンケートを実施する。

2. 実施結果概要

- ①計画通り各サンプル700袋を約900名（サメジャーキー製品が犬用であるため全く不要な方も有り配布サンプル数と配布人数が不一致）の来場者へ説明チラシと共に配布し、且つ口頭による説明が出来た。尚、終了時までにサンプルが無くなり10名の来場者へ後日郵送した。
- ②試食提供についてはA：湯戻しあかもくに麺つゆをかけたもの（10g程度）B：乾燥アゴ粉末を出汁利用したあかもく入り味噌汁（80cc程度）C：乾燥アゴ粉末を出汁利用した炊き込みご飯（100g程度）の3種をA：400名分、B：200名分、C：100名分を調理し試食提供出来た。
- ③来場者に対して生産者より直接収穫にまつわる話を来場者約50名に対して実施出来たと共に100名の来場者へアンケートを実施出来た。
- ④福祉新聞社（2月1日）、日本海新聞社（2月2日）の取材を受け本事業の情報を提供し説明が出来た。
- ⑤2月2日平井知事により来場者への本事業に係る説明と製品の周知宣伝を行なって頂いた。

3. 実施風景写真



参加団員（7名）



サンプル・試食配布テーブル（1F）



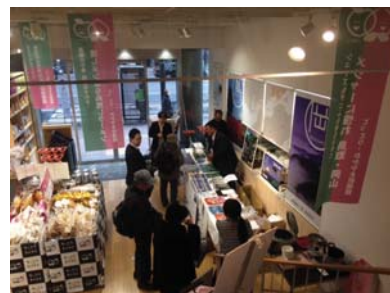
試食あかもく調理風景（2F）



2F 会場風景（調理使用）



漁協生産者による説明風景



1F 会場全景



福祉新聞社取材風景（記者：写真左）



利用者・職員による説明風景



試食提供風景（炊き込みご飯）



利用者・職員による試食提供風景



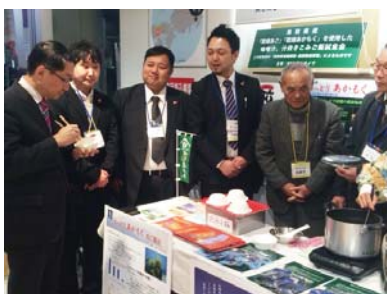
生産者・職員による試食作り風景



生産者・職員による配布・説明風景



利用者・職員による説明風景



生産者から説明を受け試食する平井知事

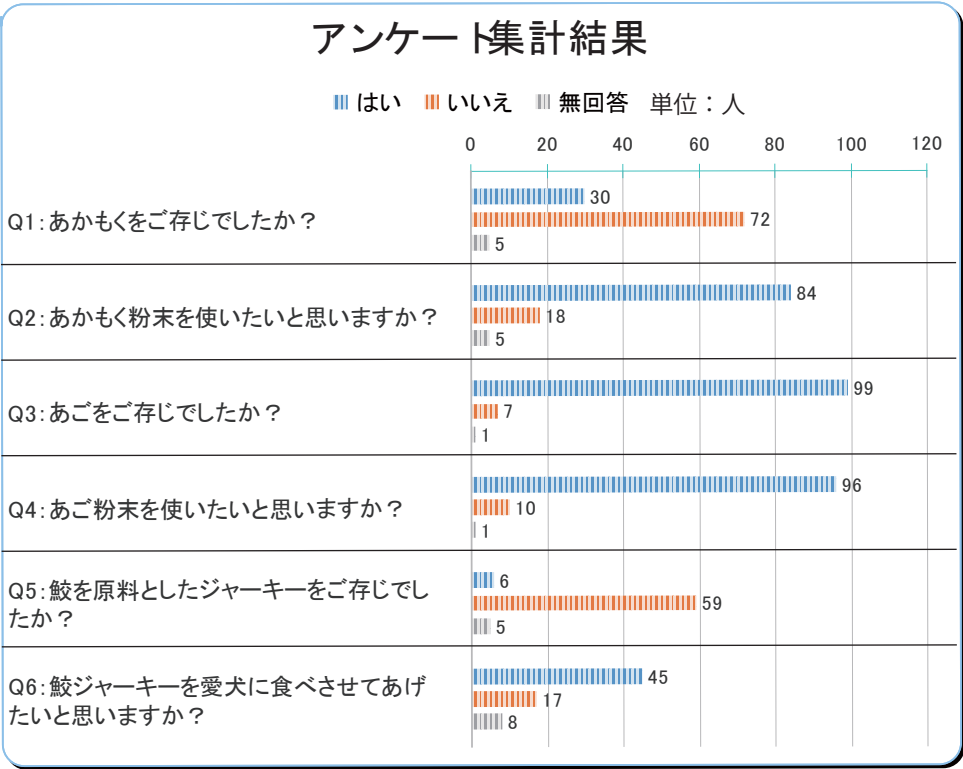


平井知事と団員

4. アンケート結果

下表アンケート結果より

- ①あかもくを知らない人が多いが約 8 割の方が本製品を使いたいと思った。
- ②あごはよく知られていることもあり約 9 割の方が本製品を使いたいと思った。
- ③サメ原料製品はほとんどの人が知らないが 6 割以上の方が食べさせたいと思った。



5. アンケート以外の反応

- ①口頭に於いて約半数のサンプル配布・試食した来場者から「製品は何時から販売するのか？」という質問を受けた。（早く販売してほしいとの意味で）
- ②アンテナショップ瀬尾店長、稲葉仕入担当より本製品を早く供給（販売可能と言う意味）してほしいとの申し出を受けた
- ③(株)ユマコーポレーション（東京都）の関社長よりカナダのトロントへ本製品を送り販売したいとの申し出を受けた。
- ④料理研究家の田代氏（東京都）より本製品を利用したいとの申し出を受けた。

6. 総括

本事業に於ける最初の主たるイベントであったが、好天にも恵まれ来場者も多く、計画通り 700 袋のサンプル配布と試食提供が実施できた。そして、何よりも製品に対する来場者からの評価が上々であったことから実際の製品販売に向けて大きな自信が持て、結果、本事業の目的である「御崎漁港地域の活性化」への大きな期待に繋がった。

また、県との協働に於いても鳥取県東京本部より会場準備・設営等で協力を頂き円滑なイベント実施となった。

更に、鳥取県東京本部の手配で平井知事にも来場者への製品周知活動を行なって頂くことができ、大きな効果があったと推測された。加えて、本事業の目的の一つでもある「障がいがある方と漁港地域の方々との連携」に於いても十分な連携がはかれ、結果、効果的な周知宣伝ができたものとする（福祉新聞記事参照）。

反省点としては、東京アンテナショップ 2F への試食者誘導が非常に難しく（誘導途中にアンテナショップ飲食店舗がある等）、急遽 1F イベントコーナーでの試食実施を余儀なくされたことがあげられる（試食品調理場所としては適当であったが）。この点、今後の製品販売に際するイベント開催時の参考としたい。

いずれにしても、県、漁協、障がいのある方々の協働のもと本事業の目的達成に向けた大変成果あるイベントになったと考える。

2. 具体的な実施活動 (3)-②大阪地区イベント

(3) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を大阪地区で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成 29 年 2 月 24 日（準備日及び移動日として平成 29 年 2 月 23 日）
- 実施時間：11:00 ～ 17:00
- 実施場所：大阪ガスハグミュージアム（大阪市西区）
- 参加者：NPO 法人ライヴ職員（長光、三好、山根）、鳥取県漁協中山支所（地区運営委員長：中村）
（計画団員数 3 名、実際団員数 4 名）
- 目的：県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」、「乾燥サメジャーキー」製品の周知・宣伝
- 方法：①前述の製造品各 200 袋をサンプルとして説明チラシと共に来店者へ配布すると共に、団員が直接来場者へ製品説明をする。
②「乾燥あかもく粉末」及び「乾燥アゴ粉末」に関してはそれらを食材として調理した試食品を提供する。
③来場者に対して原料を収穫した本人（中村）より生産者目線での情報（収穫地、収穫方法、収穫時期、収穫に際しての気遣い点等）を伝える。
④会場にパネル等を展示し製品の周知宣伝をする。

2. 実施結果概要

- ①この度のサンプル配布・周知活動の対象者は食品販売の専門家であるバイヤー、飲食店関係者であった。
- ②計画通り「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」、「乾燥サメジャーキー」各サンプル 200 袋を約 100 名の来場者へ説明チラシと共に配布（専門家対象であるため各人 2 袋）し、且つ団員から口頭による説明ができた。
- ③試食提供については A:湯戻しあかもくに麺つゆをかけたもの（10g 程度）を 70 名に対して試食提供できた。（試食用意数:100 食）
- ④来場者に対して生産者（団員中村）より直接収穫にまつわる話をバイヤー等約 20 名に対して実施でき、製品に対して大きな興味を持って頂けた。
- ⑤特に 37 社（団体）の来場者から配布したサンプル製品に興味を持って頂き、今後の折衝・連絡のため名刺交換をした。尚、その場で製品を販売したいとの申し出もあり、5 社へ追加サンプル、製品の見積もり等の送付依頼を受け、後日送付した。

3. 実施風景写真

乾燥あかもく粉末
乾燥あご粉末周知
ポスター

サメジャーキー周知ポスター



配布用各サンプル

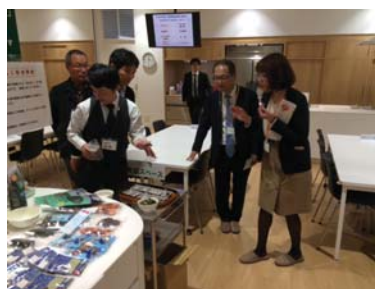
本事業を説明した看板



団員（撮影者長光）



試食を勧める団員



説明をする団員



説明をする団員



説明をする団員



説明をする団員



説明をする団員

3. バイヤーに対するアンケート結果

この度のイベントに関してはバイヤー、飲食店等の食品専門家が主体であったため鳥取県関西本部がそれら来場者へアンケートを実施した。その結果は下表のとおりである。

———：出品した製品

H28年度展示商談会バイヤー向けアンケート結果

【目的】

来場バイヤーが関心を示した商品、及び商談会の感想について把握し、今後の販路開拓や商談会に向けた基礎資料とする。

【方法】

来場バイヤー66社105名に対して、特に関心を示した商品、今後の商談会で展示を希望する商品、今回の商談会の感想についてアンケート用紙を配布し、回答を求めた。

【結果】

回答率は80%であった（105名中84名）。

1 特に関心を持った商品

80商品中最も関心が高かったのは、「大山そば 生」（だいせん麺工房:27%）であり、ざるどうふ（井上食品:26%）、乾燥ごぼう（鳥取廣信青果:23%）、乾燥アカモク粉末（リヴよどえ:23%）、フルーツグラノーラ（ノームキッチン:23%）がそれに次いだ（表1）。

