

①規格外や低未利用品の有効活用

八重山地域の水産資源を活用した鮮魚・加工品の商品開発及び流通体制の構築

流通業者において魚介類の鮮度を保ち流通させるシステムの構築と魚介類を活用した商品開発を行い、八重山の魚介類の域外流通ルートの開拓及び新しい販売体制の確立を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者 八重山漁業協同組合（漁業）

鮮魚の鮮度保持を徹底し流通量拡大を図るとともに、中小企業者と連携し企画した加工品の製造を行う。

中小企業者 (株)かわまん商店（水産物加工業）

高鮮度の商品（鮮魚・加工品）を安定流通させるシステムの確立を目指す。また、新商品を企画・開発し販路拡大を図る。

サポート機関等 地域活性化支援事務局

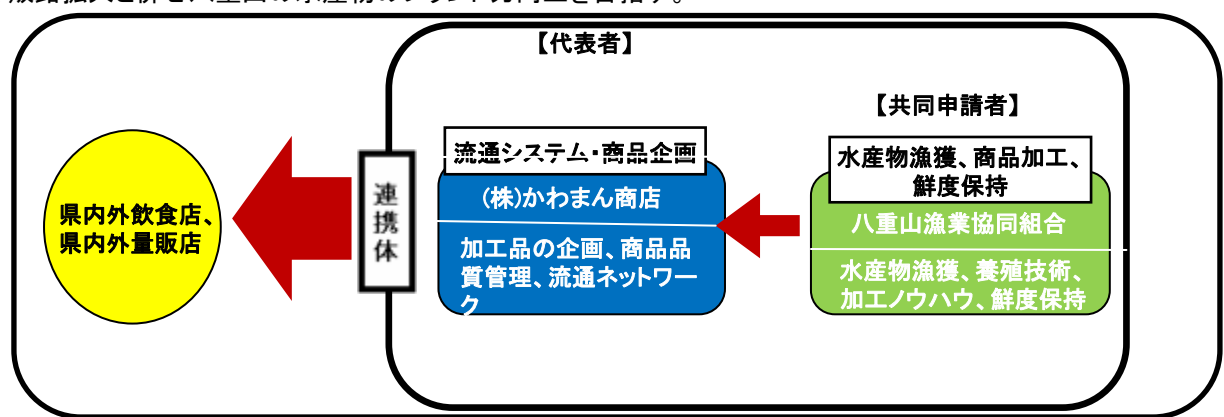
➤ 連携の経緯

沖縄は亜熱帯地域で特有の水産資源（魚種）が多くあるものの、鮮度保持が徹底されておらず地元消費がほとんどである。八重山漁業協同組合は豊富な水揚高を有する一方、鮮度の問題から域外への流通が少ない。(株)かわまん商店はこれまでに全国の水産物の取扱いを行ってきたことから水産物商社などの幅広い販路ネットワークを有している。その特徴を活かし、(株)かわまん商店では鮮魚などを首都圏等域外へも迅速に流通できるシステムを構築し、八重山漁業協同組合では鮮度保持を徹底することで高鮮度の商品の販路拡大及び安定的な流通を図るといった計画策定に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

高鮮度の商品（鮮魚・加工品）を首都圏を中心とした域外へ流通させるため(株)かわまん商店では鮮魚流通システムの確立を図る。具体的には県内量販店や飲食店への直送や同社の築地営業所までの流通システムの簡素化を図る。八重山漁業協同組合では、鮮度保持技術マニュアルを策定し鮮度保持の徹底を行い、上記流通システムを活用し販路拡大を図る。また、市場における使いやすさなどのニーズを勘案し切り身のほか加工品の開発及び販路開拓を行う。また、販路拡大と併せ八重山の水産物のブランド力向上を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 4年で約15,000万円の売上高増加、鮮度保持と新たな流通システム活用による収益拡大

鮮度保持を徹底することにより商品価値が向上し、流通範囲が拡大することで新たな市場開拓（販路拡大）が期待される。

中小企業者 4年で約16,000万円の売上高増加、迅速な流通システムの確立による販路拡大

迅速な流通システムを確立することにより、高鮮度の鮮魚及び水産加工品の販路拡大が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社かわまん商店
 TEL：098-875-1455
 E-mail：

所在地：沖縄県浦添市宮城1-24-1
 FAX：098-875-1482
 ホームページ：http://www.kawaman.com/