

うべ産水産物官民連携プラットフォーム第9回総会 議事要旨

1 日 時 令和8年1月19日（月曜日）14：00～15：30

2 場 所 宇部市役所市民交流棟 会議室B

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
高井 智義	山口県漁業協同組合東岐波支店
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

<事務局他>

久村 和行	宇部市産業経済部次長
岡本 賢一郎	宇部市産業経済部農業振興課長
江本 賢二	宇部市産業経済部農業振興副課長
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) 令和7年度うべ産水産物プロモーションの進捗状況について
- (2) 令和8年度うべ産水産物プロモーションの企画内容について
- (3) その他

5 議事概要

○令和7年度うべ産水産物プロモーションの進捗状況について

令和7年11月1日から11月30日まで開催した『魚のおいしい街うべ ぶちうま！魚まつり2025』のアンケート結果について報告。（事務局）

<意見なし>

○令和8年度うべ産水産物プロモーションの企画内容について

令和8年秋に本番を迎える山口デスティネーションキャンペーン（山口DC）の連携イベントとして、『ぶちうま！魚まつり2025』の対象に宇部牛を加えた拡大イベントを開催予定であることを説明。また、担当部署から宇部牛について取扱店等の基本情報や水産物とのコラボレーションを行うこととなった経緯を説明。『第4回 レンチョウまつり』を27店舗想定で開催予定であることを説明。（事務局）

＜主な意見等は以下のとおり＞

・山口DCのプレキャンペーンとして実施した『ぶちうま！魚まつり2025』について、「テーマがぼやけていたように感じた」という飲食店アンケートの意見を踏まえ、令和8年の本番は、水産振興課と農業振興課が連携し、飲食店や観光客に受け入れられるようなテーマ設定をしっかりと考えて欲しい。また、新たにホテルが建設されており、来年度は客室数が大幅に増えると予想されるため、宿泊客を市内飲食店へ誘導する仕組みづくりが重要であり、ホテルへのチラシ設置だけでなく、他にも誘導する工夫をしていくと良い。プレゼント企画で和牛（宇部牛）があると魅力的であり、応募者の選択肢も増えるのでぜひ賞品に入れて欲しいと思う。主に魚を扱っている飲食店にも、宇部牛に関心を持ってもらうため、材料の無料提供を行うなどの工夫をしていくと良い。（アドバイザー）

⇒宇部牛とのコラボレーションは良いと思うが、取り扱う店舗数が少ないのは、価格が高くコストが合わないのではという認識を持っている。（会員）

⇒宇部牛は数が少なく手に入りづらいというイメージがある。メニューに加えるとなると常に置いておかなくてはいけない。宇部牛を取り扱ってみたいという飲食店はあると思うが、手に入りづらく価格も高いというイメージが強いのではないか。（会員）

⇒宇部牛は、食べられる方がかなり限られており中々注文が出ない。前菜に使用するなど余った在庫の処理の仕方を考えないといけないので取り扱いが難しいイメージがある。（会員）

⇒市では、メニュー開発に係る宇部牛の材料提供を飲食店にしている。価格は、必要な部位や量によって金額が変わってくると思うが、市が調整することはできない。ただ、来年の山口DC期間中は、宇部牛の量が十分確保できるよう事前に調整していく必要があるとは考えている。（事務局）

⇒レンチョウまつりも最初やろうとした時には、うまくいかないと言われていた。試行錯誤しながらこれまでレンチョウまつりなどを実施してきた。その中で培った知見を宇部牛との拡大イベントで使えば、より良いイベントになると思う。参加店舗については、予約限定の店舗ばかりになるのは避けて欲しい。レギュラーメニューが提供でき、参加者が気軽に立ち寄れる店舗が増えることが望ましい。（アドバイザー）

⇒承知した。宇部牛とコラボレーションするイベントとして進めていく。（事務局）

・開催期間について、令和7年の『ぶちうま！魚まつり2025』では、実験的に期間を30日としたが、令和8年のイベントも30日で考えているがどうか。（事務局）

⇒参加店舗へのアンケート結果を踏まえ30日で良いと思う。（アドバイザー）

⇒期間を30日で進めて行く。（事務局）

・今回の『ぶちうま！魚まつり2025』では、対象魚種を『うべの魚』として、うべの市場を介して取引される魚としたが、令和8年の山口DC本番では、宇部牛とのコラボレーションということで、対象魚種を『うべ産』とし、うべで獲れる魚限定で開催した