表1 バイヤーが特に関心を示した商品（複数回答 N=84）

順位	商品名	回答数 (割合)	順位	商品名	回答数 (割合)
1	大山そば 生	23 (27)	40	大山おこわ	9 (11)
2	ざるどうふ	22 (26)		ブラザーズコーヒー	9 (11)
3	乾燥ごぼう	19 (23)		エキナセアシロップ	9 (11)
	<u>乾燥アカモク粉末</u>	19 (23)		金ゴマしるこ	9 (11)
	フルーツグラノーラ	19 (23)		大山バスチャライズ牛乳	9 (11)
6	紅ズワイガニ商品	18 (21)	45	自然薯	8 (10)
	白ネギ酢	18 (21)	46	クッキー	7 (8)
	大山そば かんめん	18 (21)		七味マヨネーズ「七味小町」	7 (8)
	アジトロメンチカツ	18 (21)		目玉のバーム	7 (8)
10	ネギネージュ	17 (20)	49	コシヒカリ（特別栽培）	6 (7)
11	二十世紀梨ジュース	16 (19)		かりんとう	6 (7)
	やきとり	16 (19)		油揚げ	6 (7)
13	えごまとごぼうのお茶	15 (18)		乳酸菌パウダー	6 (7)
	梨&らっきょうドレッシング	15 (18)		結	6 (7)
	北条ワイン（樽仕込み）	15 (18)	54	ごぼう茶	5 (6)
	冷凍干物（トロハタ、ノドグロ）	15 (18)		ブルーベリー商品	5 (6)
	干し芋各種	15 (18)		自然薯パウダー	5 (6)
18	食べる豆腐	14 (17)	57	自然薯そば	4 (5)
	深煎り唐辛子「燻醇」	14 (17)		紅ズワイガニお楽しみセット	4 (5)
	吾左衛門鮓 鯖	14 (17)		各種スプラウト	4 (5)
	大山そば シリーズ商品	14 (17)		吾左衛門鮓 焼き鯖	4 (5)
22	白ネギボン酢	13 (15)		吾左衛門鮓 蟹	4 (5)
	大山豚ロース味噌漬	13 (15)		白ネギ	4 (5)
	大山まきば牛乳	13 (15)		大山豚手造りロールステーキ	4 (5)
25	季節の野菜詰込セット	12 (14)		クラッシュナッツバーガー	4 (5)
	梨フルーツらっきょうディップ	12 (14)		エテカレイ干物	4 (5)
	冷凍ブルーベリー	12 (14)	66	<u>サメジャーキー</u>	3 (4)
	チキンスターキ	12 (14)		もち各種	3 (4)
29	バターナッツカボチャ	11 (13)		吾左衛門鮓 照り焼き鯖	3 (4)
	自然薯茶	11 (13)		乾燥アラゲキクラゲ	3 (4)
	<u>干しあご粉末</u>	11 (13)		ロシア産ヤマトシジミ	3 (4)
	一夜干し（トロハタ、ノドグロ）	11 (13)		カニエキス	3 (4)
34	鳥取和牛×大山豚手造りハンバーグ	11 (13)	72	生姜あめ	2 (2)
	ブルーベリードリンク	10 (12)		生乳ヨーグルト	2 (2)
	生姜パウダー	10 (12)		ミライズ	2 (2)
	おぼろ・木綿・絹	10 (12)	75	コシヒカリ（はでかけ）	1 (1)
	大山ブロッコリー	10 (12)		白川さんちのお米	1 (1)
	原木乾燥椎茸、加工品	10 (12)		キャベツ	1 (1)
	ハタハタみりん干し	10 (12)	78	ケチャップ	0 (0)
				コシヒカリ（良食味米）	0 (0)
				生姜	0 (0)

4. 当法人展示ブースに立ち寄り特に製品に興味を持った企業等

株式会社 新通	大阪府大阪市
第三営業局 EC ソリューション部 副部長	鍋野博之
備考：	

株式会社 新通	大阪府大阪市
第三営業局 EC ソリューション部 課長	三浦友史
備考：	

センコー商事株式会社	大阪府大阪市
通販店舗事業部 通販店舗事業グループ	北島愛
備考：	

センコー商事株式会社	大阪府大阪市
営業戦略室 通販店舗グループ	池永結香
備考：	

UHA 味覚糖株式会社	大阪府大阪市
開発ディビジョン兼 戦略開発セクション リーダー	滝島康之
備考：ホテルイカ・もさえびを研究室へ送る。	

UHA 味覚糖株式会社	大阪府大阪市
マテリアル開発セクション マテリアル開発 B チーム サブリーダー	塚本慎平
備考：	

(株)酒販店情報ネットワークシステム	大阪府高石市
代表取締役	坂口英男
備考：メールにて商品写真・商品説明文・見積を送る。	

(株)酒販店情報ネットワークシステム	大阪府高石市
専務取締役	坂上しげ子
備考：	

株式会社 USEN	大阪府大阪市
法人営業統括部 担当部長	村上美文
備考：	

株式会社 インターナショナルサポート	大阪府吹田市
代表取締役	松村匡章
備考：	

株式会社 パーソナルコンタクト	大阪府大阪市
大阪営業所 所長代理 雑穀エキスパート認定者	香山大輔
備考：	

株式会社 アートネクス	大阪府大阪市
代表取締役プロデューサー	渋谷淳子 (すごい！鳥取市応援サポーター)
備考：	

株式会社 山陰道	大阪府大阪市
白岩俊夫	
備考：	

株式会社 うおいち	大阪府大阪市
市場営業本部 販促営業広報課 課長	喜井東一郎
備考：	

株式会社 庄司商店	大阪府大阪市
代表取締役	庄司博次
備考：	

大阪ガスビジネスクリエイト株式会社	大阪府大阪市
セールスプロモーション事業 セールスプロモーションチーム チーフ	長谷川真弓
備考：	

株式会社 光洋 (イオン)	大阪府豊中市
ピーコックストア千里中央店 店長	久保広和
備考：	

株式会社 光洋 (イオン)	大阪府豊中市
ピーコックストア千里中央店 副店長	北村鉄也
備考：	

株式会社 物産食品	大阪府大阪市
セールスマネージャー	市原千佳恵
備考：	

有限会社 万惣 (レストラン Mansour)	大阪府門真市
営業部 課長	黒木大稔
備考：	

株式会社 TOMOTO	大阪府大阪市
取締役部長	中本章夫
備考：	

株式会社 近商ストア	大阪府松原市
商品第二部長	新熊真啓
備考：	

株式会社 近鉄百貨店	大阪府大阪市
本店 食料品部 生鮮食品課 課長	橋本博
備考：	

株式会社 ジャパンフーズ クリエイト	大阪府大阪市
営業本部 ギフト・特販部 催事課 マネージャー	城秀樹
備考：	

大阪ガスショールーム ハグミュージアム	大阪府大阪市
フードコミュニケーショングループ チーフ	吾妻直子
備考：サンプル送る。アカモク 3 種(粗め・微粉碎・パウダー) 各 20 個	

日本食糧新聞社 関西支社	大阪府大阪市
副支社長	根津貴子
備考：	

日本食糧新聞社 関西支社	大阪府大阪市
事業部	楠井晴久
備考：	

アサヒビール株式会社	大阪府大阪市
近畿圏統括本部 営業企画部 業務用 MD 副部長	伴野英治
備考：	

アサヒビール株式会社	兵庫県神戸市
神戸統括支社 市場開発チーム 副主任	植田一成
備考：	

株式会社 アリエス	兵庫県尼崎市
営業部長	時本力男
備考：	

いしはら商店	兵庫県神戸市
岡美沙子	
備考：	

有限会社 Linx	兵庫県西宮市
取締役社長	川口英生
備考：	

4. 当法人展示ブースに立ち寄り特に製品に興味を持った企業等

	奈良県生駒市
宇都宮栄子	
備考：	

株式会社 奈良コープ産業	ふるさと とっとり ～鳥取物産取扱店～
営業部 課長 浅越悠子	
備考：	

日刊 水産経済新聞	大阪府大阪市
次長 川邊一郎	
備考：	

株式会社 だいせん麺工房	鳥取県西伯郡
代表取締役 宮内盛司	
備考：	

有限会社 田畑商店	鳥取県鳥取市
食品開発販売事業部 部長 中塚祐二	
備考：	

5. 総括

本事業に於ける2回目の主イベントであり、鳥取県関西本部の協力の下、計画通りサンプル配布・製品説明、試食提供等ができた。2月1日、2日の東京地区イベントとは異なり、来場者は食品バイヤー、飲食店舗関係の方々であり、専門家目線での評価を受けることとなった。

このような状況の中、前述3「アンケート結果」、4「当法人展示ブースに立ち寄り興味を持った企業等」にあるように多くの企業等から製品に対する興味と高い評価を頂き、4月以降の製品販売について大きな期待を持つことができた。このことからそれら製品の原料となる水産物の取り扱い量が増加し、結果、本事業の目的である御崎漁港地域の活性化に繋がることが推測されることとなった。

更に、東京地区イベントと同様に、バイヤー（東京地区イベントでは来場者のほとんどは末端消費者）が団員である漁協関係者（地元生産者）の生の声を聞くことができたことも各製品に大いに興味を持つ一因となったことから、本イベントの目的達成に大きな効果を与えたと推測する。

また、本イベントを契機に、4月以降鳥取県関西本部販路開拓チームと連携を密にしながら積極的な製品拡販に取り組むことで合意に至った。

今後の課題として、本事業で完成した製品がいずれも末端消費者向けの小包装であることから、飲食店関係者より業務用大袋も製造して欲しい旨の要望があり、早急に対応することとした。

いずれにしても、鳥取県関西本部、鳥取県漁協の連携協力の下、本イベント実施目的を十分に達成できたと考える。

2. 具体的な実施活動 (3)-③御崎漁港地区イベント

(3) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を御崎漁港地区で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成29年3月11日、12日
- 実施時間：11:00～15:30
- 実施場所：御崎漁港内漁協施設（西伯郡大山町御崎）
- 参加者：(11日) NPO法人ライヴ職員（高浜、井田、三好、中野、山根、井上、長光）、鳥取県漁協中山支所（地区運営委員長：中村）、リヴよどえ利用者（谷田、松田、矢信、加藤、本池、山根、根本、安本、進）計17名
(12日) NPO法人ライヴ職員（大田、高浜、阪倉、三好、中野、長光）、鳥取県漁協中山支所（地区運営委員長：中村）、リヴよどえ利用者（谷田、十川、八田、永里、本池、松田、松田）計14名
- 目的：県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」、「乾燥サメジャーキー」製品の周知宣伝
- 方法：①前述の製造品各300袋をサンプルとして説明チラシと共に来店者へ配布すると共に、団員が直接来場者へ製品説明をする。
②「乾燥あかもく粉末」及び「乾燥アゴ粉末」に関してはそれらを食材として調理した試食品を提供する。
③来場者に対して原料を収穫した本人（中村）より生産者目線での情報（収穫地、収穫方法、収穫時期、収穫に際しての気遣い点等）を伝える。
④会場にパネル等を展示し製品の周知宣伝をする。
⑤イベント開催の周知については(a) イベント開催周知チラシを2万枚制作し約1.7万枚を米子市内と大山町内等へ3月10日の日本海新聞朝刊折込配布、近隣公民館等への配置、手配りをする。(b) 地元FM局（DARAZU FM）にて20秒案内CMを3月11日に5回放送する。(c) 公益財団法人とっとり県民活動活性化センターの運営するメールリスト（約270名）を活用してイベント周知する。(d) 鳥取県から報道機関に対する本イベント開催の情報提供をする。

