

表彰事業

全国初の公設市場型道の駅モデルと萩産水産物のブランド化

道の駅/萩しーまーと (ふるさと萩食品協同組合)

駅長 <sup>なかさわ</sup> 中澤 さかな



受賞理由

民設民営(直営方式)の設置形態による地元住民をターゲットとした公設市場型道の駅を全国で初めて開設し、その後10年間で全国の道の駅トップクラスの業績を上げ注目を集めている。また、漁港・魚市場直結の立地による地産地消型の道の駅の利点を活かした商材開発にも取り組み、萩産水産物のブランド化、朝獲れ鮮魚の首都圏高級スーパーへの出荷、東京築地市場荷受への鮮魚セットの定額・定量・定期出荷、低利用度魚種を活用したオリジナル加工製品の開発と首都圏への出荷など、次々と新事業を立ち上げている。

[ポイント]

- ・漁港・魚市場直結の立地を活かし、高鮮度で安心・安全な地物水産物を中心に、地元住民に直売している。
- ・少量多品種産地の特色を活かし、競争力のある魚種をブランディング開発、知名度と魚価を高めている。
- ・朝獲れ鮮魚を朝一便で空輸し、その日の昼には首都圏の高級スーパーへ並べ、高鮮度・高品質の評価を得ている。
- ・東京築地市場の荷受へ「産地お任せ鮮魚セット」として定額・定期出荷し、相場の変動を受けない方式を採用している。
- ・雑魚であった金太郎(ヒメジ)など低利用度魚種を活用したオリジナル加工製品を開発し、首都圏へ出荷している。

事業概要

平成13年、全国初の公設市場型道の駅「萩しーまーと」を開業。従来型の観光客ではなく地元住民をターゲットとした共同店舗全体で、年商約10億円、年間利用者約140万人と全国道の駅トップクラスの業績を上げている。また、平成19年から萩産水産物のブランディングに着手。首都圏高級スーパーや東京築地荷受向けに朝獲れ鮮魚を空輸し、高鮮度・高品質で高い評価を得ている。農商工連携等支援事業認定も受け、低利用度魚種を素材とした加工製品の開発も行っている。

さらに、同駅長は、地域活性化伝道師(内閣府)、地域力創造アドバイザー(総務省)、6次産業化プランタリープランナー(農水省)、地産地消の仕事を(農水省)などの任命を受け、全国各地の地域活性化案件に積極的に関わっている。

推薦団体

山口県、地方独立行政法人山口県産業技術センター、財団法人やまぐち産業振興財団

会社所在地	〒758-0011 山口県萩市椿東4160-61		
T E L	0838-24-4937	U R L	http://seamart.axis.or.jp/
会社設立	平成11年10月	従業員数	19名(平成23年3月31日現在)
資本金	24.5百万円	売上高	321百万円(平成23年3月期)



道の駅の新しいカタチ

公設市場型ビジネスモデル

地域水産業活性化の複合拠点施設として機能。

年商約10億円、利用者数約140万人。公設市場型道の駅ビジネスモデルの第一号として、全国から注目を集めています。また、水産業を中心とした地域活性化の複合拠点施設としても高い評価を受けています。

【公設市場型道の駅ビジネスモデルとは】

比較モデル	国交省型モデル(通常)	公設市場型モデル(萩しーまーと)
設置形態	公設民営(指定管理方式)	民設民営(直営方式)
運営主体	第3セクターなど	事業協同組合
顧客ターゲット	通過客・観光客などビジター中心	地元(市内・隣接市)消費者中心
店舗形態	スーパー・コンビニ形式	市場形式(個店集合体)
販売方式	セルフサービス(集中レジ)	対面販売(個別レジ)
生鮮品販売形態	委託販売(販売残は出荷者が回収)	仕入販売(全量買取)

●地元市民をメイン対象に

平成13年4月、全国820番目の道の駅として萩漁港用地に開業。それまでの通過客・観光客を対象とした道の駅モデルを否定、あくまで地元市民をメイン対象とした店舗作りを実践しました。

■地産地消全国優良活動表彰(2011・農水省)農林水産大臣賞



●地産地消の拠点

市内大型スーパーとの差別化のため、「地産地消」を基本としたマーチャライジングを実践。地元産素材を活用したオリジナル加工品群やプライベートブランドも多数取り揃えています。

●地域食資源のブランド開発拠点

地元水産物の中から市場競争力のある魚種を見出し、行政団体とタイアップしてブランド化に取り組んでいます。実績魚種は「萩の真ふぐ」「萩のあまだい」「萩の金太郎」など。

●都市部への販路拡張拠点

首都圏高級スーパーとの「朝獲れ鮮魚の空輸直送」や、築地荷受との「産地お任せ鮮魚取引」など、主に首都圏のハイクラス市場を中心に、萩産食材の都市部販路確保に取り組んでいます。

●会話を楽しむ公設市場スタイル

館内には隣接漁港に水揚げされる水産物を中心に地元産食材を扱う17店舗が入店。魚介類の目利きや調理法など、会話を楽しみながら買物ができるかつての公設市場の良さを再現しています。

■Food Action Nippon AWARD (2009・農水省)優秀賞



●地域食資源の情報発信拠点

地物食材を直売・飲食提供するだけに留まらず、萩産優良食材の情報発信拠点として、ハイボリュームかつ継続的なPR露出を実施。年間のパブリシティ件数(地元メディア除く)は約120件を確保。

●未・低利用資源の開発拠点

萩漁港に水揚げされる漁獲物の中で、未利用・低利用魚種を17種選定、「萩の地魚もったいないプロジェクト」(農商工連携支援事業)にて製品化に取り組んでいます。

●魚食普及・食育の拠点

近年の「お魚離れ」に歯止めをかけるべく、お魚クッキング教室や、各種教育機関・福祉施設での出張講義など、魚食普及活動や児童生徒に対する食育活動にも積極的に取り組んでいます。