

2017年4月20日  
イオン九州株式会社  
イオンストア九州株式会社  
マックスバリュ九州株式会社

## 九州商品開発部 宮崎県漁業振興への取り組みについて

九州独自の商品開発を目的としてイオン九州株式会社（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長：柴田祐司 以下、イオン九州）、マックスバリュ九州株式会社（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長：佐々木 勉 以下、マックスバリュ九州）及び株式会社レッドキャベツ（本社：福岡県福岡市 代表取締役社長：岩下良 以下、レッドキャベツ）の3社で組織される九州商品開発部は、宮崎県の漁業者支援を見据えて有限会社丸哲（本社：宮崎県宮崎市 代表取締役：日高莞次）、宮崎県漁業協同組合連合会（会長：宇戸田定信）及び宮崎県の県産水産物販売促進会議にて共同開発商品されたフカの加工品を4月20日（木）から九州の「イオン」「イオンスタイル」「イオンスーパーセンター」の62店舗と「マックスバリュ」152店舗にて販売いたします。

宮崎県とイオンは2013年8月に宮崎県の一層の活性化と県民サービスに協働して取り組むことを目的とした包括提携協定を締結しました。その取り組みの一環として2007年から宮崎県の産品の地産地消やイオングループの店舗網を活用した販路拡大を目的として「宮崎うまいものフェア」を開催しています。フカの加工品は4月20日（木）から開催される「宮崎うまいものフェア」から販売を開始し、今後もフカ加工品の販路拡大に取り組んでまいります。

### 【商品概要】



※画像はイメージです

商品名：フカカツ  
宮崎県近海のフカを使用したカツです。タルタルソースでお召し上がり下さい。  
販売期間：4月20日（木）～4月23日（日）  
「宮崎うまいものフェア」開催期間中のみの販売  
※マックスバリュは宮崎県内16店舗での販売



※画像はイメージです

商品名：フカ湯引き  
元々、宮崎県内の漁村で食べられてきた古くから残る郷土食で、フカ本来の味を楽しめます。  
販売期間：4月20日（木）～  
「宮崎うまいものフェア」から販売開始

【参考資料】

有限会社丸哲、宮崎県漁業協同組合連合会リリースより抜粋

■漁業振興への貢献

宮崎県では、漁業経営体数のうちの約7割が小型漁船による延縄や一本釣りなどの沿岸漁業を営んでおり、県内の漁業生産構造を支える重要な担い手となっています。

沿岸漁業ではアカシュモクザメ等のフカの混獲が多く、操業時の漁具の破損や漁獲物への咬傷食害が生じています。また、市場ニーズが低く、廉価で取引されるため、港に持ち帰らずにリリースされる等、漁獲物の有効利用ができていません。

そこで、今回、漁獲物の有効利用と漁業経営の安定化に繋がられるよう、(有)丸哲、宮崎県漁業協同組合連合会、宮崎県と連携し、フカの加工品開発に取り組んだものです。



■県産水産物販売促進会議

- (1) 県内市場における魚価の下支えとそれに必要な水産物の付加価値向上のために、県内産地、宮崎県漁業協同組合連合会、加工業者、宮崎県等で構成される連携組織です。
- (2) 当組織では商品設計・開発、販売戦略等を一体的に取り組んでおり、これまでにシイラ、ハモ等の加工品開発に着手しております(下図、参照)。



- (3) 今回のフカの商品化にあたり、以下の機関が参画しており、それぞれの役割のもと、各取組が行われています。

有限会社丸哲; 産地での買付、製造・販売  
 宮崎県漁業協同組合連合会; 商品企画、産地への提案、販売促進  
 宮崎県農政水産部水産政策課; 販売促進等



宮崎食彩：ひむかのふか（アカシュモクザメ等）  
 日本全国で古来から食されている「ふか」。(ふか：サメ類の地方名の総称) 特に宮崎では、アカシュモクザメ等が豊富に漁獲されており、湯引きやフライとして食卓に並び、加工品ではかまぼこやはんぺんの原料として重宝されてきました。  
 サメの身は一般的に敬遠されがちですが、新鮮なふかの身は上品で臭みもなく、淡泊でやわらかい身質は揚げても焼いても美味しく食べられ、ふぐのような味わいともいわれる刺身でいただくこともできます。  
 美しい宮崎の海で優雅にゆったりと育つふか。だから「ひむかのふか」は旨い！  
 宮崎県漁業協同組合連合会  
<http://www.mzgyorejn.jf-net.ne.jp/>