2. 実施結果概要

- ①11日：110名、12日115名の計225名の来場者であった。
- ②この度のサンプル配布、製品周知活動の主対象者は地元住民であったが、その方々へ(a) 地元産原料による「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」、「サメジャーキー」を周知することができた。(b) 御崎漁港自体を知ってもらうことができた（来場者から「今まで場所自体を知らなかった」との言葉多数あり）。
- ③各サンプル300袋の配布計画であったが、11日各220袋、12日各230袋の配布となった。
- ④試食提供については(a)：乾燥アゴ粉末を出汁とし乾燥あかもく粉末を具とした味噌汁 (b) 乾燥アゴ粉末を出汁とした炊き込みご飯を両日ともに計画通り各100食提供できた。
- ⑤来場者に対して漁協関係者（原料生産者）より直接収穫状況、原料等に係る話を計15名に対して実施できた。

3. 実施風景写真



賑わう開始直後風景



会場前風景



試食（炊き込みご飯）配布する利用者



試食（味噌汁）配布する利用者



試食（味噌汁）配布する職員



製品説明する職員



休憩コーナーで
試食する来場者



休憩コーナーで
試食する来場者



試食する来場者



サンプルサメジャーキーを愛犬に
与える来場者



試食用味噌汁
あご出汁、あかもくの具



試食用炊き込みご飯
あご出汁、あかもく粉末フリカケ



9号線で道案内する
職員と利用者



駐車場案内する
利用者

（注）本試食提供については NPO 法人ライヴの露店営業許可に基づくものです。

4. 総括

本事業に於ける3回目の主たるイベント（補助的イベント除く）であり、鳥取県漁協の協力の下、漁協施設（冷凍庫・荷受施設）を無償で借り受け、更に、地元漁協組合役員等の応援も得てほぼ計画通り実施できた。

当イベントでは本計画の目的である①障がいのある方も参加した地域活性化活動であること②御崎漁港を地域の方へ知って頂くこと③本事業の製品である「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」、「サメジャーキー」を周知宣伝することである。

①に関しては11日、12日の2日間合計で16名の障がいがある方々が参加し、サンプル配布、試食提供、道案内等で参加協力して頂き、来場者さんからもその対応に対して好評を得た。（参加した障がいのある方の意向で障がいがある方がイベントへ協力する旨の周知はしていない：自然な形での協力と言う意味）これらの点から本イベントの目的①は達成できたと考える。（障がいがある方の参加協力はイベントへの酸化協力以外にもサンプル製造協力もある）

②に関しては、イベントの来場者数は、3月11日：110名、3月12日：115名の計235名であった。計画では両日計300名の来場者を見込んでいたが目標を下回ることとなった。その未達理由は(a)来場者のほとんどが御崎漁港自体を知らないことから場所が分りにくかったこと(b)当日県内で他のイベントが目白押しであったこと(c)イベント周知のための新聞折り込みチラシが少なかったこと等があげられるため、今後の御崎漁港でのイベント開催時の参考としたい。

③に関しては、来場者への各サンプル配布と共に試食提供を実施したことにより来場者から「とても美味しい」、「購入したいが販売は何時から」等の好評価、質問等が多数あったことから製品を周知するという目的③は達成されたと考える。

但し、地元からの来場者より「あかもくは食べられるのか？」等の質問もあり、更なる製品、及びその原料に対する周知が必要と思われる。（これらの質問に対しては協力して頂いた地元県漁協役員さんからも説明して頂いた）

以上の点から本イベントの目的は概ね達成されたと考える。

最後に、本イベントには協働する県水産課担当者も応援に駆けつけて頂きイベントを盛り上げて頂いたことを付記するものである。

2. 具体的な実施活動 (4) - ①鳥取市内補助イベント

(4) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を鳥取市内で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 会名称：ごきげんマルシェ
- 実施日：平成28年11月5日
- 実施時間：11:00～16:00
- 実施場所：鳥取駅前バードハット（鳥取市）
- 主催者：鳥取県障がい福祉課
- 参加者：NPO法人ライヴ職員（大田、高浜、阪倉、井田、山根、三好、井上、長光）8名、リヴよどえ利用者（谷田、谷村、本池、八田、十川、永里）計6名、協力：八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会（3名）
- 目的：本事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」製品の周知宣伝。
- 方法：①「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」の試食品（あご出汁を使用しあかもくを具とした味噌汁、あご出汁を使用した炊き込みご飯）を各150食提供する。
- ②あかもくのサンプル（本事業で計画した包装用袋ではないもの）を250名に配布する。
- ③会場にパネル等を展示し製品の周知宣伝をする。
- ④来場者へあかもくに対するアンケートを実施する。

2. 実施結果概要

本イベントについては鳥取県障がい福祉課が主催したものであり、障がい者福祉事業所が主たる参加団体のイベントである。サンプル製品及び試食品配布に際しては2ブースに分かれて実施した。

配布サンプルの「乾燥あかもく粉末」は計画通り来場者258名に各1袋ずつ配布した。試食はあご出汁を使用しあかもくを具とした味噌汁、あご出汁を使用した炊き込みご飯とし、同じく計画通り来場者150名に試食させた。更に、あかもくサンプルを配布した来場者258名に対してアンケートを行なった。

尚、味噌汁の味噌と炊き込みご飯の米を八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会より提供して頂き、合わせて当日は当該協議会員3名が試食配布に協力して頂いた。

加えて、バイヤーでもある(株)フジオフードシステム（大阪市）、石原商店（神戸市）との商談を行なった。（(株)フジオフードシステムに於いては、取締役にあかもくの味噌汁を試食して頂き好評価を得たことで次の商談に繋がった。）

また、平井知事と石破代議士も当法人ブースへ応援・激励に駆けつけて頂き、本活動を盛り上げて頂いた。

3. 実施風景写真

イベント会場入口風景



乾燥あかもくサンプル
配布風景



アンケートに答える
来場者



乾燥あかもくを味噌汁
の具にする風景



あかもく味噌汁
配布風景①



あかもく味噌汁
配布風景②



あかもく味噌汁配布
に並ぶお来場者風景



本活動の激励にブースへお越し頂い
た支援団体会員と大田理事長



本事業とあかもく製品を石破代
議士に説明する当法人大田理事長



あかもくサンプルを手にする
石破代議士と活動協力者



当日活動した職員、利用者、協力者
と平井知事とともに



報道取材を受ける職員



あかもく味噌汁を試食する
バイヤー：(株)フジオ
フードシステム取締役



4. アンケート結果

ご来場者様アンケート

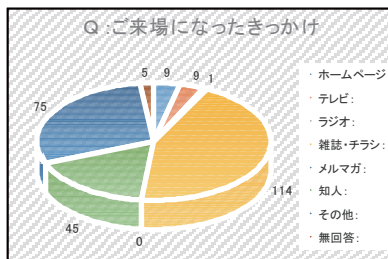
この度はご来場いただき誠にありがとうございました。
よろしければ下記アンケートにご協力ください。

■アカモクについて

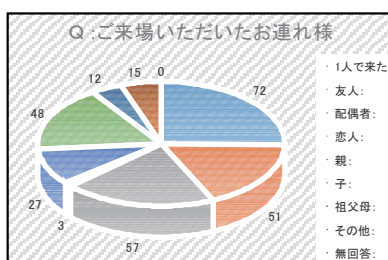
ご来場になったきっかけ	☐ ホームページ ☐ テレビ ☐ ラジオ ☐ 雑誌・チラシ ☐ メルマガ ☐ 知人 ☐ その他 (※複数回答可)
ご来場いただいたお連れ様	☐ 1人で来た ☐ 友人 ☐ 配偶者 ☐ 恋人 ☐ 親 ☐ 子 ☐ 祖父母 ☐ その他 (※複数回答可)
アカモクをご存知でしたか？	☐ はい ☐ いいえ
アカモクを食べたいと思えますか？	☐ はい ☐ いいえ

その他、ご意見ご要望ご感想などお聞かせください

ご協力ありがとうございました。

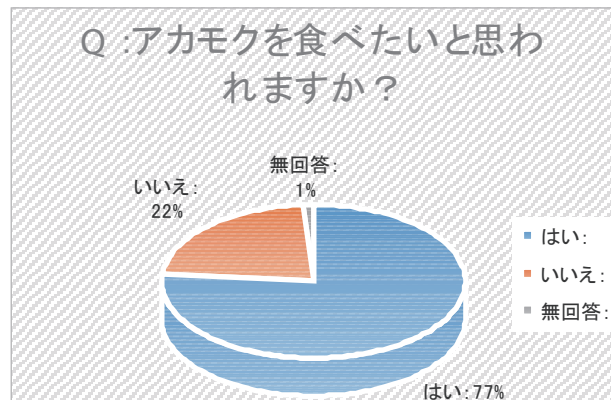
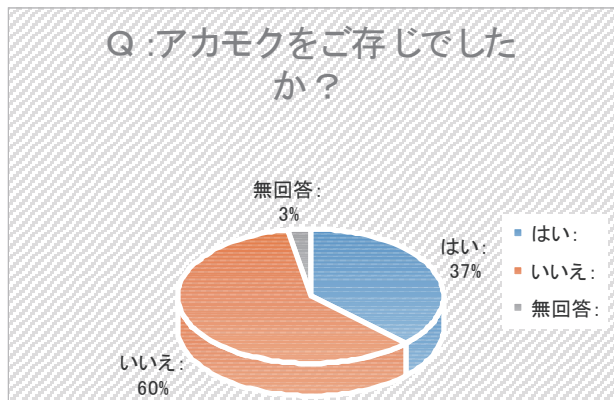


ホームページ: 9名
 テレビ: 9名
 ラジオ: 1名
 雑誌・チラシ: 45名
 メルマガ: 0名
 知人: 114名
 その他: 5名
 無回答: 0名



1人で来た: 72名
 友人: 51名
 配偶者: 57名
 恋人: 3名
 親: 27名
 子: 48名
 祖父母: 12名
 その他: 15名
 無回答: 0名

※上記2つの質問の回答数が異なるのは来場者が複数回答をしたと考えられることから N=258 とした。



●アンケート結果に係る考察

あかもくは最近希少食材等としてマスコミでも取り上げられているが（NHK 鳥取放送局等）、まだまだ十分に知られていない様子である。しかし試食（味噌汁）、商品配布説明等を実施したところ、約 8 割弱の方々が興味を持ったと思われる商品化することで十分な食材流通の可能性を確保出来ると推測される。

