



## 08

### 漁業の町、北海道・礼分のウニを主力とした出荷

生産者 佐藤芳行さん (香深漁業協同組合)

2021.02.03

魚種 昆布、うに、ホッケなど

## 1 交流会メモ

2/3	香深漁協 [北海道 礼文]	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ウニは塩や蒸しての加工処理</li> <li>・<u>観光客が来なくて消し減</u>、<u>組合の指示で漁獲減</u></li> <li>・ナメコ 3000~4000円/kg 自分の加工の有無は不明。 <u>稚ナメコ放流は去年から始まる</u> <u>水揚げ減 (利益が先行)</u></li> <li>・<u>「生」を自分で楽しむコース(大)</u></li> <li>・「礼文」の昆布・ウニ以外の メニューは?</li> <li>・<u>個別・直送の対応は面倒</u>。 <u>(インターネット) 小売で売れば</u> <u>東京のコース(大)</u></li> <li>・<u>年数回の「礼文ツアー」</u></li> <li>・<u>ウニは個人配送可能</u></li> <li>・結核市場(IKK)は豊洲経由。 加工比較 ← レストランの方が(大)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍中心 全国各場分を一括購入 10kg-100kg 単位 / 3日配送。 <u>「北海道の壁」</u></li> </ul>														
[事業紹介]	<p>礼文: 漁業と観光の島 佐藤: うにコシツ、アワビ、 タコ、タコ</p> <table border="1"> <tr><td>満上: 事務局責任者</td><td>森田: IKK</td></tr> <tr><td>林田: 釧路北海道</td><td>山崎: アト川、タチノ</td></tr> <tr><td>吉村: ワール北海道</td><td>橋谷: IKK、信江</td></tr> <tr><td>井上: 豊洲IC</td><td>中野: アト川</td></tr> <tr><td>井田: 事務局</td><td>松本: IKK</td></tr> <tr><td>山野内: IKK 岩崎</td><td>内田: IKK</td></tr> <tr><td>岡部: IKK</td><td>渡辺江: IKK</td></tr> </table>	満上: 事務局責任者	森田: IKK	林田: 釧路北海道	山崎: アト川、タチノ	吉村: ワール北海道	橋谷: IKK、信江	井上: 豊洲IC	中野: アト川	井田: 事務局	松本: IKK	山野内: IKK 岩崎	内田: IKK	岡部: IKK	渡辺江: IKK		
満上: 事務局責任者	森田: IKK																
林田: 釧路北海道	山崎: アト川、タチノ																
吉村: ワール北海道	橋谷: IKK、信江																
井上: 豊洲IC	中野: アト川																
井田: 事務局	松本: IKK																
山野内: IKK 岩崎	内田: IKK																
岡部: IKK	渡辺江: IKK																
[質問]	<p>2つの漁協: 白ひらぎ 魚種 西海岸の魚が脂乗り。 ・相場 &lt; 豊洲 [消し] ・組合が基本。  ツブ貝、ウニ 此は相場 向け。</p>																



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

## 08

漁業の町、北海道・礼分のウニを主力とした出荷

生産者 佐藤芳行さん（香深漁業協同組合）

2021.02.03

魚種 昆布、うに、ホッケなど

## 2 生産者の悩み

- 礼分島は漁業と観光の島。コロナ禍で両方とも打撃。
- 組合出荷が基本。個別直送への対応は面倒。「北海道の壁」。
- 「生」を自宅で楽しむニーズが高まり、小売できれば可能性有。
- ウニであれば個別直送が検討できる。
- 年数回の「礼文フェア」で昆布、ウニ以外の食材をプレゼントしてはどうか？
- 利幅の大きなナマコも減少傾向。稚ナマコ放流を去年から始める。

※ 利尻は先行実施

### 生産者 DATA

#### 香深漁業協同組合

〒097-1201 北海道礼文郡礼文町大字香深村字トンナイ 558-1

TEL : 0163-86-1745

<http://www.kafuka.or.jp/>