

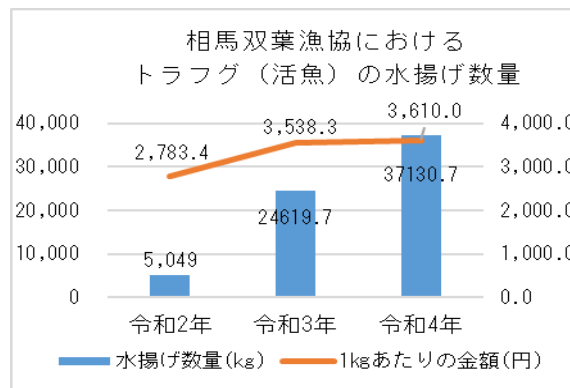
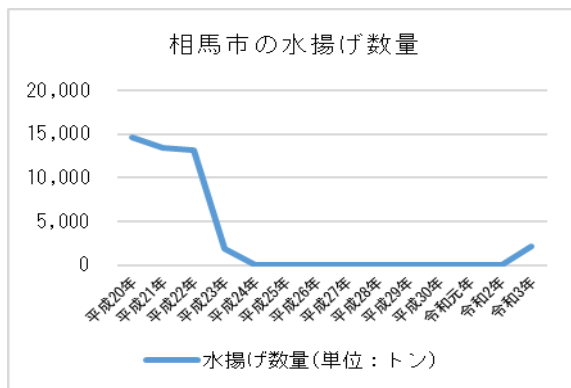
(様式 1 - 5)

相馬市 地域魅力向上・発信事業計画に基づく事業 個票

令和 5 年 10 月 10 日時点

※本様式は 1 - 3, 1 - 4 に記載した事業ごとに記載してください。

NO.	6	事業名	福島産天然トラフグ「福とら」PR 事業	事業番号	A - 5
事業実施主体	相馬市	総交付対象事業費	1,277 千円		
既配分額	0 千円	当該年度交付対象事業費	1,277 千円		
経費区分ごとの費用					
一 地域の魅力向上・発信事業①情報					
①情報発信事業					
小計 1,277 千円					
i) 風評動向調査 千円					
ii) 体験等企画実施 1,277 千円					
iii) 情報発信コンテンツ作成 千円					
iv) ポータルサイト構築 千円					
②外部人材活用					
小計 千円					
i) 企画立案のための外部人材の活用 千円					
ii) 地域の語り部の育成 千円					
二 関連施設の改修					
地域の魅力発信事業と一体的に行うための関連施設の改修 千円					
風評の払拭に関する目標					
・令和 6 年における「福とら」の 1 kgあたりの価格 4,000 円 (令和 4 年比約 10%増)					
事業概要					
事業実施主体	相馬市				
主な企画内容	「どうする NABE-1 岡崎城グランプリ」でのふぐ鍋のふるまい				
主な事業の実施場所	岡崎城公園 (愛知県岡崎市)				
事業の実施期間	令和 6 年 1 月				
企画内容					
【現状・課題】					
<現状>					
・相馬双葉漁業協同組合の相馬原釜地区及び磯部地区における水揚げ数量は、平成 22 年は約 13,100 トンだったが、東日本大震災による地震と津波、福島第一原子力発電所事故による影響を大きく受け、令和 3 年まで試験操業が続き、水揚げできなかった。令和 3 年 4 月より本格操業に向けた拡大操業が始まったが、令和 3 年の水揚げ数量は約 2,200 トンで、平成 22 年比約 17%だった。					
・また、相馬市の特産である、あおさのり (ヒトエグサ) の福島県における収穫量は、平成 22 年は 1,433 トン、令和 3 年は 168 トンで、1 割程度しか回復していない。					
・一方で、近年、相双沖で天然のトラフグが本格的に水揚げされるようになり、令和 4 年は 37 トン水揚げされた。					
・相双沖で、はえ縄漁で獲れ、35 センチメートル以上の大きさの天然トラフグを「福とら」と命名し、市や観光協会、相馬双葉漁協等が連携・協力してブランド化を図っている。相馬市観光協会などでつくる『相馬市「福とら」活用推進協議会』を設立し、「福とら」の料理を提供する飲食店の拡大や、ふぐ料理の免許取得の支援等に関する取組を行っている。					



<課題>

・「福とら」を新たな相馬市の名物とし、地域経済の活性化や漁業の復興・再生につなげるとともに、冬の観光資源にしたいが、PR等の取組を始めたばかりで、知名度はまだまだ低い状況にある。さらに、ALPS処理水の海洋放出に伴う風評により、安全性に対する誤認識による観光客離れや海産物の買い控えも危惧されている。

【課題に対するこれまでの取組と成果】

- ・漁協や漁業関係者による、風評払拭のイベント開催や展示販売
- ・観光業において、震災前の顧客を取り戻す取り組みや新規顧客獲得のための体験型コンテンツの立ち上げのほか、松川浦に所在する旅館の若旦那でつくる「松川浦ガイドの会」を結成し、松川浦名物の浜焼き(魚介類の串焼き)の復活及び各地でのPR活動などを行ってきた。
- ・相馬市「福とら」活用推進協議会が、「福とら」のPRやふぐ料理の提供店舗の拡大に向けた取組等を行っている。令和4年は8店舗で提供したが、令和5年は11店舗で提供する予定。

【今年度事業における具体的な取組内容】

前記の課題を解決するため、愛知県岡崎市で開催されるイベント「どうする NABE-1 岡崎城グランプリ」へ参加する。

- 実施時期：令和6年1月
- 実施体制：相馬市、委託事業者
- 概算費用：1,277千円
- 取組内容：

愛知県岡崎市より、令和6年1月開催予定の「どうする NABE-1 岡崎城グランプリ～万人鍋」の決勝戦に、特別枠として出展案内があった。

これまで、「福とら」のプロモーションについては関東圏が中心であったところ、地産地消や食育の推進等を目的とした3,000人の来場が想定される同イベントに出展することで、関東以西のエリアにも「福とら」をPRすることができる。また、「福とら」をきっかけとして、相馬市の魅力や水産物の安全性についても情報発信することができる。

具体的な取組内容は以下のとおり。

- ・福島産天然トラフグ「福とら」を使った鍋をふるまう
- ・「福とら」及び相馬市の観光情報等のPR(チラシやパンフレットの配布)
- ・相馬産水産物の安全性を伝える

【今年度事業における目標】

- ・アウトプット
「どうする NABE-1 岡崎城グランプリ～万人鍋」への出展
- ・アウトカム
天然トラフグ「福とら」を使った鍋 400食試食
「福とら」をPRするチラシ 500枚配布
試食者へのアンケートにおいて、「福とら」の好感度7割

【今年度、事業の実施により得られる効果】

- ・「福とら」の認知度向上
- ・イベント出展による自治体からの情報発信のノウハウの蓄積
- ・相馬市の認知度向上及び、相馬市を訪れるきっかけづくり
- ・ALPS処理水の海洋放出に関する安全性及び、相馬産水産物の安全性の認識

【次年度以降の取組】

- ・相馬市「福とら」活用推進協議会における、ふぐ料理を提供する飲食店の拡大や、ふぐ調理師免許の取得支援等、各種取組の継続。