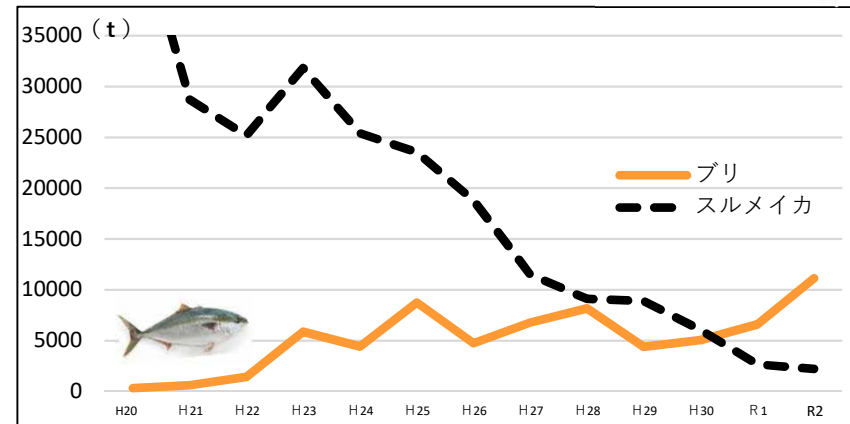
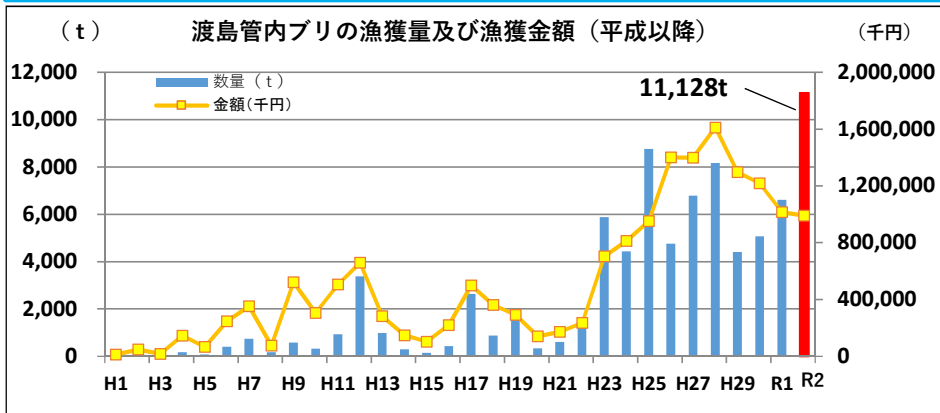


# ブリの消費拡大に向けた取組

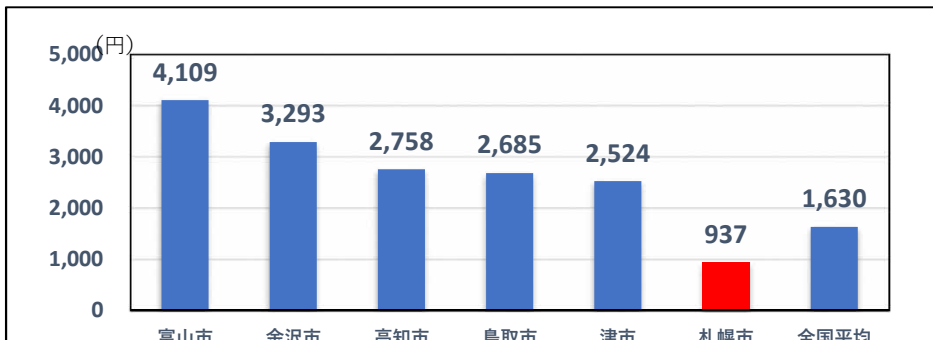


## 【1.活動の背景】

近年海洋環境の変化により、渡島管内ではブリが大量に漁獲されるが、道民にはブリを食す文化が根ついていない。また、当管内の主要資源であるスルメイカは不漁が続き、加工場は原料の確保に苦慮している。このためブリの新たな資源の活用促進に向け水産関連企業、試験研究・教育機関、行政などの関係機関が連携し、地域ぐるみで変動する水産資源に順応していく体制をめざす。



渡島管内ブリとスルメイカの漁獲量比較



主要都市1世帯あたりのブリ年間消費量 (H30~R2平均)

## 【2.渡島管内のブリの漁獲・消費動向】

管内では、平成23年以降急激にブリが漁獲されはじめ、令和2年は漁獲量が1万1千トンを超え主要魚種であるスルメイカの漁獲量を上回る状況となっている。しかし、ブリは一般消費者への馴染みが薄く、流通や消費が進まないことから、魚価単価は全国平均に比べおよそ6割程度のため、ブリの消費の拡大や価格の向上が課題となっている。

### 【3.取り組みの概要】

#### I) マーケットへの働きかけ

##### ■ 民間企業との連携

水産加工業者への新商品の開発支援、外食店等への新メニューの開発支援

##### ■ 教育機関等との連携

水産高校・水産加工業者との連携により「ぶりオイル漬け缶詰」を試作し、マーケット調査等を実施

#### II) 認知度向上に向けた取組

##### ■ 自治体や教育機関との連携

- ・フードフェスタ等、食をテーマにした催事での試食品の提供などによるPR活動
- ・学校給食への提供、料理教室、料理実演など食文化として定着させる取り組みを推進

#### III) 地域団体「はこだて海の教室実行委員会」との連携

- 海をテーマに人と人がつながることを目的に幅広く活動しているはこだて海の教室実行委員会と連携し、新メニューの開発やブリフェスの開催など

#### IV) 品質特性の把握

##### ■ 研究機関等との連携

漁獲時期やサイズごとに脂肪分、鮮度数値を把握。得られたデータは加工業者等へ提供し、加工方法や、安全管理等に活用。

### 【4.具体的な取組】



函館市内の小学校の給食にブリカツを提供し、合わせて紙芝居によるブリのミニ学習会を実施



#### 親子参加によるブリ見学ツアー開催



ブリのつかみ取りやブリ料理を堪能

#### 『函館産天然ぶりのオイル漬けほぐし身』缶詰を試作



水産高校生が考案したブリの缶詰を試作品として共同開発し、イベント等でブリをPR



#### 地域団体との連携によるブリフェスの開催やブリたれカツバーガーを開発



ブリフェスを開催し、期間中新ご当地メニューとして開発したブリたれカツを函館市内の飲食店で販売。翌年にはブリたれカツバーガーとして取り組みを推進

目指す  
すがた

☆道南地域を **いか** の街に加え **ブリ** の街に!

☆今回の取り組みをモデルケースとし、  
今後、新たに魚種のPRや消費拡大を行う際のベースを構築する。