



特集

# 福津いざいこの 「これまで」と「これから」

「素材」「人材」「経済」の3つの「いざい」をつなぎ合わせて、産品とともに福津の魅力を発信している地域商社福津いざい。福津の豊かな農水産物を流通させる地域商社の取り組みを、代表の森田誠さんに聞きました。

問い合わせ 市商工振興課 ☎62・5013

## 地域商社 福津いざいとは

一次産業の後継者不足や収益性の向上などの課題を抱える福津市では、その解消とともに一次産業を含む市内経済循環を促進しようと「地域商社」に着目しました。

地域商社とは、地域の優れた産品・サービスの販路を新たに開拓することで、従来以上の収益を引き出し、そこで得られた知見や収益を生産者に還元していく会社のことです。平

成28年から事前調査を行い、検討会議、地域商社設立準備委員会の設立を経て、平成30年9月に「一般社団法人福津いざい」を設立しました。

## 市内でとれた水産物の 市内販売・活用を促進

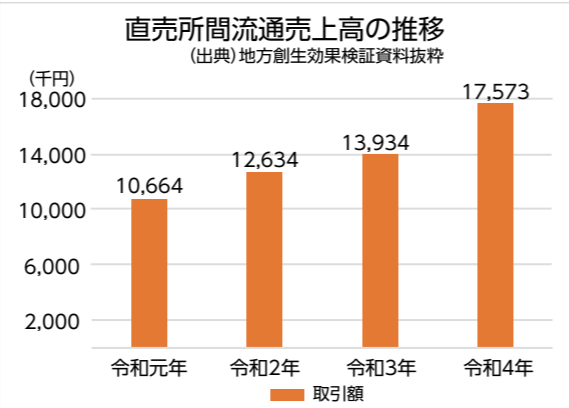
福津いざいの代表を務める森田さんは「福津いざいが設立される前は、津屋崎漁港と福岡漁港で水揚げされた水産物の約7割が福岡魚市場と北九州中央海産市場（以下、市場）に出荷され、市内で直接

販売される割合は低かった」と言います。そこで、水産物の収益性の向上と、漁業者の所得向上を図るため、市内での直接販売の割合を高めることに取り組んできました。

その結果、令和3年には全体の54%が市場出荷、31%が市内直売所で販売され、直接販売の割合が高まりました。森田さんは「市場に出荷するよりも直接販売の方が高く売れる。直接販売の割合が高まったことで、漁業者の所得向上に結びついている」と言

## 直売所の商品を充実 地産地消に寄与

福津いざいは、水産物だけでなく農産物も取りまとめ、市内の飲食店などの継続した取り引きや、事業所での予約販売などを行っています。また、森田さんは「お魚センターうみがめ、ふれあい広場ふくま、あんずの里市の3つの直売所間で定期的に情報を共有し、密に連携が取れる仕組みのもと、直売所間で商品の移動や調整を行い、各直売所の商品の充実を図っている」と言います。市内流通の割合も増え、経済循環が促進されたことで、地産地消の推進にも寄与しています。



源などの魅力発信に努めています。県内外の催事への出展や商談会への参加、自社ホームページでのオンラインショップや大手通販サイトへの出店など、多様な販路を開拓してきました。その結果、取引件数および取引額は増加傾

## 生産者の支援 新たな取り組みにも挑戦

向にあります。

福津いざいでは、農水産業従事者の支援も行っています。例えば、生鮮品として出荷できなかったイチゴを冷凍商材として加工販売したり、鮮魚として市場出荷ができなくなった魚を干物として加工したり、収益が見込めなかった農水産物の商品化なども行っています。また、新たな取り組みにも挑戦していて、果物の冷凍加工をはじめとした、生産・加工・販売の一連の支援や、販路がなくなった魚介類の価格を維持した買取販売など、生産者の収益性の維持・向上に寄与しています。



