

令和7年度地域連携支援事業補助金 事業報告書（ダイジェスト版）

プロジェクト名	あたらしい魚ブランドの開発「伊根浦 同等一栄」
代表者	京都精華大学 マンガ学部 准教授 小川 剛
連携先	伊根浦漁業株式会社、株式会社西浅
実施期間	令和7年6月から令和8年1月 ※取組みは以降も継続中※
事業の背景・目的	京都府与謝野郡伊根町の海産物はブランド品として高値で東京に出荷されるが、京都産の魚は京都府民に食してもらいたいという生産者の想いを受け、従来商品として扱われることの少なかった魚種（未利用魚・低利用魚）の活用を、生産者・流通業者・加工販売業者とともに取り組んだ。
事業内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現地フィールドワーク調査の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・未利用魚（シイラ、マンボウなど）を素材とした現地の家庭料理レシピを入手。調理に手間のかかる魚種（カナガシラ、片ロイワシなど）の料理方法を確認 2. 試食会（無料）の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・大学祭（11月）にてブース出店、視覚的な広報のため、ロゴとメインビジュアルをデザインした「のぼり」を制作 ・シイラのバターソテー（伊根の地元レシピでの調理）160食を無料で提供、アンケート調査にて「回答82件（うち女性60%）、とても満足80%、満足17%、販売したら購入する72%、他の伊根産の魚を食べたい94%」との高評価を得た ・（株）西浅の店舗での実験販売については、カナガシラのメンチを予定しているが、実施の時期を調整中である。
事業の成果	<ul style="list-style-type: none"> ・商品モデルとして「シイラ（切り身、もしくはバターソテーに調理）」、「カナガシラ（ミンチしてメンチカツ風に調理）」を考案、「シイラ」のバターソテーについては、試食において高評価を獲得 ・ロゴおよびメインビジュアル（2種）をデザインして、ブランドイメージを視覚化
今後の課題・展望	<ul style="list-style-type: none"> ・課題：3月中に西浅店舗での試験販売を実施、商品化の可能性を調査。通年提供に向けた魚種、調理法（特に西浅店舗における加工の手間具合）、販売方法の調査検討。 ・展望：アンケート調査で得られた食材としての高評価、取組み自体への好感度の高さから、商品化の可能性が期待できる