

うべ産水産物官民連携プラットフォーム第8回総会 議事要旨

1 日 時 令和7年7月4日（金曜日）13：30～14：40

2 場 所 宇部市役所本庁舎5階 第2委員会室

3 出席者（敬称略）

<会員>

高井 修	宇部市漁業組合連合会
繁光 裕二	宇部鮮魚組合
古川 佐幸	宇部鮮魚組合
中村 信治	山口県飲食業生活衛生同業組合宇部支部
阿部 正和	宇部旅館ホテル生活衛生同業組合
篠澤 朝孝	一般社団法人宇部観光コンベンション協会
佐々木 正志	一般社団法人宇部観光コンベンション協会
吉井 秀文	山口県漁業協同組合床波支店
村上 幹男	山口県漁業協同組合宇部岬支店
奥野 裕二	新宇部漁業協同組合
磯田 冴子	宇部市観光スポーツ文化部観光交流課観光推進係長
谷 信幸	宇部市産業経済部水産振興課長

<アドバイザー>

行平 真也	九州産業大学地域共創学部地域づくり学科准教授
-------	------------------------

<会員外>

山中 直美	BISTRO NAO
吉武 浩子	株式会社宇部日報社 課長代理
山本 貴之	株式会社宇部日報社 課長代理

<事務局>

池森 圭治	宇部市産業経済部水産振興課副課長
田邊 真理子	宇部市産業経済部水産振興課係長
見坂 明子	宇部市産業経済部水産振興課主任

4 議事次第

- (1) 新会員及び受託者の紹介
- (2) 令和6年度うべ地魚フェアに関するアンケート調査結果について
- (3) 令和7年度うべ産水産物プロモーションの実施内容及び制作物について
- (4) その他

5 議事概要

○令和6年度うべ地魚フェアに関するアンケート調査結果について

事務局から「うべ地魚フェアに関するアンケート調査結果」を報告

<主な意見等は以下のとおり>

- ・うべ地魚フェアを知ったきっかけについて、「新聞」が第1回では8.2%で第2回では4.6%と下がっている。第2回は、宇部日報社さんがプロモーション業務の受託者であり、本日出席して頂いているので、下がった要因が何なのか意見を伺いたい。(アドバイザー)
- ⇒1回目の方が注目度も高く、新聞の記事でも目を引いたのかもしれない。今年度は、新聞記事の掲載数を増やすなどし、周知を図っていきたいと思っている。(宇部日報社)
- ・実際にキャンペーンに参加された飲食店の方、また、漁業者、卸売業者の方からご意見を伺いたい。(アドバイザー)
- ⇒料理長からは、レンチョウの仕入れ値が高かったとの話があった。(会員)
- ⇒レンチョウの価格が全体的に上がったので、漁師の方には、収入面で良かったと思うが、店で提供する立場として、レンチョウなのに、こんなに高いのかとの声も聞かれた。(会員)
- ⇒ランチ営業をしていて、レンチョウを提供するとなると、ランチの価格は決まっていて、上げる事ができないし、レンチョウの価格上昇分を値段に上乗せすることが出来なかったので、利益はあまり無く、仕込みも夜遅くまでかかる事があり大変だった。ただ、レンチョウの料理を気に入られたお客様が、3~4度とフェア中に足を運んで頂いたりして全般的に盛況だった。ムニエルでの提供であり、一定期間保存も可能だったので、刺身で提供されている飲食店さんと比べ、レンチョウのロスが少ない方だったと思う。(会員)
- ⇒漁業者の立場から発言すると確かに、レンチョウの大型で肉厚で、傷の無いものは高値がついたが、中ぐらいや小ぶりのものは、現状維持と言ったところだった。大型で肉厚のものは、刺身などにできるが、中ぐらい以下のレンチョウをどう調理し提供していくか考える必要はあると思う。(会員)
- ⇒大きいサイズは値段が上がっているが、今回より前回の方が値段は高かったと思う。(会員)
- ⇒レンチョウが高くなると扱いはづらくなるのは確かだと思う。レンチョウはソウルフードであるので、あまり高くなりすぎると、タイなど他の魚種に目が向いてしまう。刺身などで、大型のレンチョウが必要なお店は仕入れに大変苦労されたと思う。卸売業者がレンチョウを安い時期に仕入れて一定期間保存しておけば、唐揚げやムニエル用などであれば使えるので、飲食店が仕入れに困ることが少なくなるのではないかと思う。良い方向になるよう漁業者と卸売業者、飲食店等が話し合っていければ良いと思う。(会員)

○令和7年度うべ産水産物プロモーションの企画内容について

株式会社宇部日報社から「令和7年度うべ産水産物プロモーションの企画内容」を説明

<主な意見等は以下のとおり>

- ・今回の「うべの魚フェア2025」の参加者は、24店舗、第3回レンチョウまつりの参加店舗は、鮮魚店の4店舗を加えた27店舗となっている。また、前回のプラットフォームでは、プレゼントキャンペーンをしないとの事だったと思うが、参加店舗のアンケートでは、賞品またはノベルティを希望する店舗が多かったこと、また、いただいたアンケート結果は、今後、プロモーションを継続していくにあたり根拠となるデータであり参考となるものであることか