5. 総括

本活動は鳥取県障がい福祉課の施策と連動して本事業のあかもく分野を中心としたものであった。当日はイベント事前周知を県が実施したこと、天候にも恵まれたことで多くの来場者となった。

計画では当法人の出展ブースに於いて乾燥あかもく粉末サンプル約 250 袋を無料配布するとともに、アンケート調査を実施し、あかもくの認知度と製品化するにあたっての消費者の興味度を確認することであったがいずれも順調に実施でき、計画通りアンケート数 250 を獲得するに至った。(調査結果前述 3)

加えて、あかもくを具とした味噌汁（出汁は本事業で計画する乾燥あごを使用）を来場者へ 150 食試食提供し、乾燥あかもくサンプル配布・アンケート獲得へと連動させた。尚、この試食提供活動に於いても非常に良い評価を頂き（職員による試食への者聞き取り）、約 1.5 時間で試食提供を完了するに至った。

アンケート調査によれば、計画するあかもく製品は消費者期待度が高いものと認識され今後の計画実施に大いに追い風となった。

当日来場したバイヤーとの商品商談会も実施され、(株)フジオフードシステム取締役、いしはら商店代表者等と商談を実施することができた。特に、本事業に係り計画する製品である「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」についてサンプルを提供するとともに商品説明を実施したところ、先方より大きな興味を持たれた。結果、内容量、製品パッケージ等を含めて継続的な商談・打合せを実施することで合意に至った。

報道機関に関しては、乾燥あかもく、乾燥あごを主体とした試食提供、サンプル配布等の当日の活動を県手配のラジオ生取材に対して職員 2 名が答弁を実施し放送された。

また、平井鳥取県知事をはじめとする県関係者へも本計画に係る「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」を使用した炊き込みご飯等を試食提供して頂くとともに当法人大田理事長より本事業の説明を行なった。更に、本出展ブースへ直接激励に来られた石破前地方創生大臣へも当法人大田理事長より本事業の説明を行い非常に高い評価を頂いた。

このような状況、結果となり、本事業に係るあかもく、あごを原料とする製品等の周知宣伝の目的とそれらの商品化に向けた情報収集の目的は達成されたと考える。

反省点としては、アンケートの際に商品を購入することとなった場合の消費者希望価格等を聴取すれば良かったと思われ今後の改善点としたい。

2. 具体的な実施活動 (4)-②米子市内補助イベント

(4) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために各製品のサンプル配布、及び試食会を米子市内で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成29年2月21日
- 実施時間：13:30～16:00
- 実施場所：米子市観光センター多目的ホール（米子市皆生温泉）
- 主催者：鳥取県西部総合事務所、公益財団法人鳥取県産業振興機構、米子信用金庫
- 参加者：NPO法人ライヴ職員（三好、井上、長光）3名
- 目的：本事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」製品の周知宣伝。
- 方法：①前述の製造品各50袋をサンプルとして説明チラシと共に来店者へ配布すると共に、来場者へ製品説明をする。
- ②「乾燥あかもく粉末」の試食品を来場者へ50食提供する。
- ③会場にパネル等を展示し製品の周知宣伝をする。

2. 実施結果概要

本イベントについては鳥取県西部総合事務所（西部総合観光課）協力により実現したものであり、主たる来場者は地元バイヤー、飲食店、ホテルの料理関係者等である。

飲食関係者とバイヤーという来場者に合わせて展示配布したサンプルは「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」の2種とした。また、試食は「乾燥あかもく粉末」を湯でもどし麺つゆをかけたもののみとした。

来場者の評価については、特に「乾燥あかもく粉末」に対して多数の来場者から大きな興味を持たれた。更に、和食、洋食のジャンルを問わず「どのような料理に使うのか?」、「戻す時はどのくらいの水との比率が良いか?」、「商品化した時の価格は?」等々沢山の質問が多数あった。

加えて、「乾燥あかもく粉末」サンプルを持ち帰り、来場者自身の製菓工場であかもくクッキーをはじめとする試作品を製作するとの申し出も受けた。（後日試作品を提供され試食した）

以上のように、計画通り製品サンプル配布、試食提供、説明ができ、4月以降の製品販売先の目処も立てることができた。

3. 実施風景写真



開会式風景

乾燥あかもく粉末
乾燥あご粉末
周知宣伝用ポスター



配布用各サンプル製品

本事業を説明した看板

当法人ブース風景



準備をする団員



配布用サンプル展示風景



試食を作る団員



説明をする団員



試食を提供する団員



説明をする団員



TV局の取材を受ける団員

4. 総括

本イベント出展活動は、当初計画には無かったものであるが、地元バイヤー、飲食店、ホテル等の料理関係者が主たる来場であることから本事業の製品周知には大きな効果があると推測し実施するに至った。当初の目的どおり地元バイヤーをはじめとする多くの来場者が当ブースを訪れ、試食し、製品サンプルを持ち帰ることとなった。

前述の東京地区イベント（2月1日、2日）に於いてあかもくの試食が来場者の興味を引く策として非常に効果的であったことを踏まえ、試食提供品を「乾燥あかもく粉末」一本に絞り、多くの試食者から好評を得ることとなった。但し、あかもく自体の認知度がまだ低く、今後の製品販売に於いても「あかもく自体の説明、食べ方、何が身体に良いのか」等の分かりやすい説明を行なう必要を強く感じ、その対応策を講じることとした。

展示スペースの広さ、調理器具使用不可等の制約があったにも係わらず、来場者から強い製品に対する興味を感じられ、今後の製品販売に大きな自信と期待が持てることとなり、結果本事業の目的である「それら原料使用製品による地域活性化達成」に大きく寄与することが推測されるイベントであった。

また、地元バイヤー、飲食店関係者からの意見等は、今後の県内での製品販売に向けて大いに役立ったと考える。

2. 具体的な実施活動 (5)-①八頭町及び鳥取市内での海外向け活動(スイス)

(5) 前述(1)の各製品を海外へ周知宣伝、拡販するために各製品のサンプル配布、及び試食会を八頭町及び鳥取市内で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成29年2月15日
- 実施時間：15:00～17:00(商談・説明会) 19:30～21:00(製品サンプルを使用した会食会)
- 実施場所：八頭町人権センター会議室(八頭町：商談説明会)
ラ・メゾン・ド・ブランシェ(鳥取市：会食会)
- 主催者：鳥取県局販路拡大・輸出促進課
- 参加者：NPO法人ライヴ職員(長光)1名
- 相手側：スイスから来日したバイヤー、料理関係記者
- 目的：本事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」製品の海外への周知宣伝と販路開拓。
- 方法：①前述の製品サンプル各3袋を説明チラシと共に商談相手(バイヤー、料理関係記者)へ配布するとともにそれらの製品説明を行なう。
- ②「乾燥あかもく粉末」の試食品を提供する。
- ④鳥取市内での会食会に於いて料理専門家による本サンプル製品を使用した料理を提供し、合わせて製品の説明をする。

2. 実施結果概要

本イベントについては鳥取県市場開拓局(販路拡大・輸出促進課)の依頼・協力により実現したものであり、相手側はスイスより鳥取県を訪問した、バイヤー、料理関係記者である。

「乾燥あご粉末」に関しては「日本からスイスへの魚類製品輸入規制のハードルが高いため不可であるが、海藻類は規制がないことから非常に期待出来るものである」という意見を得た。

加えて、「乾燥あかもく粉末」サンプルに対しては強い興味があり、スイス国内の日本料理店舗、フランス料理店舗等で十分な需要が見込まれる旨の意見を頂いた。

また、当日の会食会でもサンプルの「乾燥あかもく粉末」を使用した料理を食したバイヤーからの高い評価もあり、購入・販売に向け継続した交渉を行なうこととなった。

特に、バイヤーより「世界で5人居しか居ない女性のフレンチ3星レストランのシェフに乾燥あかもく粉末をPRする」との申し出もあり、今後の海外向け製品販売に向けて非常に期待出来る商談会となった。

3. 実施風景写真



商談会風景



会食会風景



会食会時のあかもく使用料理

2. 具体的な実施活動 (5)-②鳥取市内での海外向け活動(タイ)

(5) 前述(1)の各製品を海外へ周知宣伝、拡販するために各製品のサンプル配布、及び試食会を鳥取市内で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成29年3月9日
- 実施時間：15:20～17:00
- 実施場所：ホテルモナーク鳥取宴会場（鳥取市）
- 主催者：鳥取県販路開拓・輸出促進課
- 参加者：NPO法人ライヴ職員（長光）1名
- 相手側：タイからのバイヤー、東京の食品輸出業者
- 目的：本事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」製品の周知宣伝・販路開拓。
- 方法：①前述の製造品各3袋をサンプルとして説明チラシと共に商談相手へ配布するとともに製品の説明をする。
②「乾燥あかもく粉末」の試食品を提供する。

2. 実施風景写真



タイからのバイヤー等への商談風景

3. 実施結果概要

本活動については鳥取県市場開拓局（販路拡大・輸出促進課）の協力により実現したものであり、相手側はタイより鳥取県を訪問した料理関係者、バイヤー（㈱キックーマンの子会社である海外向け商社JFKジャパン㈱：東京都）である。

「乾燥あご粉末」に関しては既に他の購入先があり難しいとのことだが、「乾燥あかもく粉末」については、試食後「扱いやすく、とても美味しい、磯の香りが漂う」等、料理関係者から絶賛の声があがり、バイヤーも是非取り扱いたいとの意見を得た。

いずれにしても、今後の高い海外への販売可能性が確認出来、結果、その使用する原料需要を高めることで地域の活性化に大きく寄与できるという期待を持てた商談会となった。

当商談に於いては製品の販売に向けて継続的に連絡を取り合うこととなった。

2. 具体的な実施活動 (5)-③御崎漁港内での海外向け活動(中国)

(5) 前述(1)の各製品を海外へ周知宣伝、拡販するために各製品のサンプル配布、及び試食会を御崎漁港内で実施した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施日：平成28年7月21日
- 実施時間：14:00～16:00
- 実施場所：御崎漁港水産加工所(大山町内)
- 主催者：当法人
- 相手側：(株)エバー・ケア商事(大阪市中央区) 鄭社長
- 参加者：NPO法人ライヴ職員(三好、中野、井上、長光)4名
- 目的：本事業に係り製造した「サメジャーキー」製品の周知宣伝、製品に対する意見聴取、販路開拓。
- 方法：①「サメジャーキー」サンプルを渡して計画する製品の説明をする。
②実際に加工設備等を視察してもらう。

