

④ 新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

「輪島海女の素潜り手摘み天然ワカメ・モズク」の加工食品の開発・製造・販売

輪島市の沿岸及び舳倉島周辺に豊富に生育している天然ワカメと岩モズクを海女が素潜りで手摘みにより採取し、湯通し塩蔵ワカメ、塩蔵モズク、岩モズクの佃煮などとして商品化のうえ、全国に「輪島ブランド」として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

石川県漁業協同組合輪島支所（漁業）

全国有数の海女を保有しており、地域資源を有効活用することにより海女の安定収入が図られる。

中小企業者

株式会社 ホクチン（食料品製造業）

優れた加工技術と全国に流通ルートを持っており、「輪島ブランド」として全国に販売展開する。

連携参加者

株式会社 ヤマト（食料品製造業）

食品加工のノウハウを活かし、殺菌処理・包装加工を加え商品化する。

サポート機関等

輪島商工会議所、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

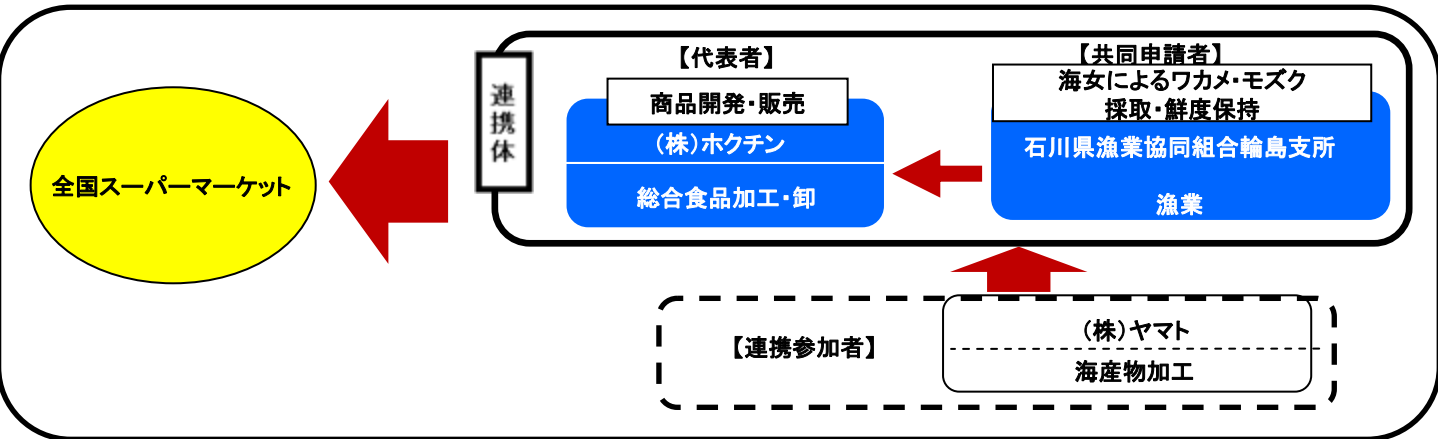
（株）ホクチンは地産資源を活用した産直商品の開発に積極的に取り組んでおり、市場のワカメの95%、モズクの90%を養殖物が占めている今日、輪島市の沿岸に豊富に生育する天然物を海女の素潜りにより採取し、天然指向の消費者向け商品として天然100%の湯通し塩蔵ワカメ、塩蔵岩モズク、岩モズクの佃煮などを開発した。

石川県漁業協同組合輪島支所では、天然ワカメ・岩モズクは今日まで自家消費程度で商品化されておらず、地域資源の有効活用に繋がることから連携事業を開始した。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

天然ワカメの採取時期は3月～5月、岩モズクは7月に限定されており、全国でも有数の海女を保有する石川県漁業協同組合輪島支所では、海女自ら採取した天然ワカメ、岩モズクの鮮度保持を行うなどの一次加工に取り組み、天然ワカメ・岩モズクの採取は海女の漁閑期における安定収入の確保に貢献できる。

（株）ホクチンにとっては、多様化する消費者ニーズに応えた、天然物原料の差別化商品として、全国に有する販売ルートを活用することにより事業の実効性を高めることができる。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で770万円の売上高増加、安定収入の確保

ワカメ採取期の3～5月は従来海女の漁閑期であったことから、安定した収入の確保が期待できる。

中小企業者

5年で1,600万円の売上高増加、「輪島ブランド」の全国展開

流通市場の約95%が養殖ものであり、市場に天然物を供給することにより差別化商品とし売上増加が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：(株)ホクチン
TEL：076-237-6000
E-mail：webinfo@hokuchin.co.jp

所在地：石川県金沢市湊4丁目56番地
FAX：076-238-1004
ホームページ：http://www.hokuchin.co.jp/