◀福津いざいの現状と課題を語る森田代表

## その四 支援 福津いざいの取り組み



▲農水産従事者の作業支援をはじめ生産供給体制の構築を図っています

## その三 流通 福津いざいの取り組み



▲市内3つの直売所で農水産物を充実させるべく商品調整や配達をしています

## その二 販路拡大 福津いざいの取り組み



▲博多阪急や福岡空港のほか東京や千葉などの催事に出展するなど、積極的な営業活動を実施しています

## その一 供給拡大 福津いざいの取り組み



▲市内の小・中学校給食に地元水産物を供給し素材の説明をするなど地産地消の推進をしています

# 生産者に 安心して生産に取り組める環境を

# 消費者に 福津産品の素晴らしさを

地域商社「福津いいざい」が設立されてから5年がたちました。福津市の基幹産業である農水産業従事者のかたが安心して生産に取り組めるように、また豊かな自然環境で生まれた福津産農水産品の素晴らしさを広く知ってもらえるように、市内外への営業活動やさまざまなPR活動に取り組んできました。

特に市外への販路を開拓するために、より流通させやすい形態への加工やパッケージング、また市の地域資源を活用したお土産品の開発などに注力してきました。その成果として「福津産」を称するさまざまな商品が生まれ、少しずつではありますが、福津産品の流通が拡大しています。

市場での流通が増えれば、それらの商品とともに福津の魅力も多くの人に伝える機会が得られ、総じて福津産品の価値向上へとつながります。

これらの取り組みは、地方創生の一環で、ふるさと納税をはじめ、今、行政には自治体間競争力を高め、市場で「選ばれる自治体」になるための創意工夫が求められています。

「選ばれる自治体」になるための営業活動や流通拡大などの取り組みは、これまでの行政ではなかなか踏み込めなかった活動領域でした。しかし、福津いいざいが設立されたおかげで、市

と地域商社が連携し、行政と民間のそれぞれの強みを生かした活動が展開できるようになり、福津の魅力を広げていくための仕組みができました。

福津には魅力的な産品がたくさんあります。店頭などで福津産品を見かけたら、ぜひ手に取って「おいしい福津」を味わってください。

◀福津いいざいへの思いを語る  
市商工振興課の梶原龍生課長



①イチゴやモモの冷凍商品化にも成功②3種類の炊き込みご飯の素をセットにして販売③ふるさと納税でも人気の鯛茶漬④津屋崎軒かきをオリーブに漬けた「海の香雅味」

## 商品を開発し 福津市の魅力を発信

市では、これまで農水産物の商品開発が進まず、試作をするも商品化に結びつかないことが続いていました。

この課題に対し、加工場を活用し、農水産物を加工するなどの自社開発に加え、事業者の協力を得ながら商品開発を実施しています。

例えば、福津産の果物に着目し、冷凍イチゴや冷凍モモなどの開発を行いました。試作を含め、多くの商品を企画・開発。森田さんは「福津産農水産品の新規商品開発や既存商品のリブランディングを積極的にやってきた。」



「推し」の「福津名物 天然真鯛 鯛茶漬」を手に笑顔の森田さん▶

### お魚センターを運営

また、福津いいざいは、お魚センターうみがめの運営を行っています。さまざまな催事を開催したり、旬の魚や加工品を提供したりして福津

### ふるさと納税返礼品で 農水産物の魅力をPR

市は、ふるさと納税に関する返礼品の配送手配や管理、寄附者からの問い合わせ対応

### 素晴らしい素材や商品を 消費者の手にへ

ここで紹介した福津いいざい

などを福津いいざいに委託しています。森田さんは「ふるさと納税の寄附促進につながるよう、事務だけでなく、福津いいざいの商品を返礼品として出品している。出品することで、福津産農水産物の魅力をPRできる」と言います。

いのがさまざまな取り組みや方針は、相互に作用しています。例えば、どんなに素晴らしい素材や商品があっても、売りがなければ消費者の手に届かず、魅力を伝えることはできません。福津いいざいは、これらも3つの「よい」を生かした取り組みによって、市内の一次生産者の皆さんが安心して生産に取り組める仕組み作りを進めています。

## 福津いいざい その七 の取り組み ふるさと納税 関連業務



▲ふるさと納税に関する事務に加え福津産農水産物を返礼品として出品しています

## 福津いいざい その六 の取り組み 直売所運営



▲4年前にリニューアルしたお魚センターうみがめ。漁業者などと協力してさまざまな催事を行っています

## 福津いいざい その五 の取り組み 開発



▲玄界灘でとれた鯛を使った「鯛スープカレー」。福津産農水産物を利用した商品開発に力を入れています