2. 実施風景写真



加工状況を視察する鄭社長



加工設備を視察する鄭社長



サメ下処理中の職員三好

3. 実施結果概要

本活動については中国、台湾、香港向けのペット用商品を取り扱っている(株)エバー・ケア商事の鄭社長を御崎漁港水産加工所へ招待しての商談、視察である。

鄭社長は(株)ヤマヒサ(大阪市)のペット商品部門のアジア地区仕入担当者でもあったことからペットフードに関して専門的知識を持っている方である。

本事業で計画するサメを原料とするペットフード製品(サメジャーキー)についてその製品完成後の販売依頼をすること、ペット用サメジャーキーの製品としての可能性を意見具申してもらうこと、加工設備等を視察してもらうこと等が主目的であった。

加工所へ到着後、実際にサメの下処理状況、乾燥状況等を視察して頂いた。視察後の見解としては「国内のほとんどのペットフードが中国産であるが原料収穫から乾燥仕上げまで実施していることは稀で、高所得者飼育向け犬用ペットフードとして成立する。」「乾燥後の製品カット(個々の大きさ)については10cm程度が良い」、「製品自体の量目は多すぎなくて良い」等であった。

更に、「日本製と言うことが売りとなることから、製品完成後中国国内業者への提案を行ないたい。」との申し出を受けた。

以上のことから、本事業で製品化を計画しているサメジャーキーの製造、販路開拓に大いに役立つものであった。

4. 総括（活動①②③総合）

本事業の目的は、地域水産資源を活用することでその使用量を増加させ、結果、地域活性化に寄与するものである。従って、各製品の完成後の販路確保は重要な課題であり、その課題解決が本事業の継続性を担保することとなると考える。

これら各活動は、販路を国内のみならず、できる限り幅広いエリアに確保できることで本事業の目的達成に効果があると考え。この点に於いて、①②③の活動で海外バイヤー等からの製品についての好評価は今後の製品販売に於いて大きな希望を持てることとなった。

更に、本事業が障がいのある方の参加・協力により実施されていることを幅広く海外へも周知できたこととなり大きな意義を持ったと考える。

以上の点を踏まえて、これら活動は大きな効果があったと推測し、製品が完成し販売開始した以降に於いても活動継続をしたいと考える。

2. 具体的な実施活動(6) ラジオ番組出演

(6) 前述(1)の各製品の周知宣伝、御崎漁港地区イベントへの来場勧誘をするためにラジオ番組(2局)へ出演した。概要等は次の通りである。

1. 実施内容

- 実施活動名：①BSS ラジオ出演、②DARAZU FM 出演
- 実施日：①平成28年12月23日、②平成29年2月3月10日
- 実施時間：①14:40～14:45、②15:00～15:10
- 実施場所：①BSS ラジオスタジオ(米子市内)、②DARAZU FM ラジオスタジオ(米子市内)
- 主催者：①鳥取県食のみやこ推進課、②NPO 法人ライヴ
- 参加者：①②とも NPO 法人ライヴ職員(三好、井上)2名
- 目的：
 - ①県産水産物の普及を手段とした御崎漁港地域活性化事業に係り製造した「乾燥あかもく粉末」、「乾燥アゴ粉末」の周知宣伝。
 - ②本事業で実施する御崎漁港地区に於ける「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」、「サメジャーキー」のサンプル無料配布と試食会(3月11日、12日)の開催事前周知。
- 方法：①「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」の試食品(あご出汁を使用しあかもくを具とした味噌汁、あご出汁)をスタジオでパーソナリティへ提供し、ラジオパーソナリティと当法人職員から番組聴者へ各製品のPRをする。更に、番組聴者へのプレゼントとして乾燥あかもく粉末、乾燥あご粉末のセット(本事業の成果物である包装資材を利用せず各20g入りのもの)を30名へプレゼントし周知宣伝を実施する。
- ②本事業で実施する御崎漁港地区に於けるイベント開催内容等をスタジオにてラジオパーソナリティ、当法人職員が番組聴者へイベント来場の呼びかけをする。

2. 実施結果概要

本活動に於いては①②ともラジオパーソナリティと当法人職員の連携が上手くいき、番組制作側からも好評であった。

①に関しては、サンプルの包装資材の完成前であったことから番組製作側より「完成したら再度出演して頂きたい」旨の依頼を受け当方も了承した。また、視聴者反応も好評であり、予定通りプレゼント応募に従って個別にプレゼント郵送を完了できた。

②に関しては、「公益財団法人とっとり県民活動活性化センター」のイベント周知用メールマガジンの配信がきっかけとなりラジオ局側からの出演依頼を受けたものである。ラジオパーソナリティ自体がイベント開催地域(御崎漁港地域)の方ということもあり、ラジオパーソナリティと当法人職員の掛け合いも上手く行き、効果的なイベント開催事前周知ができた。

3. 実施風景写真（①に係るもの）



打合せ風景



本番風景



出演者
(手に持つのは乾燥あかもく粉末)

4. 周知宣伝内容（①に係るもの）の

BSS のラジオ取材出演時のトーク

①乾燥粉末あご

●これは、障がい者福祉事業所「リヴよどえ」が運営する、大山町の御崎漁港にある、「御崎漁港水産加工所」で、鳥取県産のあごを下処理して、丁寧に乾燥させたのちに、粉末にして、お味噌汁の出汁用などに使いやすくしたものです。

特徴としては、一切の食品添加物を加えずに、自然のままの風味を味わってもらえる製品にしています。

②乾燥粉末あかもく

●これも、同じく御崎漁港水産加工所で作る製品です。

御崎漁港の素潜り漁師さんが 4 月中旬ごろに獲ったあかもくを水洗いして、下処理したのちに乾燥して粉末にしたものです。こちらも、一切の食品添加物を加えず作りました。最近、海藻類の中でもフコイダンを含むあかもくは特に注目されています。

①②共通

●今日スタジオで試食してもらうのはあご出汁で作った「あかもく味噌汁」です。あご出汁の風味とあかもくの粘り気が特徴です。

●この製品作りでは、地元漁師さんと地域の障がい者福祉事業所の利用者さんにお手伝いをしてもらっています。これは原料を漁師さんが獲って、障がいがある方が加工して販売するという「水福連携活動」の一環です。リヴよどえでは平成 23 年よりこの活動を行っています。

●また、今回のあごの乾燥粉末商品とあかもくの乾燥粉末商品作りは、鳥取県が募集した「鳥取県と一般の事業者との参画協働提案事業」のなかでリヴよどえが「障がい者も参加する御崎漁港の活性化」という提案が採択されて、鳥取県とリヴよどえが協働して作る製品でもあります。

●この製品は来年 2 月 1 日、2 日に東京の「アンテナショップ」と、来年 2 月 24 日に大阪市中央区にある大阪ガスの「ハグミュージアム」、そして 3 月には大山町の御崎漁港で総個数約 4500 袋を無料配布する予定です。日程は近く「リヴよどえ」のホームページに掲載します。リヴよどえ HP アドレス：<http://www.live-y.jp>

2. 具体的な実施活動 (7)-①台湾よりの取材視察団

(7) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために台湾よりの取材視察団を招聘した。
その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

主催者：鳥取県観光戦略課

日時：平成28年12月5日15:00～17:15

場所：御崎漁港水産加工所及びその周辺

来訪者：台湾メディア取材・視察団（通訳含む4名）引率者：県観光戦略課 石田係長

対応者：当法人職員5名（三好、中野、井上、山根、長光）

2. 目的

- ①本事業に係り製品化する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」、「サメジャーキー」等の海外向け周知宣伝
- ②本事業を実施する御崎漁港地域の海外向け周知宣伝

3. 実施概要

- チャーターバスにて15:30御崎漁港到着
- 到着後御崎漁港内を散策（説明資料「御崎漁港について」を手渡し、職員三好が同行説明：手渡し資料はNO37～NO39）
- 御崎漁港水産加工所にて製造物の説明実施（職員三好、長光）。特に本事業とその成果物である乾燥あかもく、乾燥あご、乾燥サメジャーキーについて説明した。
- 御崎漁港水産加工所内で本事業の成果物である乾燥あかもく粉末、乾燥あご粉末を食材利用した試食品として（あご出汁あかもく味噌汁、あかもく入り炊き込みご飯等）を提供した。
- お土産として全員に本事業の成果物である乾燥粉末あかもく、粉末乾燥あご、乾燥サメジャーキーと板わかめのサンプルを提供し本国での周知宣伝を依頼した。
- 17:15花回廊へ向け出発した。
- 尚、写真担当職員山根が撮影した写真を県観光戦略課経由で取材・視察団へ送付した。

4. 取材・視察団員の反応等

- 御崎漁港地域は景色が良く猫も居て、そしてノスタルジックな所で大変気に入った。
- 鳥取県産海の食材を使った添加物不使用の料理が食べられるのは大いに魅力的である。
- 乾燥あかもくをはじめとする海藻類は、健康に良いことは知っていたが、実際にあかもくを見るのは初めてである。積極的に宣伝したい。また、個人的にもブログのフォロワーが5万人居るのでそちらでも宣伝する。
- 提供されたサンプル土産はブログでも宣伝する。
- 提供された料理価格が300円程度との説明に全員驚愕していた。（宣伝したいとの意向）

5. 実施風景写真



職員三好と団員



職員三好から港の説明を受ける団員



港の取材をする団員



職員三好から食材の説明を受ける団員



本事業の成果物を利用した料理を取材する団員



職員長光より本事業の成果物の説明を受ける団員



本事業の成果物を利用した料理を試食する団員



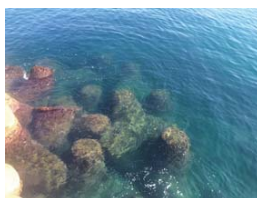
団員全員に土産提供した本事業の成果物サンプル（写真上）と御崎漁港説明書類
写真右上より：乾燥あご粉末、乾燥あかもく粉末、乾燥サメジャーキー

Misaki
御崎漁港について

- 位置：鳥取県西伯郡大山町御崎



- 特徴1：鳥取県内でも観光客、一般の方が気軽に出入り可能な漁港です。（多くの漁港は漁業関係者以外の出入りを禁じています）
- 特徴2：昔ながらの日本の小さな漁港の風景を残しています。また、河川の水が流れ込まなく非常に綺麗な水質を保つ漁港です。



