

05

釣り・網・潜りで多彩な鮮魚を出荷

生産者 村田星哉さん (海結丸)

2021.01.29

魚種 天然マダイ、タチウオ、その他旬の鮮魚

1 交流会メモ

1/29 海結丸 [山口, 周防島]

柴田・西院: 物販・アグリ

熊谷: 食ビジネス・コンサル

濱上・大久保: NKB

熊野: 神戸: 寿司職人

浦: 佐世保: 洋食席

- ・ 何での年中、漁、船上で血抜き神楽下
- ・ タチウオ適の港。

春: マアジ, Xバル, マダイ

夏: イワシ, ハナ子

秋: ハナ子, タチウオ, サクラ

冬: アオリイカ, Xバル

[釣, 網, 潜り]

- ・ タイ料理: 生, 夕飯, 吸い物 いづい3
- 日食15分
- ・ タチウオ: 鰹盛り(刺身) 炙り
塩焼きフライ 1~5kg

[質問]

- ・ タイ, タチウオ, 臭に慣ら 鰹盛り
- ・ 良い時に採れた魚をいづい3換了
- 広島魚市場に出す → 今回物販化

魚種 No.1. 朝, 晩2刀流
漁師

「釣り物は価値になる

→ SDGs 的にも OK.

・ タチウオは釣りやす キズなく 価値高い

・ 網にかかると、身が割れて美味しくな

・ 出荷分から手数料を組合に支払う。

・ 頼まれたら「おすむ」もする。基本は市場へ

・ EC, インタで 釣り風景 動画で

見せたいと 評判に引く *ストーリー の

が 子猫と一緒に出荷の風景 受ける。

・ 外食のハートルが上がった。(独自食材)

が、一本釣りのカニ 子。

・ 消費者の 新たなニーズ と嬉しい。ゆしむ

・ 鮮度よく届ける工夫 (研究中)

・ どう「マ」か? で味が変る

予約券
アグリ

「昔は良かった? 将来、何を獲っていくのか?」
はゆし不安。



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

05

釣り・網・潜りで多彩な鮮魚を出荷

生産者 村田星哉さん（海結丸）

2021.01.29

魚種 天然マダイ、タチウオ、その他旬の鮮魚

2 生産者のこだわり

- タチウオを中心に、旬で獲れる魚をいろいろ獲る。魚種は No.1。
- これまでは基本的に市場へ出荷していたが、今回サカマを活用。
→ 消費者の顔が見えると嬉しい。

3 商品開発・ブランディング

- タチウオは網ではなく釣るので、傷もなく美味。
→ SDGs 的にも OK
- 例：「一本釣りのカルパッチョ」
- 船上でどう「みるか？」で鮮度が決まる。
→ いろいろ研究中

4 食べ方の工夫

- タチウオの「鏡盛り」は美味しそう。
- タイは生、飯、吸い物他、いろいろ楽しめる。

5 その他

- 釣り、網、潜りの風景を SNS 発信してはどうか？

※ 子どもと一緒に出荷する風景も受けると思う。

その上でタチウオの旬前に「予約券」を発行し、釣って送るとファンが増える。

生産者 DATA

海結丸

〒742-2192 山口県周防大島町 1868