

# ～カツオの通年販売と水産エコラベル普及推進への取組み～ 気仙沼カツオ普及推進協議会（宮城県気仙沼市）

## 背景・課題

気仙沼市はカツオの水揚げ量日本一を誇るが、主に生鮮販売が主体で、期間の限定された仕事となっている。そこで通年販売に取り組んでいるものの、認知度が低く、他産地産との競合もあり消費が伸び悩んでいる。気仙沼産の特色としてMELやMSC認証を取得した水産物の販売に着手するものの、各事業者単独では効果が低く、各業態が連携して取り組む必要がある。

## 取組のポイント

- MSC認証を取得した漁業者から仕入れたカツオを原料にした生食用冷凍カツオロイン、カツオたたきの開発製造及び販売。
- MSC漁業認証取得を地域漁業者に呼びかける共に、漁獲物の鮮度管理等も指導し高付加価値化に着手。
- 漁業者、加工業者、販売業者が連携し、バリューチェーンシステムを構築。

## 取組の成果

MSC認証を取得した漁船は今後も増加見込みあり。大手量販店にて認証されたカツオ製品の販売開始。大手回転寿司チェーンでも取扱いが始まり認知度向上。認証を取得した漁船で漁獲したカツオと、一般の漁船で漁獲したカツオを冷蔵庫内で区別する等、保管管理体制も充実。安心安全な生産体制の構築に成功。

## プロジェクトフロー

### 気仙沼カツオ普及推進協議会

気仙沼市はカツオの水揚げ量日本一だが、生鮮販売主体のため販売時期が限定的である  
水産エコラベルの普及に取り組むも、漁獲・加工・販売毎に認証取得が必要で、単独展開は難しい

漁業者、加工業者、販売店それぞれがMSC認証を取得したバリューチェーンを構築

MSC認証を取得した漁業者が増加等、取組の認知度が向上

### 販売先

差別化を図るため、環境に配慮した水産エコラベル商品の取扱いやラインナップ充実が必要  
販売店だけがMSC認証を取得しても効果が薄い

MSC認証商品として生食用冷凍カツオロイン、カツオたたき販売

取扱量増加  
取組の認知度向上  
回転寿司チェーンでも取扱開始

### 工場内作業風景



### 冷凍倉庫内

