

佐伯市の水産事業者との連携による新ビジネスモデル模索プロジェクト

～ 学生目線による佐伯市水産業の魅力発掘・創出の実践 ～

指導教員：日本文理大学 経営経済学部 山内勝義、小久保雄介、阿部裕香里

1. プロジェクトの概要

大分県佐伯市の水産業における働き方や経営上の課題を学生が認識し、課題解決を水産事業者(漁業者および加工業者等。以下同様)と共に模索することを目的とし、課題を抱える対象者は、大分県佐伯市の水産事業者と規定した。

本プロジェクトでは、佐伯市の水産業者が抱える課題を発見・解決すること、学生たちに大分県の水産業に興味をもってもらうことである。行政・水産業者の話丁寧に聞き取り、課題を発見し提案を考えることを通じて水産事業者の方々があたりまえのこととして気付いていない仕事・産物の魅力を、学生たちの目線で発掘し、その魅力を多くの人や地域へ発信し、認知度を向上させるためには何が必要かを深く考え、解決策を水産事業者の方々と一緒に模索した。

2. プロジェクトメンバー

指導者：日本文理大学 経営経済学部 教員3名
参加学生：日本文理大学 4年生2名、2年生17名
連携企業・自治体等：佐伯市役所 水産課、大分県漁業協同組合、道の駅かまえ、後藤緋扇貝、親幸水産、村松水産、浪井マルミ水産、山崎水産、菅谷水産、(株)ベース

3. プロジェクトのスケジュール

①課題発見 (10月)

まずは文献調査や教員の話聞き、自分たちが想像する佐伯市の課題を考えた。その後、佐伯市役所水産課や連携企業の方々へのヒアリングや実際の現場の見学などを行った。大学に戻った後、各種技法を用いて課題を発見した。

②解決案の模索 (11月)

発見した課題を解決する案について問題の深堀りやアイデア発想などを行った。合宿や中間発表会で連携企業・自治体の方々からコメントやアドバイスを頂き、各チームの提案を精緻化した。また、今回の現地ヒアリングやアンケート調査結果から浮かび上がってきた「魚よりも肉が好き」佐伯市の方々には地元の魚をあまり食べていないことが大きな課題の一つであるということに対し、如何にして魚好きの若者を増やすべきかということで、レシピ開発を試行した。

学生たちは水産物を実際に試食してみて、その差別化の特徴や美味しさについての学びを得るに至った。

なお、中間発表会では、学生たちが試食品を作り、開発したレシピの品々を参加者に実際に食していただき、評価を得た。

③解決案の深堀り (12月、1月)

頂いたコメントをもとにチームごとにビジネスプランとしての作り込みを行った。学生たちは関係者ヒアリングを行うなどして感触を探ったりもした。

④最終発表会 (1月27日)

今までお世話になったの方々に向けて最終的なレシピ案等の提案を行った。地域の方々の受け止め方は大変好意的であり、すぐにも実施したいものや実現可能性の高いものの深掘りをお願いしたいというご意向も強いので、次年度も活動を継続して、更なる地域貢献活動を新しい学生たちに広げたいと切に願うものである。

※2/23～24には学生たちが提案したレシピ食品を「道の駅かまえ」で実際に学生たちがテスト販売する予定。

4. 学生による課題解決行動と地域への成果等

事前調査と現地ヒアリングから学生達が見出した課題は、

- 県のブランド魚の認知度不足→学生アンケートからも確認
- 魚介類の消費量の低下→政府統計など
- 佐伯の魚を地元であまり食していない→佐伯でのヒアリング結果

【学生たちが4つの班で考えたレシピ等の提案】

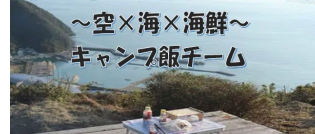
- ① 佐伯の水産物加工品で水産業を盛り上げる
- ② 海を味わうキャンプ飯～空×海×海鮮～
- ③ 佐伯を盛り上げるファストフード
- ④ 日韓コラボレーションのレシピ

学生たちの提案

佐伯の水産物加工品で
水産業を盛り上げよう!



海を味わうキャンプ飯



佐伯市産の食材をふんだんに使用した
キャンプ飯ミールキット

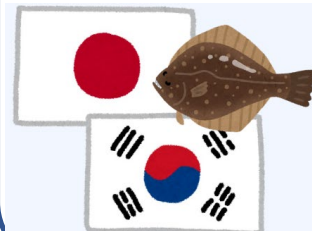


佐伯を

盛り上げる
映えるファストフード

⇐美人鰯ケバブサンド

の美人鰯



テーマは、
「日本×韓国」
です。

ひらめキンパ⇒

