

## ‘首都圏における県産魚PRの拠点’ 長崎県漁連東京直売所

4,209kmの長い海岸線を持ち様々な魚種と好漁場に恵まれた長崎県は、漁業生産量（海面漁業・養殖業）が全国3位、生産額は全国2位という全国有数の水産県である。しかし、魚離れに代表される食生活の変化や輸入魚との競争など、県産魚の流通は厳しい環境にある。

そのような状況のもと、大消費地である東京において、長崎県漁業協同組合連合会（以下、県漁連）の東京直売所（以下、直売所）が県産魚をPRし新たな消費者の獲得、販路の確立を図っている。

### 1. 開設の経緯

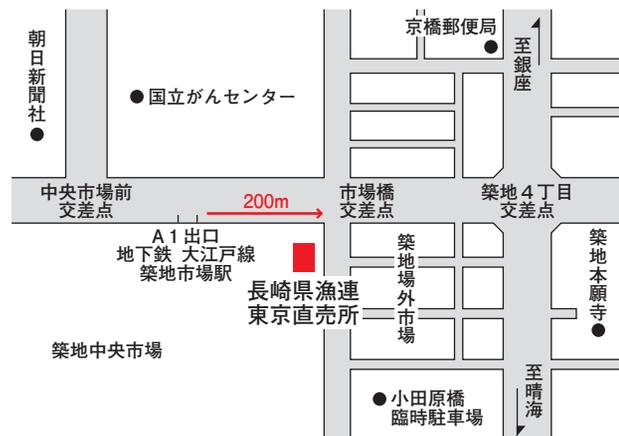
県漁連は、従来から長崎の新鮮でおいしい魚を卸売市場等を通じて全国に向けて共同販売しているが、2002年5月には新宿区四ツ谷に東京営業所（現事業所）を開設するなど、首都圏における長崎の魚の販路拡大を進めていた。

同じころ、東京都中央区は、東京都中央卸売市場・築地市場（以下、「築地市場」）の移転計画に伴い、現地に残る「場外市場」の活性化策として「食のプロが集まるまち築地」をコンセ

プトに鮮魚マーケット等の賑わい施設の開設を計画し、入居するテナントを募集していた。この「場外市場」とは、築地市場に隣接し、魚はもちろん、肉や食事の店まで「食」に関する店を中心に約400店舗が集まっている一大消費スポットで、一般の人も買い物ができることから、「築地市場」とともに観光スポットにもなっている施設である。

このような背景から、県漁連が応募し第1号として当選。2006年10月に開店に至った。県漁連の開店を契機に周辺の空き店舗が解消され、人通りが増え地域商店街の振興にも貢献している。「場外市場」の活性化策という話題性に加え、築地に漁協・漁連関係団体が直売所を出店するのは初めてだったこともあり、行政関係者だけでなく水産関係者の関心も高く、現在でも視察やマスコミによる取材が多い。

【直売所の位置図】



## 2. 業務の概要

### (1) 施設の概要

直売所は「場外市場」の最も「場内」に隣接した場所に立地している。2階建て建物の1階にあり、広さは21坪。3方向から出入りできる開放的な造りのため、利用客は気軽に立ち寄ることができる。土地・建物は区の所有で、施設の運営は区が「NPO法人築地食のまちづくり協議会」に運営を委託している。

店内は、中央に鮮魚類を中心に陳列した冷蔵・冷凍ケース、壁にはその他の水産加工品や味噌・醤油などを並べている。また、ハタ（凧）など長崎を感じさせる飾り付けが施され観光パンフレットも置かれており、長崎らしさをPRしている。



店舗外観



お客様で賑わっている様子

### (2) 営業の概要

#### ① 営業の体制

営業所のスタッフは開設当初3名であったが、営業実績の向上に伴い体制強化を図り現在は4名に増やして、なおかつ繁忙期には長崎から職員が応援体制を組んだり、アルバイトを雇うこともある。営業時間は、築地市場に隣接するという市場環境から、午前5時から午後2時までとなっている。

#### ② 取扱品と仕入ルート

直売所では、開設からこれまで、鮮魚約150種類のほか、干物やウニなどの瓶詰、平成「長崎俵物」などの水産加工品や醤油、ちゃんぽん麺など約150種類の県産品を取り扱ってきた。



鮮魚の陳列ケース

鮮魚類は、系統共販によって生産者→地域の漁協→漁連へ出荷されるものの中から市場出荷前の先取り品を中心に毎日選択、またこれに長崎・佐世保・松浦市場、壱岐・対馬の出荷拠点でもある福岡市場に水揚げされた魚を県漁連が直接買い付けたものを加え、高速トラック便や航空便で輸送し、翌朝には直売所の店頭にも並べている。

