

神奈川県

事業所管：神奈川県環境農政局農水産部農政課
地域事務局：株式会社コンサラート

● 三浦半島の未利用食材を活用した商品開発による地域活性化

三浦半島のサメ・エイを主とした未利用魚の有効活用と地元野菜のフードロス削減を具現化した特産品開発と持続可能な都市型エコツーリズム企画により、三浦半島の観光消費額の増加と人口増加等の地域活性化を目指す。

LFP パートナー数

30 社・団体
(2023.3 現在)



サメやエイを有効活用した、ご当地グルメ「横須賀 Monster Fish おでん」、「横須賀 Monster Fish ソーセージ」を地元飲食店などがアレンジして提供。

新たなビジネスの価値

- 地産地消、サステナブル、地域内の経済循環につながるご当地グルメ「横須賀 Monster Fish おでん」「横須賀 Monster Fish ソーセージ」を開発。
- 地域の飲食店が協力して、地域住民に普及するとともに、都市部に近い地域性を活かし、観光協会を中心に、生産者と観光客が交流できるマルシェ企画と鉄道・バスなどの運輸事業者と連携した観光商品を開発し、ご当地グルメによる地域活性化を進める。

プラットフォームの体制

- 地域の事業者とのネットワークを有するコンサルティング会社が事務局となり、多様な業種の事業者を誘致。

農林漁業者、漁業協同組合、食品製造事業者、流通販売事業者、金融機関、医療機関、専門高校、商工会議所、観光協会、水産技術研究機関など。

新しい取組・仕組みづくり

- 従来は市場流通しなかった未利用魚が、漁業者と食品製造事業者をマッチングすることで、価値が生まれ、未利用資源から魅力利用資源（魅力的に利用できる商材）となった。
- 地元野菜のフードロスの削減と食材としての価値を維持するため、ご当地グルメ「おでん」に有効活用することでサステナブルな価値を高めた。

ビジネス創出のプロセス

- ワークショップで、三浦半島の漁業や観光等の産業課題を共有のうえ、歴史文化、地域・観光資源を再評価して、ご当地グルメによる地域活性化を戦略の基本構想とした。
- 次年度の取組に向けて、地域の飲食店、観光事業者、運輸事業者などにプラットフォームへの参画を呼び掛けた。



試食会の結果を付せんを活用して整理、消費者や旅行者の購買行動を分析して商品の磨き上げを行った。