知りたい！福津いいざい

福津いいざいは、平成30年9月に市内３カ所の直売所などが中心となって設立された地域商社です。市内の直売所は身近な存在ですが、そこに関わる福津いいざいがどのようなことをしているのか知っていますか。

▲取材に協力してくれた福津いいざいの皆さん。左から森さん、濱さん、森田さん、青柳さん、吉野さん

「街角記者が行く」とは、広報ボランティアが読者の皆さんを代表して記者となり、街角に出て、市や関連団体の取り組みを取材するコーナーです。記者の目線で、時には歯に衣着せぬ物言いで関係者を取材し、皆さんの疑問に応えていきます。

街角記者　大江（おおえ）由紀子（ゆきこ）

福津いいざいの取り組みに興味があり、取材しました。福津市消防団女性消防班のメンバーとしても活躍中です。

街角記者が行く

～広報ボランティアの取材報告～

Vol.15

直売所それぞれの強みをつなぐ

1月31日の午前8時。お魚センターうみがめ（以下、魚センター）に行きました。そこでコンテナボックスに魚の積み込みをしていたのは、配達を担当している吉野裕美さん。吉野さんは魚センターから、ふれあい広場ふくまとあんずの里市へ魚を配達し、店頭に陳列します。作業の後、今度はそれぞれの直売所から野菜や果物を魚センターに持ち帰り、店頭に並べます。各直売所の強みをつなぐことで、3つの直売所の商品を充実させています。直売所間の配達に使うコンテナボックスにはたくさんの商品が入っていてとても重たくなっています。それでも商品の重さを少しも感じさせない笑顔で、お客さんや直売所のスタッフの皆さんと笑顔で接している吉野さんの姿はとてもすてきでした。

▲魚センターに野菜を陳列する吉野さん

吉野さんは「直売所では、お客さんに野菜や魚の調理方法を聞かれるので、自然と食材に対する興味が湧いてくる。何より多くの人と話ができることが楽しい」と楽しく仕事をしながら、食材への思いの変化を感じているようでした。

福津の食材の魅力を伝える営業の力

午前10時。吉野さんの配達業務を見学した後、魚センターのスタッフと打ち合わせをしていた森昌弘さんに話を聞きました。

▲魚センターで魚の状態を確認する森さん（手前）

森さんは水族館や農家の支援などを行う会社での勤務経験を生かして、市の地域おこし協力隊として、福津いいざいで働いています。現在は営業を担当していて、市内だけでなく県内外の企業などに福津の食材や商品を紹介しています。「職人気質と仕事への情熱を持つ生産者の人たちと交流できることがとても楽しい」と話す森さんは、仕事を通して福津の食材のおいしさに驚いたそうです。今までそれほどおいしいと思っていなかった魚でも、福津で食べると同じ魚とは思えないくらい味が変わるといいます。「家族も新鮮な福津の食材が大好きで、買って帰ると子どもも喜んでくれる」と話してくれました。

午前11時。森さんの話を聞いた後、福間漁港にある福津いいざいの事務所を訪れました。取引先に電話をかけているのは青柳優斗さん。青柳さんは森さんと同じく、営業を担当しています。森さんや青柳さんが営業を通して、農水産物の販路を広げていくことで、多くの人に福津の食材を知ってもらうことができます。また、新たな販路ができることで、生産者の皆さんの収入向上にもつながります。青柳さんによると、当初は営業活動が思うようにいかない日々が続きましたが、現在は徐々に取引額は増えているそうです。「思い入れのある商品ばかりなので、大きな取引がうまくいったときはうれしい」と話してくれました。また、今までトマトが苦手で食べられなかったそうですが「福津のおいしいトマトに出会って、食べられるようになった」と仕事を通じたエピソードも教えてくれました。

▲福津いいざいの事務所で業務を行う青柳さん

福津の食材の魅力を肌で感じている営業担当の2人の力は、福津の食材の良さを広めるために欠かせない存在だと思いました。

福津の食材の魅力を多くの人に伝えたい

取材中に感じた福津いいざいの存在意義

取材中に、市内の漁師さんから代表理事の森田誠さんへ「魚が釣れたので必要なら持っていく」との連絡が入りました。

午後1時。福間漁港に1隻の漁船が戻ってきました。漁師の田畑勝博さんです。田畑さんは漁船の生簀（いけす）から手際よく網でブリをすくって森田さんに渡しました。

田畑さんに福津いいざいと取引をする理由を聞くと「近い所で魚の取引ができるから」と話してくれました。福津いいざいと取引ができることで、漁師も遠くまで魚を運ぶ必要がなくなり、経費が抑えられることで、私たちも市内で低価格で新鮮な魚を購入できます。田畑さんの話を聞いて、福津いいざいの存在は生産者と消費者の双方にメリットがあると思いました。