- いと考えているがご意見を伺いたい。(事務局)
- ⇒10月～11月は、休漁期間もあり漁獲量が少ない時期なので、『うべ産』で限定すると安定供給は難しいと思う。(会員)
- ⇒『ぶちうま!魚まつり』では、対象魚種選びで失敗した。イベント開催時期に選んだ魚がいなかった。『うべ産』に限定すると対象魚種が絞られてくると思うので辛い。(会員)
- ⇒ランチでタイ、サワラなど色んな魚を使っているが、お客様はタイが一番おいしいと思っていて人気がある。お客様のためにタイは常に確保しておきたいが『うべ産』に限定されると厳しい。(会員)
- ⇒イベントを10月～12月の間のどこが良いのかという話もあると思う。参加者が魚と肉のどちらかが選べるとなると、魚を選ぶ人の方が少ないのではないか。魚と肉で開催期間を別にするというのを考えても良いのではないか。(会員)
- ⇒対象魚種を『うべ産』とするのは当然ではあるが、対象魚種を過度に絞るべきではないと思う。イベント開催期間中に『うべ産』の魚が手に入らない時にどうするかだと思ふ。例えば、タイを食べにきたお客様が、せっかく来たのに『うべ産』のタイが無いから食べられなかったとなると、満足度が下がってしまうことになる。対象魚種は、原則『うべ産』とし、山口県内全域を対象としたイベントとの連携なので、手に入らない場合は、山口県産まで認めるのはどうか。(アドバイザー)
- ⇒山口県産まで認められるのであれば何とかなるのではないか。(会員)
- ⇒対象魚種については、原則『うべ産』とし、無い場合は山口県産まで認める方向で検討する。また、魚と肉で開催期間を別にする案については、事務局でも考えてはいたが、大型観光キャンペーンである山口DCでは、県外から訪れるお客様が多くなると想定され、魚と肉で開催期間を別にすると、滞在期間中に魚と肉どちらかしか選べない可能性が高くなる等の理由のため、同一期間での開催を考えている。(事務局)

○今後の新たな取組について

- ・シーフードショーなどへの参加、単発イベントの開催、魚食普及の取組に対する支援など、今後の新たな取組として検討している内容を説明。
- ⇒シーフードショーなどへの参加については、出展するのであれば、誰が何を売りたいかなどを整理しなければいけないし、ブース代などの費用がかかる。委員の皆さんは、シーフードショーなどがどんな感じなのか分からないと思うので、まずは、視察をすれば良いのではないか。(アドバイザー)
- ⇒視察する方向で検討する。(事務局)
- ・若い子育て世代のお母さんは、魚はスーパーで切り身を購入するくらいで、鮮魚店で購入するという声は聞かない。ただ、魚はあまり買わない、触ったこともないという若い子育て世代の親子に、うべの魚を食べて見てもらおうと、「やっぱりうべの魚はおいしいね」、「子どもがよく食べた」という声を頂くので、高齢の方の健康管理のために魚を食べてもらおうのも良いが、これからは若い子育て世代に向けて力を入れて取り組んでもらいたい。(会員)
- ⇒子どもたち中心に多世代の人が集う食堂のお手伝いをしているが、参加者に聞くと家では魚を食べないと言われる方は多い。ただ、以前、魚のフライを出したことがあるが、出せば食べられている。若いお母さん達からは、家で魚を触ったりするのがいやって話もよく

聞くので、自分の手が汚れなくておいしい魚を食べるチャンスがあればいいし、それをきっかけに家でも魚を食べてみようとなれば良い。ただ、数もこなさないと定着は難しいと思う。(会員)

⇒多分、親自身は肉が好きなんだろうと思う。親が魚を食べてないと子どもには食べさせない。

やっぱり、小さい頃から魚を食べておいしいと思ってもらう事が大事だと思う。(会員)

⇒確かに、親が魚を食べてないと子どもには食べさせない。あと、肉に比べて魚の値段が高いというのもある。小さな頃から食べ慣れてもらうなら、やはり給食とかに取り入れてもらうのが良いと思う。子ども達が魚を食べる機会が増えるような助成制度など、事務局から案を出してもらえばと思う。(アドバイザー)

⇒事務局で案を検討する。(事務局)

・京都に行ったとき、商店街で2千円くらいのエビ串を外国人が喜んで買っていた。そういった成功している場所を見に行きイベントの手法を考えるのも良いと思う。(会員)

⇒イベントを検討するときの参考にさせていただく。(事務局)

○その他

・「うべの魚ガイドブック」の次回改訂時にはスタレガイの掲載を検討して欲しい。(会員)

⇒検討事項とします。(事務局)