- 特徴3：漁港周辺が鳥取県内でも大変優秀な漁場で、港でも沢山の魚が釣れます。



漁港内釣り客



あこう釣り



しろいか釣り



さわら釣り



釣果

（釣れる魚：真鯛、あこう、さわら、大あじ、いか、はまち、ひらめ、すずきなど）

- 特徴4：大変希少な大型の牡蠣、あわび、さざえ、なまこ、たこが獲れます。



岩牡蠣獲り



獲れたて岩牡蠣



獲れたてさざえ



獲れたてあわび



岩牡蠣炭焼き



さざえ炭焼き

Misaki

NO 2

御崎漁港について

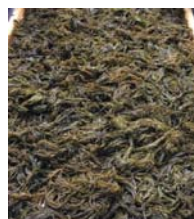
●特徴5：全国でも珍しい希少高級海藻が獲れます。（全国の高級料亭等へ供給）



かやも



岩のり



あかもく



天草



わかめ獲り

●特徴6：猫が沢山見られます。

昔より漁港には猫が居ることが普通でしたが、現在、民家近くでは色々な規制があり沢山の猫を見ることが出来ません。御崎漁港は隣接した民家が無く今でも沢山の猫が居ます。



御崎漁港観光問い合わせ先

●問い合わせ先：リヴよどえ福祉事業所（9:00～17:00、祝日、土日曜日休み）

●住所：鳥取県米子市淀江町中間 692 番地 〒689-3424

●TEL/FAX：（+81）0859-56-5789（対応言語：日本語、中国語）

●E-mail：info@live-y.jp（対応言語：日本語、中国語、英語）

●HP：http://www.live-y.jp

●提供可能なサービス

港での海鮮を使用した食事提供、観光釣り船紹介、特産品販売等

●注意点

「リヴよどえ」は本来障がい者の支援施設（団体）ですので観光業者ではありません。従って、提供可能なサービスに限りがあります。但し、食材等につきましては国内でも一流、且つ、食品添加物無添加のものが提供可能です。送迎につきましては状況により可能かどうか判断することとなりますのでお問い合わせ下さい。

HPQR



本日提供のメニュー

NO3

●海鮮炊き込みご飯

使用食材

- ①米：鳥取県八頭産特別栽培米（減農薬、減化学肥料基準適合）
- ②具材：鳥取県産乾燥ほたるいか、乾燥しろいか、乾燥あかもく
- ③出汁：鳥取県産乾燥あご、乾燥さわら、北海道産こんぶ
- ④調味料：有機大豆醤油

●味噌汁

使用食材

- ①具材：御崎漁港産乾燥あかもく
- ②味噌：鳥取県八頭産特別栽培米、特別栽培大豆原料味噌
- ③出汁：鳥取県産乾燥あご粉末

提供した料理のメニュー作成・料理監修は

東京帝国ホテル、元赤坂迎賓館等で43年間料理一筋に、天皇陛下、米国フォード大統領等をはじめとする世界のVIPへ料理を提供し続けた、鳥取県出身の元(株)インペリアルエンタープライズ取締役初代総料理長「中尾武一シェフ」です。



中尾武一シェフ

7. 総括

本活動は海外に対して①本事業に係る成果物である各製品を周知宣伝すること、②御崎漁港地域自体を周知宣伝することであったが、事前準備を滞りなく実施したこと、県観光戦略課と密な連携をはかったことが功を奏し来訪した取材・視察団員に対して①、②とも好印象を与えることができた。

特に、本事業で製品化を計画する「乾燥あかもく粉末」と「乾燥あご粉末」に対する海外女性からの高い興味があることが裏づけられる結果となった。

本事業に於ける他の国内活動に於いてサンプル配布時のアンケート聴取等（NO24：平成28年11月5日）を行い、それら各製品に対する意識調査を行なったところであるが、前述の状況から海外に於いても十分なあかもく製品への訴求効果があると判断された。

いずれにしても、本事業で製品化を計画する地元水産資源を活用した製品群は、今後の販売に於いて高い購買可能性があることが推測され、本事業の地域活性化をはかる上での手法とその方向性が正しいことと判断でき、大変有意義な活動となったと考える。

2. 具体的な実施活動 (7)-②香港よりの取材視察団

(7) 前述(1)の各製品を周知宣伝するために香港よりの取材視察団を招聘した。
その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

主催者：鳥取県観光戦略課

日時：平成28年11月24日13:30～15:30

場所：御崎漁港水産加工所及びその周辺

来訪者：香港メディア取材・視察団（通訳含む5名）

対応者：当法人職員4名（三好、中野、井上、山根）

2. 目的

- ①本事業に係り製品化する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」、「サメジャーキー」等の海外向け周知宣伝
- ②本事業を実施する御崎漁港地域の海外向け周知宣伝

3. 実施概要

- チャーターワンボックスにて13:30御崎漁港到着
- 到着後御崎漁港内を散策（説明資料として「御崎漁港について」を手渡し職員三好が同行説明：手渡し資料はNO38～NO40）
- 御崎漁港水産加工所にて製造物の説明実施（職員三好、井上）。特に本事業とその成果物である乾燥あかもく、乾燥あご、乾燥サメジャーキーについて説明した。
- 御崎漁港水産加工所内で本事業の成果物である乾燥あかもく粉末、乾燥あご粉末を食材利用した試食品として（あご出汁あかもく味噌汁、あかもく入り炊き込みご飯のおにぎり等）を提供した。
- お土産として全員に本事業の成果物である乾燥粉末あかもく、粉末乾燥あご、乾燥サメジャーキーと板わかめのサンプルを提供し本国での周知宣伝を依頼した。
- 15:30次の視察地へ向け出発した。

4. 取材・視察団員の反応等

- 御崎漁港地域は自然に囲まれていて海の景色が良く大変気に入った。（香港は汚れた海とのこと）
- 鳥取県産海の水産物が新鮮なまま食べられるのは大いに魅力的である。
- 乾燥あかもくをはじめとする各製品類には興味がある。
- 提供されたサンプル土産は帰国後周囲に宣伝する。
- ハンディキャップがある方が製品製造に係わることは素晴らしいことであるからこれも宣伝したい。

5. 実施風景写真



取材する団員



取材する団員



試食する団員



団員と当法人職員



土産を手渡し説明する職員三好



製品について説明する職員三好



提供したし食品



土産品

6. 総括

本活動は海外に対して①本事業に係る成果物である各製品を周知宣伝すること、②御崎漁港地域自体を周知宣伝することであったが、事前準備を滞りなく実施したこと県観光戦略課と密な連携をはかったことが功を奏し、来訪した取材・視察団員に対して①、②とも好印象を与えることができた。

特に、海の綺麗なところで収穫される水産資源を原料とした本事業に係る各製品への団員からの興味は高く、御崎漁港地域の綺麗な景色とも相まって団員に対して強いインパクトを与えることができた。

更に、本事業が障がいがある方が参加していることに対して「非常に素晴らしい活動である」との評価を頂き、本事業の「障がいがある方も参加した地域活性化」という目的が海外の方へも理解されたことは大きな意義を持つものであった。

また、試食品の原料となった「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」に関しては「帰国後周知宣伝する」旨の申し出もあり、この度の海外からの取材・視察団の受け入れ活動が本事業推進に対して大きな効果があったと考える。

2. 具体的な実施活動（8）料理専門家を交えた意見交換会

（8）前述（1）の各製品の研究開発に係る料理専門家等を交えた意見交換・検討会を実施した。
概要等は次の通りである。

1. 実施内容

日時：平成 28 年 11 月 13 日 15:00 ～ 17:30

場所：国民宿舎水明荘会議室（湯梨浜町内）

参加者：相手側（元東京帝国ホテルグループ取締役総料理長中尾武一氏、八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会
坂尾代表他会員 5 名）当方（当法人職員長光）

2. 目的

①本事業に係り製品化する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」等の業務用活用方法とその販売戦略についての
手法、方向性等の検討

3. 実施概要

本事業で製品化を計画する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」に関して調理業務用としての利用方法を専門家を
交えて討議した。

●中尾武一氏の主たる意見としては

- ①「乾燥あかもく粉末」に関しては、まだまだ「あかもく」自体が一般的ではないものの粉末化することで、洋食（例：
パスタ、ハンバーグ、ピザ等）への利用可能性がある。
- ②「乾燥あかもく粉末」に関して各種料理に沿ったメッシュ（きめ）の大きさが重要になる。
- ③「乾燥あかもく粉末」に関して和食に於いて新しい料理素材となることが考えられる（例：うどんの具、出し巻き
たまごの具、先付けの一品等）
- ④首都圏富裕層に於いては食品添加物の添加の有無に対しては特に神経質であることから、「乾燥あかもく粉末」、「乾
燥あご粉末」いずれにも酸化防止剤等を添加すべきではない。（高級飲食店ではほぼ使用されない）

●八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会の主たる意見としては

- ①フランス（パリ）で開催された国際食品見本市（名称シーアール：NO47～NO49）にて「乾燥あかもく粉
末」を展示し試食させたところ欧州のバイヤー、調理人から大いに興味を持たれた。このことは、中尾氏指摘の「洋
食利用の可能性」を裏付けるものである。
- ②輸出に関しては欧州バイヤーから「賞味期間を 8 ヶ月以上確保されたい」との要望が出されていることから「乾
燥あご粉末」に関しては酸化防止剤の添加もやむを得ない可能性がある。
- ③欧州ではわかめ、こんぶ以外の海藻類は一般的ではないため、品名表記にラテン語表記（植物名称等）を使用す
ることが望ましい。
- ④製品包装は業務用であれば簡易包装且つ量目は 20g でなく 100g 単位とするのが望ましい。

3. 実施風景写真



中尾武一氏



会議風景 1



会議風景 2

5. 総括

本活動は料理の専門家を交えて、本事業に係る各製品の更なる販売拡大を見据えた上でその可能性と手法を討議することができた。

本事業実施に際して当法人内には飲食関係の専門知識を持つものが無いため、ここで出された意見は今後の製品製造・販売活動に於いて大いに役立つものとなった。

更に、八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会から国際食品見本市出展した際の(概要:NO47~NO49)欧州バイヤー、調理人からの各製品に対する意見・評価等を頂くことができたことは有意義であった。

また、中尾氏、八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会双方より各製品販売開始以降の買い付け先の紹介を頂く等、副産的な効果を得ると共に、製品開発・販売に関して継続的な意見交換をすることで合意に至った。

いずれにしても、本活動は本事業の目的である「地域水産物を有効活用した地域活性化」活動目的の達成に対して大きな効果があったと考える。

2. 具体的な実施活動 (9) 国際食品見本市フランス(パリ)への製品出品

(9) 前述(1)の各製品を周知宣伝するためにフランス(パリ)で開催された食品国際見本市へ製品出品した。その概要、結果等は次の通りである。

1. 実施内容

国際見本市名称：シーアール（世界最大の国際食品見本市）

期日：平成28年10月14日～10月20日

場所：フランス（パリ市内）

主催：鳥取県販路拡大・輸出促進課（鳥取県ブース）

参加者（活動受託者）：八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会坂尾代表他会員2名

2. 目的

本事業に係り製品化する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」等の海外での反応聴取、及び海外への販路開拓。

3. 実施概要

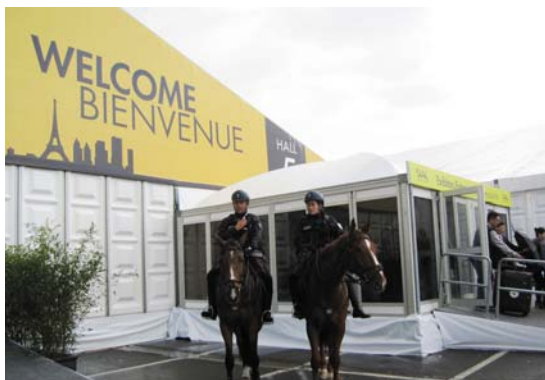
本事業に係り製品化する「乾燥あかもく粉末」、「乾燥あご粉末」をフランス（パリ）で開催された国際食品見本市へ出品し、合わせて、「乾燥あご粉末を出汁にして乾燥あかもく粉末を具にした味噌汁」を試食品として来場者へ提供し、それらに対する意見聴取を行なうと共に、海外バイヤー、調理人等約150名へ各製品の周知宣伝を実施した。

