

岐阜県

課題

カジカは清流に生息しており岐阜県の自然をイメージさせる魚である。天然資源は少なく希少価値が高く、ブランド水産物としての価値が高い。カジカを養殖生産して地域を訪れる都市住民等に提供することにより地域の魅力を一層高め、交流人口の増大に寄与し、また、生産から販売までの地産地消産業として確立し、6次産業化による発展が期待される。現在、県の研究機関と民間の有志が連携して生産技術の習得、実用化を進めている。しかし、都市住民等の嗜好にあったカジカの料理方法や加工方法、販売価格等の商品開発について十分に検討されていない。

実現を目指していく地域のイメージ

山、川など恵まれた自然、地域の文化をグリーンツーリズム等により体験するとともに、地域特産料理を提供することにより、地域の魅力を一層高め多くの都市住民を地域に誘引する。交流人口の増加によって活力ある地域を形成する。

調査事業の概要

カジカを地域ブランド水産物として定着させることを目的に、都市住民の嗜好にあった料理、土産物を開発するため、次の取り組みを行った。

- 商品開発検討委員会の開催
 - ・構成員：カジカ養殖研究会員、水産加工業者、アドバイザー等
 - ・検討内容：試作品の検討、試作料理の試食、アンケート調査の内容・調査結果の検討
 - ・開催時期：8月、10月、翌年2月 計3回
- カジカ料理、土産物の試作
 - ・大きさ10cmの養殖カジカを主に用いて、カジカ料理や加工品(土産品)を18種類22品目試作した。
- アンケート調査の実施
 - ・試作した料理のうち16品を観光客等に無償提供し、料理の味、量、盛り付け、価格等についてアンケートを実施し、延べ301人から意見を得た。
 - ・試食者から高い評価を得た試作品が複数あり、カジカの商品開発ができた。

対応策の提示

〈これまでのノウハウ、対応策〉

カジカを特産品として注目する料理店、宿泊施設、養殖業者等で構成する「カジカ養殖研究会」を組織し、養殖生産の実用化に向け技術習得に取り組んでいる。県の研究機関では、カジカの養殖技術を研究しており、カジカの採卵・ふ化・稚魚養成までの効率的で簡易な養殖技術を確立した。

〈調査事業によりとりまとめたノウハウ、対応策〉

- ・都市住民に受け入れられるカジカ料理、加工品を開発し、カジカ料理を組み合わせたカジカ料理のフルコース、カジカ料理一品を加えたカジカ定食、カジカ料理や地元特産物でつくるカジカ弁当、土産品など旅行者等への具体的な提供方法を見いだした。
- ・本調査事業の結果を活用して、カジカの安定生産ができていた1料理店においてカジカ料理の提供を開始することとした。今後、他店でも順次料理等商品を提供していく。

〈今回の調査により得られた新たな課題〉

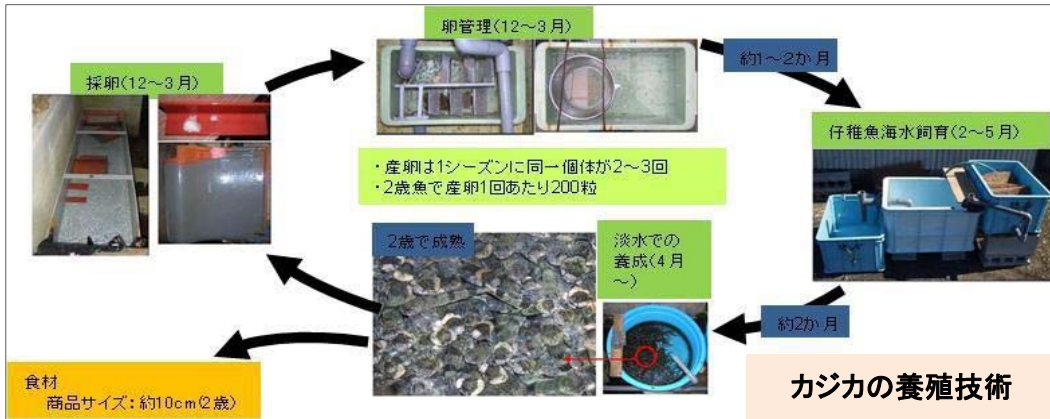
- ・食材としてのカジカ大型魚の必要性
 - ・試食者から、食材としてより大型のカジカが求められ、効率的な大型魚の生産方法の開発が必要となった。
- ・カジカの宣伝
 - ・カジカの知名度が低いことが明らかになったため、マスコットキャラクターや愛称を決め、研究会としてPRしていく必要がある。

カジカのブランド水産物化

目指している地域の姿 活力ある地域形成

- ・新たな地域特産料理(カジカ)の提供によって地域の魅力を高め交流人口の増大を図る
- ・カジカの養殖生産から販売までの6次産業化

【これまでの取り組み】



- ・カジカ養殖技術の開発(県研究機関)
- ・県内の14名(料理店、宿泊施設、養殖業者など)がカジカ養殖に取り組んでいる。

【課題】販売に向け、都市生活者等に受け入れられる商品開発

【緑の分権改革調査事業】

カジカ料理、加工品の試作及び試作品に対するアンケート調査の実施

○カジカ料理等の試作(18種類22品目)



骨せんべい



骨酒セット



炊き込みご飯



雑炊



南蛮漬け

○試作品に対するアンケート調査(回答者数301人)

- ・試作品22品目のうち16品について、アンケート調査(味、量、価格等)を実施。
- ・13品について美味しいとする評価を得た。

○カジカ料理等商品の提供方法の検討



フルコース料理



カジカ定食



土産品



弁当

【今後の課題、取組】

【今後の課題】

- ・食材としてカジカ大型魚の必要性
試食者からより大型のカジカが求められ、効率的な大型魚の生産方法の開発が必要である。
- ・カジカの知名度が低い
県外者の半数以上がカジカを知らない
と回答している。

【今後の取組】

- ・カジカ料理等の提供
安定生産ができていない業者から順次料理等を提供し、提供の機会を広げる。
- ・カジカのPR
マスコットキャラクター、愛称を決め、研究会としてカジカをPRする。