▲田畑さん（左）から魚を受け取る森田さん（右）

従業員が一丸となって仕事に向かえる職場環境

午後2時。福間漁港から福津いいざいの事務所に戻り、従業員の一人、濱希さんに話を聞きました。濱さんは経理や労務管理などを担当しています。濱さんは「担当している業務は間違いが許されないので、一つずつ、丁寧に仕事を積み上げていくことを大事にしている」と話してくれました。

また「気心の知れた人ばかりで話しやすくて楽しい」と職場の雰囲気を語ってくれました。吉野さんや森さん、青柳さんも従業員間のコミュニケーションが取りやすく、働きやすい職場だと話していました。それぞれの意見を大切にすることができる環境があることは、従業員の皆さんが一丸となって仕事に取り組めることにつながっていると思いました。

▲業務の内容について語る濱さん

福津いいざいの取り組みの2つの柱

午後3時。最後は代表理事の森田さんに、福津いいざいの取り組みや目指していることを聞きました。森田さんは業務の統括や事業者の皆さんとの調整などを行っています。また、早朝から魚センターで商品の仕込みなどを行っています。

森田さんは、福津いいざいの取り組みの大きな柱の一つに、福津の食材のPRと販路拡大があるといいます。昨年10月に福岡市で開催されたFood EXPO Kyushu（フード エキスポ きゅうしゅう）に出展し、多くの飲食店や魚市場の関係者などに福津の真鯛（まだい）の加工品や干物、野菜などを売り込んだそうです。福津の食材のPRと販路拡大の取り組みの結果、東京の飲食店への真鯛の提供も決定しています。森田さんは「福津の食材はとてもおいしく、良いものなので、多くの人に食べてもらいたい。市民の皆さんにも市内で生産された野菜や果物、魚を積極的に食べてほしい」と語ります。

もう一つの大きな柱は、福津の食材を生かした商品開発です。新鮮な真鯛や鮪（まぐろ）を使った「炊きほぐし」や鯛（たい）茶漬けセットといった福津の新たな特産品の開発を行っています。また、ふるさと納税の返礼品の開発も行っていて、福津いいざいが手掛けた旬の地魚セットや鯛しゃぶセットなどは大人気です。

地域の「稼ぐ力」の向上に貢献したい

福津いいざいが目指していることを聞くと「直売所や生産者の皆さんと連携し、漁業や農業などの第1次産業の活性化を進めること」だといいます。また、農水産物の生産だけではなく、第2次産業の食品加工、第3次産業の流通販売とつなげていく「6次産業」を推進していくことも目指しているそうです。

「6次産業化で、福津の農水産物の付加価値を高め、地域の稼ぐ力を高めることに貢献していきたい」と森田さんは語ります。農水産業の6次産業化を目指していくことで、雇用の場の創出にもつなげていきたいそうです。

福津の食材でまちが盛り上がるように

福津いいざいでは、さまざまな役割を持つ従業員の皆さんが働いています。営業や経理、配達などそれぞれ業務内容は異なりますが「福津の食材の素晴らしさをたくさんの人に知ってほしい」という共通の思いを持っています。福津いいざいの取り組みが広がっていくことで、市内で農水産物の地産地消が進み、市外でも福津の食材へのファンが増え、福津がもっと盛り上がるのではないかと期待せずにはいられません。

今回の取材を通して、福津の食材の良さはもちろん、福津いいざいに関わる皆さんの温かい人柄にも触れることができました。福津の食材の良さを広めるために、それぞれが努力されていることを知って、日々の買い物がもっと楽しみになりました。

福津いいざいが目指していることについて語る森田さん▶

福津いいざいの商品紹介

福津いいざいが開発した商品は魚センターなどで購入することができます。どの商品も丹精込めた逸品に仕上がっていますので、皆さんもぜひ味わってみてください。

問い合わせ 福津いいざい☎72・6333

鯛茶漬けセット

瞬間冷凍した福津産の天然真鯛の切り身と、魚センターの店長が作る秘伝の漬けだれのセットです。家でも本格的な鯛茶漬けを堪能できます。

鯛めしの素

福津産の天然真鯛を使ったぜいたくな炊き込みご飯の素です。合わせだしに「鯛スープ」を使っていて、細部まで鯛にこだわり抜いた福津いいざい自慢の一品です。

牡蠣（かき）のオイル漬け

津屋崎千軒かきを高品質のオリーブオイルに漬け込みました。そのまま食べることもできますが、パスタの具材などさまざまな料理に活用することもできます。

※写真は盛り付けのイメージです。また、商品の規格などは変更になることがあります

街角記者が行く

～広報ボランティアの取材報告～ Vol.15