

## 背景 & 課題

### 錦江湾に生息しているが未流通の深海魚を流通させ、多くの方に認知してもらうことで鹿児島県の新たな観光資源としていくプロジェクト

鹿児島県の錦江湾では、小型底引き網漁（とんとこ漁）で様々な深海魚がとれるが、選別の手間や市場で流通がないことから破棄されてきた。また錦江湾は世界的にも珍しい深海の湾である。本プロジェクトでは、その深海魚を飲食店と連携し、ハンバーガーとして流通させることで、桜島近海錦江湾の海、海で起きている問題点、深海魚について鹿児島県民に周知させることを目的とするプロジェクト。

## 2020年度実施内容のまとめ

### 実施①



10月30日～11月30日、飲食店でのハンバーガー提供連携をスタート。複数店舗現在も継続中。

### 実施②



10月30日「桜島美味深海バーガー」の提供スタートのキックオフとして鹿児島市をアンバサダーと訪問。

### 実施③



本取り組みを深く知ってもらうため9月26、27日に小学生約20名に向けた錦江湾と生息する生き物について学ぶ体験プログラムを実施。

## 量的成果（事業の拡がり）

- ① 10月30日～11月30日まで飲食店連携を実施。1443食を提供。テレビ9回、紙媒体3紙で報道・掲載。
- ② 10月30日に鹿児島市観光交流局長を訪問。テレビ取材放送（鹿児島放送）、新聞取材掲載（朝日新聞）
- ③ 小学校4年生～6年生19名、保護者10名体験プログラム参加。学習の成果を新聞、アクリル板を作成し発表。

## 質的成果（次なる展開への芽）

- ① 9店舗のうち4店舗が深海魚を使ったハンバーガー提供を延長。地元FMラジオ局から声がかかり、12月に5回、取り組みをレギュラー放送。
- ② 地元のハンバーガーショップから連携したいという問い合わせがあった。錦江湾に隣接する鹿児島市と協力体制にあり、様々な面で援助を頂ける。
- ③ 将来の目標として、鹿児島の海に携わる仕事をしたいという子どもがいた。保護者から、参加させて良かった、食卓でも地魚を使っていきたいとの声あり。

## 2020年度 課題点

- ① コロナの影響もあり、ハンバーガーの提供数が想定より伸びなかった
- ② 地魚を扱う飲食店との連携だった為MF2,3層の利用者が多かった
- ③ 未流通の業種の為、仕入れに苦労した

## 2021年度 改善点

- ① 地魚のリアルイベントを実施し、幅広い層への周知を狙う。
- ② cafeやハンバーガーショップとも連携し、若い層へも周知させる。
- ③ 魚類市場や大手水産会社の協力を仰ぎ、更なる流通を目指す。





イベントキックオフ意識共有会を実施。監修者の大富教授より、実行委員会メンバー・飲食店関係者・協力企業に本イベントの主旨を説明・理解して頂き意識の共有を図った。飲食店関係者からは、深海魚が取れるとは知らなかった、淡泊だが上品な味で、美味しかった。面白いメニューが開発出来そう。など、前向きで協力的な意見を頂いた。

10月30日～11月30日鹿児島市の9店舗で桜島美味深海バーガーを販売。1443食提供。

各店舗の協力もあり、店内の販促物を用意することで実際に食した方にトタペロネ桜島の取り組み・桜島近海・深海魚について知ってもらう。



深海魚を使い桜島美味深海バーガーを作成。10月30日には、実行委員会と特別アンバサダー富田菜々風氏と共に鹿児島市を訪問。

小学4年生～6年生に桜島で実地体験を行い、桜島錦江湾の海、生物などを学習。座学では桜島近海の海の問題や深海魚についてそしてトタペロネ桜島について学ぶ

トタペロネ桜島・美味深海バーガーについて更に周知させるためにハンバーガー以外の特産品を制作。美味深海バーガーのセットスープ（缶詰）orトッピングふりかけ。



