

海業ビジネスモデルづくり支援業務 実施要領等に関する質問に対する回答
現地調査ヒアリング結果について

大槌町

- ・大槌町の夏の名産である、ウニ。漁業者が提供できるコンテンツとして「ウニ剥き」ツアーの開催と検証を今回の支援事業の目的とする。
- ・天然ウニの品質を考慮して、ツアーの7月内実施が必要と確認、7月27日から28日の2日間を開催日とする。
- ・ウニの特別採捕許可の申請条件を確認。
- ・ウニ剥き体験に利用するウニは、吉里吉里地区漁業者が開口日に採捕したものを当社が買い取り、ツアー当日に放流する。
- ・ウニ剥き体験で、指導役となる漁業者の選出と、体験提供方法を漁協と協議し決定。
- ・ウニ剥き体験・調理以外の体験コンテンツは、NPO等と協議して内容を調整。
- ・ツアー全体の内容について観光協会に確認を依頼し、アドバイスをいただいた。
- ・ツアーの参加者募集・告知方法について岩手県・大槌町・観光協会と協議し、告知媒体等を決定した。
- ・ツアー開催日の町内の他イベントの開催状況を確認し、ツアースケジュールと要員調整を観光協会、NPOと行った。
- ・ツアー行程について、案を岩手県・大槌町・観光協会・その他事業者に提示し確認と調整を行った。

山田町

- ・山田町の名産である、牡蠣の養殖施設見学や、湾内クルーズ、牡蠣剥き体験を中心としたツアーの開催と検証を今回の支援事業の目的とする。
- ・ツアー開催時期は牡蠣の実入り状況を考慮して決定する。漁業者へのヒアリングを通じて、11月9日から10日の2日間を開催時期にすることとした。
- ・牡蠣の養殖施設見学と湾内クルーズでは、観光協会と協議し、用船可能な船と定員を調整。最終的に、大沢地区の漁船を利用で決定。2艘の利用を希望していたが、牡蠣出荷作業の繁忙期にはいり、他漁業者の確保ができず1艘での乗船となった。
- ・牡蠣剥き体験にあたっては、漁業者に指導をおこなってもらうこととし、体験の提供方法や場所、必要備品を確認した。
- ・牡蠣以外の水産品の殻剥き体験・調理体験も予定していたが、貝毒によりホ

タテ・赤皿貝は提供不可と判明したため、ムール貝の剥き体験・調理体験をおこなうこととした。

- ・当初、町内の水産加工会社見学を工程に組み込んでいたが、牡蠣・ムール貝の剥き体験にかかる時間が長くなるため、加工会社訪問は割愛。漁業者の作業小屋での剥き体験と漁業・生態系に関する講座の時間を長くした。

- ・いわてワイン、日本酒と牡蠣のマリアージュ体験については、花巻市の酒店にアドバイスを受け、酒の銘柄の選定と提供方法を決定した。また、牡蠣・ムール貝の調理体験内容は、盛岡市の料理家にアドバイスをいただいた。

- ・ツアー全体の内容について観光協会に確認を依頼し、アドバイスをいただいた。

- ・ツアーの参加者募集・告知方法について岩手県・山田町・観光協会と協議し、告知媒体等を決定した。

- ・ツアー行程について、案を岩手県・山田町・観光協会・その他事業者に提示し確認と調整を行った。