

# 神奈川県

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

## CASE STUDY

事例



### 小田原産の低利用魚を 美味しく楽しく！ 地域の魅力再発見に

LFP  
パートナー数  
**49**  
社・団体  
2023.12現在

#### プロジェクト創出に至るまで

- ▶小田原エリアは魚種が豊富で、昔から色々な食べ方をしており、地魚は身近な環境にありました。しかし、近年、子どもたちが地魚を食べる機会が減ってきています。そこから、地元の飲食店や漁業関係者を含む協議会を中心に地元農家、横浜の大学、広告社などの幅広い業種が集まり、プラットフォームを形成しています。
- ▶本プロジェクトでは、特に小田原でとれる低利用魚の魅力を知ってもらうため、なめろうやカルパッチョなどの商品開発、観光コンテンツとしてセリ見学・港の朝めしツアーの開発に取り組んでいます。



左：リュウグウノツカイやハンマーヘッドなど、小田原ではスーパーの店頭にも、普通では見かけないような魚が並びます。

右：本プロジェクトでの商品サービス開発だけでなく、小田原漁港を会場として夜市などのイベントを開催。様々な魅力を発信し続けています。



## STORY

プロジェクトの進行過程

様々なメンバーが集まり商品サービス開発を進めました。



株式会社コンサラート(地域事務局) 石井 瑠美さん



2023年8月

研修会・戦略会議

小田原漁港でフィールドワーク後に、低利用魚と地域資源を活用して、どのように小田原の魅力を発信できるかのアイデアをワークショップで考えました。

1

2023年9月

プロジェクトの誕生

小田原地魚大作戦協議会を母体として、漁協、地元農家などが連携し、大学生などZ世代のアイデアを聞きながら、商品や観光コンテンツの開発をスタートさせました。

2



2023年10月

商品開発の工程

低利用魚を活用した新商品開発では、地元漁師ならではの調理法にこだわりました。カルパッチョには地元かんきつ農家のレモン、なめろうには地元で昔から愛される味噌「いちみそ」を使用。また、ワークショップで出たアイデアを反映したセリ見学・港の朝めしツアー、出前講座といった観光コンテンツ開発を進めました。

3

今後の展望

小田原の「CRAFT DISH」というブランドを立ち上げ、「漁獲から食べるまで」を感じられる商品や観光体験などを通して、観光客に港町小田原の魅力を提供するほか、地元の子も地域に魅力を伝えていきたいと、メンバーたちはさらなるプロジェクトを考えています。

4



## VOICE

プロジェクトメンバーの声



小田原地魚大作戦協議会  
田川 修三さん

### 小田原のうまい「魚」、 もっと身近なものに

「魚」や「港町」が小田原の魅力だと自信を持つ反面、その将来に不安を感じていた有志が集まってスタートした小田原地魚大作戦協議会は、飲食店、鮮魚店、仲卸業、漁業、農業など異業種のメンバーが、地元の水産業を盛り上げ、小田原の魚の魅力はPRしています。

さらに、今回LFP事業で様々な業種のメンバーと活動していく中で、より新たな視点で小田原の魚種の豊富さを感じられる加工食品開発や、港の迫力を体験する「セリ見学・港の朝めしツアー」などを企画。業種が違えば視点もアイデアも違うので、今後活かせる知見が増えましたし、改めて地元の魚の美味しさに気付くことができました。

今回の活動を通じて、観光客の方はもちろん市内の子どもたちにも小田原の魚・魚食の魅力を知ってもらい、身近に感じてもらうのが目標です。