ら、再度、アドバイザーに相談し、アンケートを集めやすいプレゼントキャンペーンは実施する事とした。(事務局)

- ・『うべの魚』の定義を確認したいと思う。狭義の意味では宇部で獲れた魚、広義の意味では宇部の市場を介して取引される魚となると思うが、「うべの魚フェア2025」での『うべの魚』の定義は、広義の定義としていきたいと考えているがどうか。(事務局)
 - ・キャンペーン実施にあたり、『うべの魚』としての定義を協議していかなければならない。(アドバイザー)
 - ・宇部は大変恵まれた所で、県内各地や県外の漁港から市場に魚が集まっており、対象魚種も多くなるので、『うべの魚』の定義はうべの市場を介して取引される魚で良いのではないか。飲食店も、そこをうまく利用されると良いと思う。(会員)
 - ・『うべの魚』の定義をうべの市場を介して取引される魚とするとなると、イベント名が「うべの魚フェア2025」のままだと違和感がある。『うべの魚』と書いてあれば、漁業者からすれば宇部の漁師が宇部で獲った魚だと思ってしまう。(会員)
 - ・一般の方が「うべの魚フェア2025」で飲食店に行き、うべの魚と書いてあるのに、宇部で獲れた魚以外を提供されたら、違うと思うのではないか。自分ならそう思ってしまう。宇部の市場では、北海道や鹿児島で獲れた魚も仕入れることができるので。(会員)
 - ・宇部の食のキャッチコピーである、「うべ集合、うべ海産(解散)」は宇部に魚が集まっているという意味である。(会員)
 - ・『うべの魚』の定義をうべの市場を介して取引される魚とするのであれば、イベント名を変える必要があると思うので、事務局で、新たに提案いただきたい。(アドバイザー)
- ⇒承知した。『うべの魚』の定義は、うべの市場を介して取引される魚とし、齟齬のないイベント名としたい。(事務局)
- ・観光交流課へ確認だが、山口DCでは既にイベント名を「うべの魚フェア2025」として提出していると思うが、まだ訂正は可能か。(事務局)
- ⇒観光交流課で山口DCへ提出しているものは、イベント名(仮称)となっているので、訂正可能である。(観光交流課)
- ⇒承知した。(事務局)
- ・イベント名を「山口の魚フェア」として、サブタイトルで「うべの魚おいしいよ」と大雑把にしてはどうか。宇部の名前を出したいのなら、例えば「山口の魚 in 宇部料理人フェア」とするなど。(会員)
 - ・刺身を提供する飲食店もあるので「料理人」というのは、イベント名にはどうかと思っている。(会員)
 - ・チェーン店で魚を食べても、美味しいという話もあるぐらいだ。イベント名は、「魚がおいしいまち宇部」としてはどうだろうか。(会員)
 - ・イベント名の他に、リーフレットデザイン案の左上のうべ地魚マークもうべ産と書いてあるのであればおかしいのではないか。(会員)

⇒その通りなので削除する。(事務局)

- ・リーフレットデザイン案について、何か意見等があれば教えて欲しい。(事務局)

⇒特に意見がないようなので、リーフレットデザイン案をベースに進めて行く。(事務局)

- ・ノベルティについて、参加店舗のアンケートでも希望が多いので、今回のイベントでは参加店

舗に一定数配布し、来店者に提供したいと考えている。ノベルティとして、メンコにもなるコースター若しくは缶バッジを検討しており、事務局としては缶バッジを考えている。(事務局)

- ・コースターと缶バッジを事務局で検討したが、事務局としては缶バッジの方で作成していきたいということが良いか。(アドバイザー)

⇒はい。(事務局)

- ・缶バッジについて、お客さんの中には、「これ本当にいる？」という方もいたが、ランチの女性客には人気があった。(会員)
- ・缶バッジは、良いと思う。しかしながら、賞品が少なすぎる。お客さんから、当たったとの話を聞かない。色々と制限もあることは聞いているが、せめて当たるかもしれないと思えるように数を増やすことはできないか。(会員)
- ・前回のイベントの数値でも良いので、当選確率を参加店舗に情報提供し、来店者に説明できるようにしてみたらどうか。(アドバイザー)

⇒承知した。(事務局)

- ・商品案について、宇部産以外の特産品が入っているのはなぜか。(会員)
- ・山口DCは山口県内全域の観光キャンペーンであるので今回のイベントの賞品については、宇部産に限らず、県内のものとしている。第3回のレンチョウまつりでは、宇部産の特産品としている。(事務局)

○その他

- ・山口DCでの魚関係の県内イベントはどんなものがあるか。(アドバイザー)

⇒山口DCのサイトにおいて、下関で、唐戸市場のフグや、海鮮しゃぶしゃぶ、ウニしゃぶなどの企画が紹介されている(会員)