尚、本活動に際しては当法人職員は現地へ同行せず、事前に八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会と出品に係る綿密な打合せ等を実施し、現地へ出展する八頭農林水産物生産・移出・輸出協議会の協力を得て実施したものである。

4. 実施風景写真



国際食品見本市
ガイドブック



会場入口風景



鳥取県ブース風景

4. 実施風景写真



試食する欧州バイヤー



通訳から説明を聞く欧州バイヤー



製品を確認するバイヤー



通訳から説明を聞く欧州バイヤー

5. 当該見本市に於いて当法人の出品製品に興味を持った企業（店舗）等

NO	国・地域名等	企業名等	接触者名等
1	日本	(株)トップ・トレーディング	中澤 敏郎
2	欧州	Palmifrance S.A.	SASU Olivier Derenne
3	欧州	FOODEX	CFO中沢浩一
4	チリ	AGRIFOODS	Commercial Manager Sergio ACUNA
5	オーストラリア	HBC Tradin Austrailia Pty Ltd	Managin Director Michael Arain
6	フランス	仁 JIN	ニックー 仁奈
7	フランス	SPA & GASTRONOMIE	Emilie FELIX-GETZ
8	フランス	森永乳牛配給株式会社	代表取締役岩田巧一
9	フランス	Smile ' eat	YAVIER GARCIA
10	フランス	おむすび 権米衛	佐藤 大輔
11	フランス	SUSHI B	花田 雅芳
12	フランス	凡 BON	伊藤 聖一
13	フランス	Sushi Ginza Onodera Paris	副板長
14	フランス	銀座 おのでら フランス店	竹澤 孝
15	フランス	LES LIAISONS	GERANT(マネージャー)
16	フランス	レ・リエゾン	武林 佑介

6. 欧州バイヤー、調理人等からの主な意見

- あかもくは欧州では知られていないが、特に日本食レストランではその風味（磯の香り）が好評であると思う。
- 粉末化された乾燥あかもくはフレンチ、イタリアンの店舗でも活用することができる。
- 乾燥あご粉末は使い易いがその価格が問題となることからそのあたりを知らせて欲しい。
- 海藻類は輸入検疫・通関に際して検査官が知らないのでラテン語表記などの工夫が必要。
- 購入を検討しているが、賞味期間が8ヶ月以上必要である。

7. 総括

本活動は予算の都合から外部への委託活動（費用は無料）となった。

当初、各製品が欧州に於いて受け入れられるかどうかの不安があったが、実施すると、前述5及び6に記載したように多くの欧州バイヤー、調理人等からの高い評価を得るに至った。

また、本活動による製品製造が障がいのある方々の協力により実施されていることを説明すると、本活動に対して本邦内では考えられない高い評価を得ることとなった。（欧州では障がい者への支援は社会的に最優先事項と認識されている）

更に、欧州では日本食レストランでワカメ、コンブ等が使用されているが、この度出品した「あかもく」製品は全く未知の食材である。しかし、フランスの有名な料理人等から「その風味が欧州でも受け入れられる」との好評価を受け今後の海外向け販売に大きな期待を持つに至った。

このような状況に鑑み、本活動は本事業に係り製品化する各製品の開発と販路確保について大きな効果があったと考える。更に「障がいがある方も参加する地域活性化活動」が持つ意義は海を越えても受け入れられることであると強く認識できた。

2. 具体的な実施活動 (10) 障がいがある方の本事業への参加協力

(10) 本事業は地域の障がいがある方の参加協力により活動実施されたものである。
その概要、結果等は次の通りである。

1. 参加・協力人数等

本事業の目的の一つは地域活性化活動に地域の障がいがある方々も参加し、健常者、障がい者の枠を超え一丸となって地域の活性化を達成することであるが、本事業に於いては下表の通り多数の障がいがある方の参加協力を得て活動実施されたものである。

障がいのある方の参加協力状況表

項目	参加延べ人員数	備考
製品製造に参加・協力	155	あかもく、あご、サメ製品製造
製品周知宣伝に参加・協力	24	東京イベント、御崎漁港地区イベント、鳥取市内イベント

2. 障がいがある方の参加・協力風景写真（イベントに係るもの）



イベントでの駐車場案内風景



イベントでの試食品配布風景



イベントでの客誘導風景



イベントでの振舞い風景



イベントでの道案内風景



イベントでの接客風景

2. 実施風景写真（製品製造に係るもの）



あかもく作業



あかもく作業



あかもく作業



サメ作業



あかもく作業



あご作業

3. 総括

本事業の目的は、地域の水産資源を活用した製品を研究開発し、その水産資源の需要増加による地域活性化を目指すものであるが、その過程では製品の製造、製品の周知宣伝、販路開拓等の作業を行なう必要がある。

それら各過程に於いて地域の障がいがある方の参加協力は非常に大きな事業推進力となった。イベント等に於いても参加協力を頂いた障がいのある方の的確な行動は来場者からも好評であった。更に、製品製造に於いては地元漁師さんからも講習を受ける等で地域との交わりがより密接になった。

また、本事業に係り製造した各製品が評判が良く国内のみならず海外へ販売される可能性があるという大きな期待があり、本事業に参加協力した障がいがある方からも喜びの声が上がり、大きな就労に対する自信にも繋がった。

これらの事実より、本事業が目指した「障がいのある方も参加協力する事業であること」、「本事業を通して地域と密接な交流がはかれること」、「実施事業が地域活性化に貢献すること」が十分に達成できたと考える。

更に、参加協力頂いた障がいのある方から「引き続き本事業に参加協力したい」旨の申し出を受けていることは本事業の方向性の正しさを証するものとする。

2. 具体的な実施活動 (11)新聞社等からの取材

(11) 本事業及び本事業の各製品を周知宣伝するために新聞社等からの取材を受けた。
その掲載記事は次の通りである。

1. 一般財団法人地域活性化センター発行「地域づくり」平成28年9月号掲載のもの (全国1,926の地方自治体等へ配布)

特集

農・林・水産業×福祉

鳥取県米子市

障がい者も参加する漁港の活性化

—小さな港の水産連携活動—



鳥取県米子市 大田 亨

はじまりと出会い

NPの代表者が運営する障がい者就労継続支援B型事業所「リウとえ」は平成23年4月に鳥取県西部の米子市江町で事業を開始しました。同所開設、施設は民家の建物を借りて、職員4人が就労利用者さん6人の就労支援を実施して



就労支援に係る生産設備を多く保有しない事業所にあって、近隣の方々より依頼される委託作業が唯一の利用者さんの

就労訓練機会と工賃の発生源でした。その一つが隣町大山町(たこやまちょう)にある鳥崎漁港(みさき漁港)の魚類を漁船さんより受取したのち、加工して販売する。これは魚類の価値を高め、加工した魚類を大山の休漁水で洗い出す仕組みです。

この作業の中で特に関心がある利用者さん(リウとえ)の就労利用を促進する。その一つは「海に接する」ということが、いかに大切か。それを促す。また、わかめを煮る、干し、塩、地元漁船さんが昔より守ってきた伝統技術を受け継ぐことも出来た。

この、わかめ干しは、地元漁船さん、地元漁協の皆さんとの協力、そして水産連携活動の始まりです。

自分運でくぐりた

作業の中で利用者さんより「自分運でわかめを

干して売ってみたい」という声があがって来ました。しかし、リウとえにはそれを製造出来る設備も場所もありませんでした。そこで、平成23年度の鳥取県水産振興事業により水産加工工場を併設する新しい事業所を建設することになりました。この建物は平成24年4月より稼働開始し、利用者さんと職員が全額であったり、干しわかめが製造出来ることになりました。

加工場には地元漁船さんより魚類を供給していただき、更には地元漁船さんに販路開拓をしていただきながら平成24年の7月には「鳥取県特産品の辛味わかめ」が完成し、鳥取県東部アンテナショップで販売することになりました。まさに利用者さんと職員の希望が叶った瞬間です。

鳥取県漁港の仲買様と

前述の加工工場稼働により干しわかめの生産量が増加してゆく中、平成24年9月に鳥取県漁港より「漁港仲買」を待ち受けていたことになりました。これはリウとえの水産加工工場と販路開拓に対して漁港をいかに活用出来るものか。この仲買の待ちにより干しわかめだけでなく魚介類を漁船さんより受け取って多様な水産加工製品を製造・販売することが可能となりました。今回の水産事業所は仲買を持つ事業所は極めて稀であり、利用者さんの就労訓練のバリエーションが大幅に広がることになりました。一例として、いか釣り漁船さんから直接仕入れた白いか(産地から)を使用したスナモ、各種魚類の乾燥製品を製造することになりました。

した。当然、その伝統的処理技術も地元漁船さんより指導を受けて習得して行きました。この時期、地元漁船さんとの連携体制がより強固なものになったと実感しています。

御崎漁港の危機

リウとえの利用者さんと職員は鳥崎漁港の皆さんに支援をしながら水産加工工場に携わって来ました。ところが、この鳥崎漁港は大きな危機が訪れたのです。それは、約30人の組合員が所属する小さな鳥崎漁港の漁船の減少により水揚げ量が減少、漁船が赤字に陥り、その運営もままならなくなりました。

この話を聞き「このままでは鳥崎漁港が廃港になってしまう。今度私たちが力を貸そう」と



いう方が利用者さんと職員からあがって来ました。これを契

機に漁船さんが参加した港の活性化に取り組み、活動を開始することになりました。

新たな水産加工場の設置

港の危機に対して今まで培った水産加工技術、地元漁船さんとの強い連携を活かすべく、鳥取県と鳥取県漁港の協力を得、平成24年1月に鳥崎漁港内に新たな水産加工工場を開設しました。これは、

①利用者さんの工賃増(産地)の活性化と

②この水産加工場では、リウとえの利用者さんのみならず、周辺地域の漁業事業所の利用者さんにも事業機会を提供して行きます。そして、多くの漁業事業所の利用者さんに提供していただく、地元漁船さんの取組物を新たな製品に仕上げ、販売

間、大規模として海外へ販出する事業です。

この事業は利用者さんにとって工賃の増という目的もあり、産地の方にとっては取組物

の新たな安定した販路となり水揚げ量の減少に備えかける方策の一つです。

支え合いと誇り

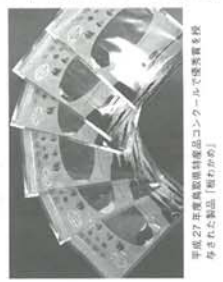
漁業事業でなく「支え合い」という言葉を耳にしますが、リウとえでは「障がいがある方々を支援する支え合い」を大切にしています。障がいがある方々が地域を支える活動を行って、と理解しています。それは利用者さんの誇りであり、心から湧き上がる思いです。そして、漁船さんをはじめとする漁業関係者さんへの感謝の気持ちも、障がいがある方々への漁業関係者さんからの感謝の気持ちもこの水産連携活動の基盤の一つです。