そのため、鮮度がよく価格も産地直送を生かしたものとなっている。長崎をはじめ松浦、佐世保、平戸、福岡の港で水揚げされる魚、いわばオール長崎の魚が一堂に集まるため魚種が豊富であることから、利用者にとってはここ1か所に注文すれば県産魚が一度に揃うという特長がある。また、魚の一次処理も行っているため利用客から喜ばれている。



店舗の様子

営業強化の一環としてイベントも随時催しており、2009年には「長崎県おさかな産地まつり」として県内6つの海区（西彼、大村湾・南北高、五島、県北、壱岐、対馬）の水産物を海区ごとに紹介、各地の生産者、漁協も上京し販売やアンケート調査を行い好評を得た。

### ③主な販売先

開設当初は、東京では脂の濃いもの、大きいものが好まれるため、長崎の小アジのように淡白なもの、白身系は馴染みが薄かったようであるが、長崎、九州出身者を通じたり、お客様同士の口コミで広がっていき、飲食店のプロや一般の消費者にも次第においしさが伝わっていった。今では得意先にミシュランの星つきレストランもあるという。

来店客の客層は、朝6時から11時頃までは飲食店関係者、それ以降は一般客や観光客が多い。観光客というのは、主に東京近辺、関東一円さらに遠くは新潟あたりからの築地を訪れるツアー客である。ツアー客は、朝早く「築地市場（場内）」を見学し、そのあとは「場外市場」で買い物したり昼食をとったりするのである。ちなみに小売業者の来店は少ない。

### ④「場外市場」の宅配システム

「場外市場」には、「鮮魚特急便」という割安で利便性の高い宅配システムがある。都内23区及びその近辺に向けて、重量に関係なく荷物1個500円で運ぶ。それも、朝8時30分までに受け付けた第1便は昼食に間に合う時刻に、第2便の10時30分、第3便の13時30分でも夕食の準備に間に合う時刻に届くという利便性の高いシステムとなっている。

## 3. 首都圏における県産魚PRの拠点として

### (1) 県産魚の認知度が向上

これまでの来店客数は、年々増加傾向にあり09年秋ぐらいから早朝だけでなく、昼食に合わせ観光バスが訪れるようになり、多い日は40台を超えるほど訪れるようになっている。

このように直売所の認知度が向上し実績も上がってきた理由として、①長崎県産魚のPRに効

果的な立地と客層であること、②長崎の鮮度の良い魚が一堂に集っていること、③平成「長崎俵物」など水産加工品等も取扱っていること、④テレビ・ラジオ・雑誌で平均月2回ほど採り上げられ、また口コミにより客層が広がりリピーターが増えていること、などがあげられるであろう。

## （2）長崎県産品・観光のPR拠点

直売所がこれまで順調に実績を上げてきたのには、長崎県の支援も大きな支えとなっている。アンテナショップを持たない長崎県にとって、直売所は県産魚のみならず、県産品や観光面において首都圏での重要なPR拠点となっている。このため、開設に伴う施設経費の一部を補助したほか、長崎県東京事務所

【県東京事務所のホームページ】

JF長崎漁連東京直売所"今日のおすすめ"(築地場外市場) ※バックナンバー

TOP> JF長崎漁連東京直売所

長崎県の新鮮な"魚"を首都圏へ直送!!  
築地場外市場「JF長崎漁連東京直売所」の『旬のおさかな』入荷情報をお届けします。

今日のおすすめ! (平成22年5月18日<火>) 今朝撮った写真です!



ただいまの店長

本日のおすすめは、

- ①築地のプロも喜ぶ美味しいアナゴ
- ②丸々とした赤カマス
- ③旬の旨味! アジ・イサキ
- ④旬のお魚いろいろです。



▶ アナゴ<対馬産> 500円  
蒲焼き、天ぷらなどで!



▶ カマス<平戸産> 800円  
お刺身、塩焼きなどで!



のホームページ (<http://www.pref.nagasaki.jp/tokyo/>) に「JF長崎漁連直売所 今日のおすすめ」 (<http://www.pref.nagasaki.jp/tokyo/jf-sakana-news.html>) を設け、毎日の入荷情報や調理法を紹介するなどのサポートを行っている。

またその一方で、首都圏のバイヤーや消費者のニーズを把握しその情報を生産地である地元長崎に還元するという、情報収集の場としての役割も担っていることから、まさに長崎県の情報拠点的な色彩を強めている。

県産魚の流通促進を図るには、新たな消費者の獲得や安定した販路の確保といった流通ルート の確立と、ブランド化などによる付加価値向上が必要であろう。その意味において、首都圏における県産魚の情報発信・収集基地である直売所は、今後大いに期待される存在である。

直売所のある築地は銀座から1 km圏内で地下鉄の駅も近く、初めて訪れる人にも比較的わかりやすい場所といえるであろう。長崎県民が旅行や出張で東京を訪れる際には、実際に直売所に足を運んでみてはいかがだろうか。

(宮崎 繁樹)