



**10** 千葉のブランド産品「三番瀬ホンビノス貝」などの出荷。ECサイトも運営  
生産者 村吉政春さん（村政丸）  
2021.02.04 魚種 三番瀬ホンビノス貝、ハマグリ、アサリなど

## 1 交流会メモ

2/4 村政丸  
村吉政春 [千葉 船橋]

|   |  |
|---|--|
| <p>浦上: 事務局</p> <p>柴田 西院: サカマ</p> <p>モミヤ: 養老川</p> <p>熊谷: フードマガジン</p> | <p>岡部: 1KK.</p> <p>山野内: 1KK.</p> <p>塩沢: NKB</p> <p>天野: 水産庁</p> |
|---|--|

[事業紹介]

ホンビノス貝: ハマグリ: アサリ  
アサギ

自家産、サカマで小売、はじめ

4:30 ~ 11:30 三番瀬

ホームページ開設 (50~100g 主流)

千葉ブランド 認定品 20g - 400g

大巻の漁法 [X産地]

負地(少) 産地(少)から採り  
すくいあげる

・漁獲量 / フライパンに水入れ、味を煮ゆる

・パペロシ平、ハグー炒め

[意見交換]

- ・基本は問屋本荷が一般的
- ・直売は3軒だけ [津久が一帯扱]

50~80kg/箱

通年&夏前が売れる

⑤ 50g ① 100g ②

- ・少しづつ認知UP / スーパーで扱う

ハマグリのおいしさ / 淡泊

食べ方提案をいかに乗せるか

昔 [600kg → 1/3] 冷凍ストック化

生 on のくた煮(ふりかけ、馴染中)

- ・いけす砂抜き / 日が充分 / 翌日本荷
- ・ニース(有): プリンティングが必要

生産者と一体になって販売していくべき

飲食店のネグは(送料)



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

**10** 千葉のブランド産品「三番瀬ホンビノス貝」などの出荷。ECサイトも運営  
生産者 村吉政春さん（村政丸）  
2021.02.04 魚種 三番瀬ホンビノス貝、ハマグリ、アサリなど

## 2 生産者のこだわり

- 本土より 温かい奄美では、冬もエサをよく食べ、生育が早い。  
病気予防の消毒薬は最小限にしている。

## 3 商品開発・ブランディング

- マダイの赤色も本土と違い、エサによる人工色（？）ではなく、天然食。
  - 船上でメ、箱詰め出荷しているが、フィーレ・パックして瞬間冷凍も可能。
  - 離島で送料が高い為、本土向け同様に台湾にも展開したい。
- 今後は送料補助と同様に、梱包補助の工夫も必要。

## 4 食べ方の工夫

- 刺身、アクアパッツァ、揚げ出しが美味。
- 奄美の定番であるキハダマグロは関東では珍しく、割安で面白い。
- イラブチ（アオブダイ）はカラフルで敬遠されるが、実は美味。

### 生産者 DATA

#### 村政丸

〒273-0866 千葉県船橋市夏見台 4-11-33

TEL：090-3341-0146

<https://www.muramasamaru.jp/>