

④ 新規用途開拓による地域水産物の需要拡大、ブランド向上

## 児島湾の水産物の鮮度にこだわった加工食品の製造・販売

岡山市南部の児島湾で獲れる良質な水産資源を活用して高品質な加工食品を製造・販売し、ブランド化を目指す。

### 連携体

農林漁業者 **吉岡 金吉、大元 智朗（漁業）**

永年の経験による漁獲技術と独自の漁獲方法により、良質な児島湾の水産資源の安定供給に取り組む。

中小企業者 **(株)清水水産（食料品製造業）**

素材の鮮度にこだわった高品質な水産加工食品を製造・販売していくことで、児島湾産水産物のブランド化を目指す。

### 連携参加者

サポート機関等 **岡山商工会議所、地域活性化支援事務局**

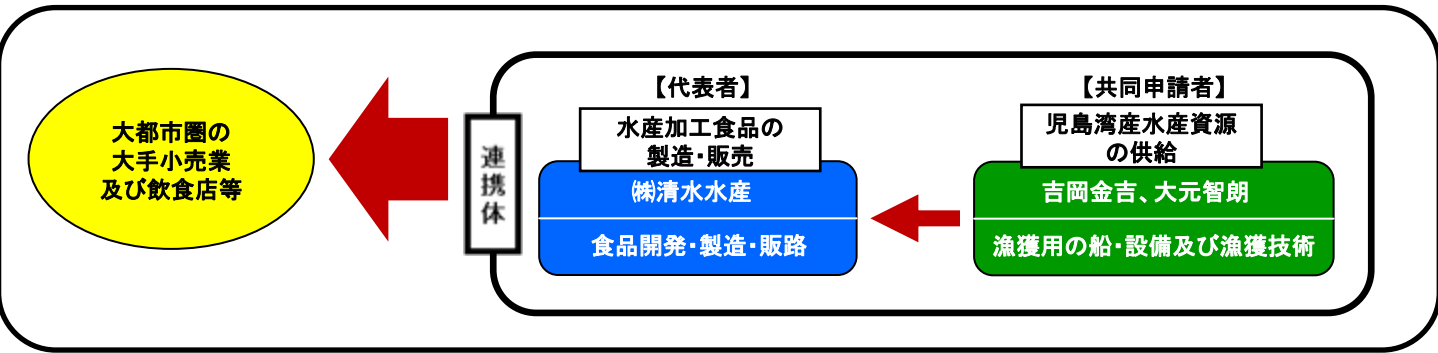
### 連携の経緯

かつて児島湾では漁業が盛んに行なわれていたが、昭和40年代以降、海水の汚染が進行し、児島湾産水産物品に対する評価が低下するとともに漁獲できる魚種類の種類も減少した。しかし、海域の環境改善に取り組んできた結果、近年では昔獲れていた魚種類も見られるようになってきた。そういった中、地元漁師が付加価値の高い加工食品を開発・販売していくことで、児島湾の漁業の活性化を図るとともに、水産資源のブランド化を目指していくために連携した。



### 連携に当たっての課題や工夫等

「漁師の手づくり」を商品コンセプトに試作・開発を行っていきが、その時点で、(株)清水水産の販売ネットワークを活用し、有名ホテルのシェフや高級料亭の料理長などから商品の評価をしてもらうことで、販路拡大に役立てていく。また、両者の連携により水揚げから速やかに加工を行う環境を確保し、鮮度を保持する。



### 連携による効果

農林漁業者 **5年で800万円の売上高増加、水産品の安定供給能力の向上**

これまで市場での魚価安定のために漁獲制限を行ってきたが、加工食品として利用することで漁獲高の増加期待できる。

中小企業者 **5年で3,000万円の売上高増加、雇用創出、児島湾産水産資源のブランド化**

児島湾の水産資源を活用した特長ある高品質商品を順次開発していくことで、児島湾産水産資源のブランド化が期待できる。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社 清水水産  
TEL：086-267-1213  
E-mail：

所在地：岡山市南区宮浦234-2  
FAX：086-267-5080  
ホームページ：