勿論、製品に対して「誇りある製品づくり」を大切にしています。そのからいリウとえの産地わかめは半農半漁鳥取県産品アンテナショップで販売をスタートしました。一般の社会の製品と競争して高い価値をいただいたことは利用者さん、地元漁船さん、鳥取県漁港の皆さん、鳥取県、そして産地の方々の協力、立場での連携、感謝と感謝しています。「本当にありがとうございます」

大手企業に販出するまで

開始当初300。だったわかめ原料は今年度300。と目途が立っており、宮城県、山形県、西日本を始めとする大手企業へ販売するまでになっています。これも全て障がいがある利用者さん、地元漁船さん、鳥取県漁港の皆さん、鳥取県、そして産地の方々の協力、立場での連携、感謝と感謝しています。「本当にありがとうございます」





福 祉 新 聞

店頭で新商品をすすめる本池さん（右）



障害者と漁師タッグ

新商品を東京でお披露目

鳥取県

障害者が漁師と協働して海産物を加工販売する「水産連携」に取り組むNPO法人ライヴ（大田百子理事長、鳥取県米子市）は1・2日、新商品のサンプル配布と試食会をJR新橋駅前（東京都港区）の同県アンテナショップで行った。

新商品は「乾燥あかもく粉末」「乾燥あご粉末」「犬用鮫ジャーキー」Ⅱ写真⑤。すべて天然物で無添加。粉末の大きさを袋詰め、量は注文に応じて販売する。



あかもくは海藻の一種で漁師が素潜りで取る。ワカメより食物繊維が多く、軟らかいの

た。来客からは「あかもくを知らなかった」「どんな料理があるの」などの感想があった。

新商品は地域課題の解決に向けた事業として、県の補助を受け開発された。

協働する御崎漁港（同県大山町）は水揚げ量の減少、漁師の高齢化などの課題があり、未利用資源のあかもく、あご、鮫を有効活用することで漁港の活性化につなげる。

一方、障害者就労の面では、同港内の水産加工所で八つの事業所がローテーションを組んで働いていく。作業は下処理、乾燥、粉砕、袋詰めなどで特別な技術はいらず、海に触れることで利用者の精神的な安定にもなる。これまで延べ1000人以上の利用者が携わった。事業は就労継続支援B型で、時給は一律500円。

1・2日に店頭に立ったライヴ利用者の本池友直さんは「大変だけれどお客さんに喜んでもらえる」と話し、漁師の中村一好さんは「取った海産物を商品にしようという励みになる」と期待する。

今回の事業についてライヴの長光文一郎・事務局長は「障害者施設、漁協、県など関係機関の3者が連携する事業として全国モデルになる可能性も秘めている」と話している。

日 刊

3 2017 (平成29) 年3月8日 (水曜日)

水産と福祉が連携 特有のとろみ食感

乾燥アカモク粉末

ライヴ

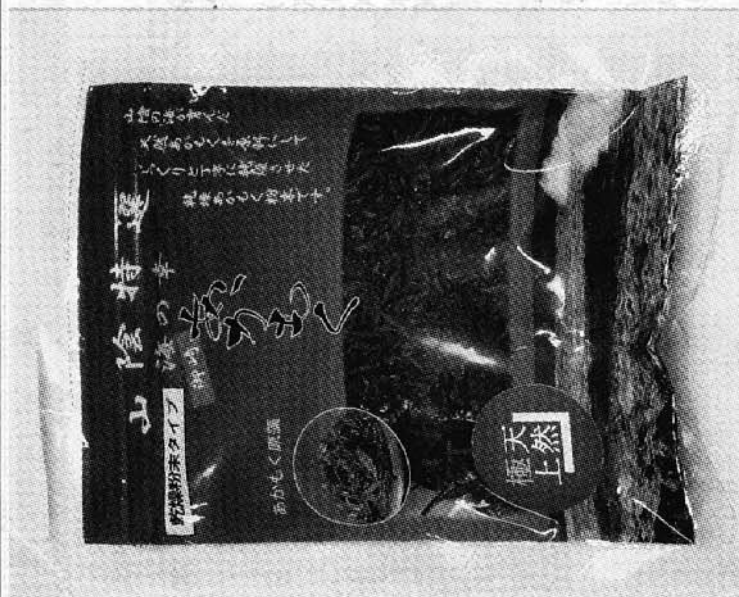
NPO法人ライヴでは、ホタルイカ、干タケ、干
障害のある人が平成23年、ダコ燻(くも)製、干ア
から地元・漁業者と連携、アエビ、干アゴなど、
して水産加工品を製造販 製造する商品は、原則
売している。 的には食品添加物を加え

乾燥海藻商品は極力、ず自然の風味を大切に、
メ、イギス、メカブ、ム 乾燥海藻類はトレーサビ
カモノヅバ、アカモク、 リティを確保。原料は鳥
フングサ、アオサ、岩毛 取県産の天然水産物。地
ズクなど。乾燥魚類商品 元漁業者が受け継いだ昔
はシロイカのスルメ、干 ながらの製法にこだわ

ている。
こうした中、新商品と
して販促展開を図ってい
るのが「乾燥アカモク粉
末」(写真)。適量をそのま
ま味噌汁に入れば、特
有の粘り気ある食感が味
わえておいしい。また、
水で戻してサラダのトッ
ピングなどにもよく合
う。このほか、うどんや
そばにトッピングして
も、とろろごぼうのよう
な感じのとろみが楽しめ
ておいしい。

写真は20gパックだ
が、ニーズに応じて1kg
単位での注文にも応じて
もらえる。

▽問い合わせ
先・NPO
法人ライヴ
(じふよんえ
福祉事業所)
☎689-
3424、鳥
取県米子市淀
江町中間69
2、☎085
9-56-5
789



2. 具体的な実施活動 (12) 製品成分分析の実施

(12) 前述(1)の製品の成分分析を外部企業へ委託実施した。
その概要、結果等は次の通りである。

1. 乾燥あご粉末製品の成分分析結果

カロリー検査報告書			
■管理番号		calA03111	
		A8679001	
■受理日	2016年10月24日	■検査日	2016年10月24日
■発行日	2016年10月25日		
お名前		部署名 1	部署名 2
NPO法人ライヴ リヴよどえ 御中			
検体名	あご粉末		
分析項目	可食部100gあたり		検査方法
エネルギー (熱量)	320 kcal		近赤外分光法
たんぱく質	75.3 g		近赤外分光法
脂質	2.0 g		近赤外分光法
炭水化物	0.1 g		近赤外分光法
食塩相当量	0.33 g		計算法
ナトリウム	130 mg		イオン電極法
水分	12.5 g		計算法
備 考			
 食品微生物センター KEEP YOUR FOODS SAFE		株式会社 食品微生物センター 〒250-0001 神奈川県小田原市扇町3-26-15 TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731 検査責任者: 坂口徹	
			

2. 乾燥あかもく粉末製品の成分分析結果

カロリー検査報告書

■管理番号

calA02523

A8679000

■受理日

2016年9月2日

■検査日

2016年9月2日

■発行日

2016年9月5日

お名前

NPO法人ライヴ リヴよどえ 御中

部署名 1

御崎漁港内水産加工所

部署名 2

検体名

乾燥アカモク

分析項目

可食部100gあたり

検査方法

エネルギー (熱量)

165 kcal

近赤外分光法

たんぱく質

14.1 g

近赤外分光法

脂質

6.5 g

近赤外分光法

炭水化物

53.9 g

近赤外分光法

食塩相当量

0.28 g

計算法

ナトリウム

110 mg

イオン電極法

水分

11.3 g

計算法

備 考

エネルギー値は、通常の測定値に0.5を乗じた値を適用。(藻類単体のため)

株式会社 食品微生物センター

〒250-0001 神奈川県小田原市扇町3-26-15

TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731

検査責任者:坂口徹

3. 乾燥あごの成分分析結果

カロリー検査報告書			
■管理番号		calA02522	
		A8679000	
■受理日	2016年9月2日	■検査日	2016年9月2日
		■発行日	2016年9月5日
お名前		部署名 1	部署名 2
NPO法人ライヴ リヴよどえ 御中		御崎漁港内水産加工所	
検体名	干しアゴ (トビウオ)		
分析項目	可食部100gあたり		検査方法
エネルギー (熱量)	338 kcal		近赤外分光法
たんぱく質	82.5 g		近赤外分光法
脂質	0.8 g		近赤外分光法
炭水化物	0.1 g		近赤外分光法
食塩相当量	0.33 g		計算法
ナトリウム	130 mg		イオン電極法
水分	7.2 g		計算法
備 考			
 食品微生物センター KEEP YOUR FOODS SAFE		株式会社 食品微生物センター 〒250-0001 神奈川県小田原市扇町3-26-15 TEL 0120-409-929 FAX 0465-30-1731 検査責任者:坂口徹	
			

3. 平成 29 年度以降の活動について

本事業に係る活動を契機として当該地域に於ける平成 29 年度以降継続する当法人の活動予定は次の通りです。

(1) 本事業の成果物である 3 種製品の製造・販売活動を実施する。その販売に関する予定は下表の通りである。

品目	項目	H29	H30	H31
乾燥あかもく粉末	売上数量 (袋)	10,000	15,000	20,000
	売上高 (円)	2,200,000	3,300,000	4,400,000
	原料使用額 (円)	500,000	750,000	1,000,000
乾燥あご粉末	売上数量 (袋)	7,500	10,000	15,000
	売上高 (円)	1,650,000	2,200,000	3,300,000
	原料使用額 (円)	525,000	700,000	1,050,000
サメジャーキー	売上数量 (袋)	5,000	7,500	10,000
	売上高 (円)	550,000	825,000	1,100,000
	原料使用額 (円)	150,000	225,000	300,000
3種製品	売上高計 (円)	4,400,000	6,325,000	8,800,000
	原料使用額計 (円)	1,175,000	1,675,000	2,350,000

※売上高は卸し価格にて算出

(2) 本事業地域の鳥取県漁協中山支所の動き

本活動に係り研究開発した「あかもく製品」の原料保管用冷凍設備を整備し製品の増産に対応することとなった。(平成 29 年度稼働開始：従来計画では当該冷凍設備を廃止する予定であった)

(3) 本事業の活動に対する他企業(団体)等からの支援の動き

●本事業(水産と福祉の連携による地域活性化)の活動に対して日本郵便株式会社より沿岸漁業用の小型漁船整備・設置のための支援を受けることとなった。(平成 29 年度)

●本事業に係り鳥取県漁協より当 N P O 法人が団体組合員となることによる「漁業権」の付与を予定している。(平成 29 年度)