

# 八幡浜漁協における水産加工商品の販路開拓と課題

主任研究員 尾中謙治

## 1 組合および管内の概要

八幡浜漁協は、愛媛県八幡浜市、伊方町、西予市の一部を管内とする、組合員数1,710人（うち正組合員329人）、職員71人（2019年3月末）の組合である。管内の主力漁業は、沖合底びき網（1か統）やまき網、小型底びき網、船びき網、魚類養殖などである。

管内には産地市場が2つあり、そのうちのひとつである八幡浜市水産物地方卸売市場は2013年4月に高度衛生管理型荷さばき所としてリニューアルされている。八幡浜港は県内唯一の沖合トロール漁船の基地であり、当市場には他港船の水揚げも多く、18年度の水揚げは6.4千トン、32.7億円である。水揚げされる魚介類は年間200種類以上、卸売業者は八幡浜漁協と民間企業の2社、買受人は100人ほどである。

当市場の近隣には観光・地域活動の拠点として交流施設「八幡浜みなと」(道の駅、みなとオアシスの両方に登録)が当市場と同時期に新設され、八幡浜港の活性化を促している。施設内では海産物直売所「どーや市場」などが営業している。

## 2 地元水産物の付加価値向上を目指す加工事業

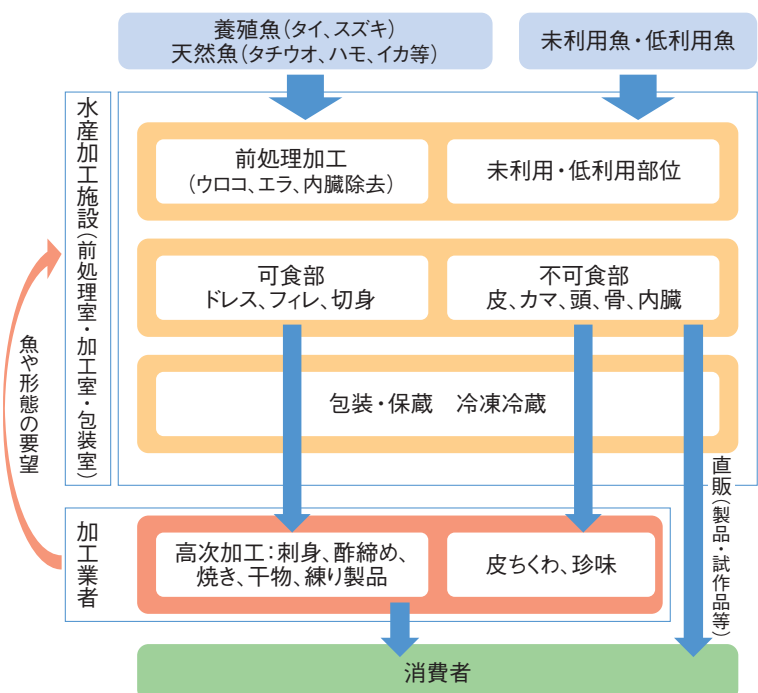
八幡浜市は、地元漁業者や水揚げ高の減少に伴い、水産物の付加価値向上、未・低利用魚の活用による漁業関係者の所得向上を目的として、水産加工施設「シーフードセンター八幡浜」(鉄骨造平屋・延床面積401.45㎡)を14年9月に整備した。

八幡浜漁協も漁獲量の減少や魚価

安への対応策を考えていたところに、市による加工施設の整備もあり、14年9月に加工部を新設して、当加工施設で加工を開始した。市内の水産加工業は練り製品を中心としていたことから、競合しないフィレ加工などの一次加工が当初は主であった。その後、加工部は料理店などの買受人からハモの骨切りやマダイのフィレ加工の依頼を受けるようになり、受託加工も業務のひとつとなった。ほかに、水産加工商品・試作品の開発も行っており、ハモの骨切りした開き(冷凍)や太刀魚のフィレ、ヤリイカの削り節「いかの浜ぶし」、一夜干しなどを商品化している。加工設備のない地元飲食店と連携して商品開発も行っている。

加工部は職員3人、パート2人の体制で、加工および商品開発は職員が行っている。加

第1図 シーフードセンター八幡浜における加工事業の内容



資料 八幡浜市提供資料に基づき筆者作成

工事業の内容は第1図のとおりである。19年3月には愛媛県HACCP制度の認証を受けている。

### 3 販路の開拓

マダイのフィレなどの一次加工品は、飲食店を取引先とする仲買人や学校給食に提供されており、販路は比較的安定している。苦戦したのは一夜干しなどの加工商品の販路であった。

加工商品は、完成して2～3年ほど八幡浜みなとで販売していたが、売上げは伸びなかった。そのため売価は高値になってしまい、テストマーケティングには適していたが、収益を上げるには課題があった。そこで、加工商品をギフト商品として位置づけ、これに伴って高額な加工商品の開発が行われた。その後、15年度から八幡浜市のふるさと納税の返礼品としてハモ鍋やタイしゃぶ、タイ茶漬けなどの高額な加工商品を数多く提供することになり、売上げを伸ばすことに成功した。

17年夏からは、漁協職員が加工商品のチラシを持って地元企業・団体に営業活動をはじめた。現在は10社ほどと継続的な取引をしている。この取組みは、加工商品の売上げを上げることだけでなく、地域産業での漁協自体の知名度を上げることも目的としていた。

営業の効果として、チラシに掲載した加工商品のひとつである「はもだんご」が評判となり、学校給食で提供されるようになった。さらに他社の会員向け商品としても提供される予定である。

### 4 西宇和農協との連携

18年7月には八幡浜漁協と西宇和農協とのコラボ商品の販売を開始している。ふるさと納税の返礼品として、水産加工商品と柑橘加工品が同梱されているギフトセット「みかんと魚の町八幡浜」と、水産加工商品か柑橘類・柑橘加工品が毎月届く通年商品の2種類のコ



八幡浜漁協と西宇和農協とのコラボ商品  
「みかんと魚の町八幡浜」(写真：八幡浜漁協)

ラボ商品がある。ギフトセットは、八幡浜漁協がお中元やお歳暮として直接販売もしている。農協とのコラボ商品の販売は地元新聞などにも取り上げられ、新聞を見て注文や問合せをする人もあり話題となった。また、西宇和農協と連携ができたことによって、農協組合員向けの夏と冬のギフトチラシにコラボ商品や加工商品が掲載され、更なる販路開拓につながった。

### 5 付加価値の高い商品の開発・販売

八幡浜漁協の加工部は、加工商品の販路拡大に向けて様々な取組みを地道に続けており、その成果として売上高は伸びている。一方で、加工施設の規模が小さく、加工する未・低利用魚が多種で小ロットなため、量産ができず、生産コストの引下げが難しいという課題に直面している。干物などの加工商品は、類似商品が一定の価格帯で流通しているため、採算のとれる価格で販売ができていない。したがって、八幡浜漁協の加工事業の事業利益は赤字となっており、現状では加工事業が収益面でうまくいっているとは言い難い。加工事業の開始時よりは赤字幅は縮小しているものの、新たな方策が求められており、今後は従来の販路開拓に加えて、付加価値の高い商品の開発、採算のとれる商品の厳選化を図っていく方針である。

(おなか けんじ)