

## ．地域資源のテキスト化に関する作業の進捗状況

担当部署：観光商工課・農林課・水産課・里海推進室

### ○取り組み状況

#### (1)「きんこ」のテキスト化について

- ・きんこ生産者の栽培の現状を把握し、増産に向けた栽培効率や問題解決を目的に三重大学教授による農家座談会を平成27年7月、平成28年2月の2回行い、延べ57名が参加。日頃の栽培に関する質疑と情報交換が行われた。また、きんこの販売戦略策定に向けての事業者のヒアリングも行い、販売にかかる現状や今後の展開に向けての提案など効果的な販売戦略について、話し合われた。
- ・平成27年7月、立命館大学で大学生対象にきんこの試食を実施。
- ・平成27年10月、立命館大生、三重大生による隼人芋の収穫体験を実施した。また、平成28年1月に立命館大生によるきんこ加工体験を実施し、新たな商品の提案があった。
- ・志摩市のきんこ啓発用のパンフレットを作製し、情報発信を行った。
- ・研究機関間や研究機関、事業者との連携を促す場として、平成27年11月東京で開催された交流展示会「アグリビジネス創出フェア」できんこを出展、試食やチラシを配布し、広く情報発信を行った。
- ・平成28年3月地域資源テキスト「志摩のきんこ」が完成する。

#### (2)「アカモク」のテキスト化について

- ・平成28年2月～5月にかけて浜島、波切、安乗の3地区で試験操業及び生息調査を行い同じ地区でも外海と内海で完熟する時期が異なることが判明した。
- ・志摩市特産物開発センターでアカモクの加工体験及び見学会を開催し、漁業者や議会議員など多数の方が参加し、好評を得た。
- ・日本のスポーツ栄養学の発展と国民の健康維持・増進に大きく貢献することを目的として平成27年7月滋賀県の立命館大学において開催された「日本スポーツ栄養学会」の企業展示に「新しい里海のまち・志摩及び機能性食品アカモク」を出展。ポスターの展示や試食、ノベルティーの配布を行い研究者、企業向けの情報発信を行った。
- ・農林水産食品の特徴を判り易く紹介し、研究機関間や研究機関と事業者との連携を促す場として、平成27年11月東京で開催された交流展示会「アグリビジネス創出フェア」に「志摩の新たな食材・完熟天然アカモク」を出展、ポスターの展示、ノベルティーやチラシを配布し、広く情報発信を行った。

- ・アカモクのテキスト化に向け、立命館大学との共同研究においてアカモクの食べ方、レシピ作り、生産地の写真撮影などデータ収集を行った。
- ・百五経済研究所と連携し「アカモク」のパンフレットを作成・配布し、情報発信を行った。
- ・志摩市大王地区の波切漁港にある大王種苗センター附属施設のアラメ加工施設を、漁業者自らが行うアカモクの加工、商品化に向けた技術や知見を得るための藻類加工試験場へ改修した。平成28年5月には、波切地区、船越地区の漁業者が加工試験を行った。
- ・平成28年5月の第1回畔志賀漁師塾の会議において、アカモクのパンフレットを配布し、次期試験操業地区を募ったところ、塾生から試験操業及び生息調査の依頼を受けた。
- ・三重外湾漁業協同組合志摩支所と協力し、伊勢志摩サミット国際メディアセンターで使用する食材として冷凍アカモクを提供し、平成28年5月28日の朝食で「アカモクとアサリの味噌汁」の具材として使用された。
- ・平成28年7月3日にイオン阿児店にて催された、JA三重主催の「三重オクラ」に関するイベントに茹で刻みアカモクを提供。「オクラとアカモクの和え物」の試食及びパンフレットの配布により情報発信を行った。
- ・志摩市で漁獲されたアカモクが市内外の加工業者との連携により「湯で刻みアカモク、こんにゃく、乾燥アカモク、麺類、佃煮等」に加工され、三重県下のスーパーマーケットや道の駅の店頭に並びなど販路が拡大され、県外からの問い合わせも増えている。

### (3) 志摩ブランドについて

- ・平成28年3月に7商品を追加認定し、志摩ブランド認定商品が13商品になりました。

#### 平成27年度認定商品

- 第7号認定商品 「伊勢志摩パールポークあらびきウインナー」
- 第8号認定商品 「乾燥アカモク」
- 第9号認定商品 「志摩あらめ(刻みあらめ)」
- 第10号認定商品 「磯のごはん(炊き込みひじき)」
- 第11号認定商品 「ひじきご飯(ちりめん入り)」
- 第12号認定商品 「ひじきご飯(しそ入り)」
- 第13号認定商品 「ひじきご飯(かつお入り)」

- ・志摩ブランド周知のため、新規に「志摩ブランド認定商品」と書かれたミニ幟を作成し、認定事業者に配布しました。
- ・平成27年度は認定事業者に対し、商談会への参加や、外部専門家による評価報告

会を開催し、志摩ブランドとしての特産品の価値の見直しを行いました。

### 今後の取組み

#### (1) 「きんこ」のテキスト化について

- ・きんこを増産することを目的に、芋の栽培から加工までを実践することができる「きんこ塾」を開催し、新たなきんこ生産の担い手の増加を図っていく。

#### (2) 「アカモク」のテキスト化について

- ・三重県水産研究所や三重外湾漁業協同組合と連携して生息範囲や資源量の調査を継続して行う。
- ・平成28年までの漁獲・出荷・販売の方法について、漁業者、漁協、加工業者等から広く意見を聴取し、生産体制の見直しを行う。
- ・販路は拡大しつつあるものの、漁獲量が不足していることから、新しい里海の資源「志摩の里海 完熟天然あかもく」としての付加価値を高めるとともに、志摩の試験操業地区を増やして漁獲量の増加を目指す。
- ・市内外の飲食店、加工業販売者と連携し、新たな販路を開拓する。
- ・アグリビジネス創出フェア等のイベントに出展し、県外にも広く情報発信を行う。
- ・立命館大学との共同研究において収集したアカモクのデータを基に、栄養面、健康面をクローズアップした内容の情報パンフレットを作成し、市内外へ広く情報発信する。

#### (3) 志摩ブランドについて

- ・志摩ブランドで認定を受けている商品について、商談会への参加や志摩ブランドとしての特産品の価値を最大限に引き出す方法の検討を行う。
- ・志摩市ブランド認定商品一覧のパンフレットを今年度作成する。また、志摩市ブランドの周知を市内外で行っていく。
- ・一次産品を志摩ブランドに認定出来るよう、関係機関との協議を行う。