



## 「漁師のこだわり」が付加価値に “新たな競り”の定期開催が決定

①漁師のこだわり披露:1月28日(火) 昼14時～ 会場:紙屋町スウィング

②定期開催(第1回目):1月31日(金) 朝4時30分頃～ 会場:広島市中央卸売市場中央市場

広島県では、生産者や料理人など多様な主体とともに、広島の美味しさを磨き、その魅力を発信する「おいしい! 広島」プロジェクトを推進しています。

この一環として、広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化に向け、漁師のこだわり  
に焦点を当てた「こだわり漁師」の魅力発信を開始し、荷受と連携し、**こだわり漁師(ヒト)に価値を付ける  
県内初となる「新しい競り」の実証実験を実施しました。**

この度、実証実験を踏まえて市場関係者と協議を重ね「価値ある魚には適正な価格がつく」と評価され  
たことから、**令和7年1月末より、広島魚市場株・広島水産株が協働して「新しい競り」を定期開催していく  
ことが決定しました。**

広島の市場から始まる新たな付加価値の創出と、その価値ある漁師の想いを、料理人が引き継ぎ、最高  
に美味しい逸品に仕上げ、お客様に届けられるまでの一連の過程を、ぜひご取材ください

### ① 競りの定期開催に向けた**こだわり漁師等関係者によるプレゼンテーション**

日時:1月28日(火) 14時～ 場所:紙屋町スウィング(広島市中区基町地下街100)

新たな競りの定期開催が開始されるのにあわせ、こだわり漁師が競りに参加する仲卸業者や料理人に  
自身の“こだわり”をプレゼン。さらに県内の料理人による調理も行います。当日は、2社の担当競り人、  
こだわり漁師に登壇いただきます。

※ メディアの皆様向けに、食材や料理の撮影、試食を15時10分頃から行います

※ このほか、31日より開始される「新春 瀬戸内さかな堪能グルメフェア」の開始案内も行います

### ② **こだわり漁師の競りの開催(定期開催第1回目)**

日時:1月31日(金) 朝4時30分頃～ 場所:広島市中央卸売市場(広島市西区草津港一丁目)

広島魚市場株式会社様と広島水産株式会社主催による競りの定期開催第一回目。当日は特別な競り  
のブースが設けられ、メディアの皆様が取材しやすいよう準備します



## イベント開催概要

- 開催日時 令和7年1月28日(火) 14:00～16:00 (13:30受付開始 ※先着順)  
【第1部】 プロジェクト発表会 : 14:00～15:10(70分)  
【第2部】 メディア交流会 : 15:10～16:00(50分)

会場 紙屋町スウィング (〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)



### <アクセス>

#### 公共交通機関をご利用の場合

- ・ 広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」本通電停
- ・ アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・ バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

#### お車でお越しの場合

- ・ シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)。

主な登壇者(敬称略)

### ▼市場関係者

- ・ 広島魚市場株式会社 鮮魚部 次長 **右近 浩二**(うこん こうじ)
- ・ 広島水産株式会社 鮮魚部 近海課 課長 **太田 慎一**(おおた しんいち)

### ▼研鑽会講師

- ・ 一般社団法人 広島県日本調理技能士会 副幹事長  
広島 **なだ万** 調理長 **西山 良幸**(にしやま よしゆき)

### ▼漁師

※当日登壇される漁師については、イベント当日に発表します。ご期待ください。

### ▼主催者

- ・ 広島県 農林水産局 水産課 課長 **横内 昭一**(よこうち しょういち)

## こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクトに係るPRスケジュール

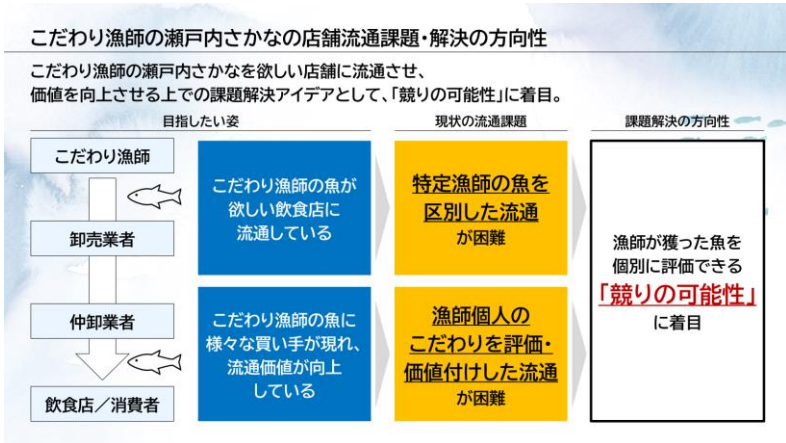
1月28日(火)のプレスイベントに続き、同週の1月31日(金)には、定期開催第1回目となるこだわり漁師の「瀬戸内さかな」を対象とした競りを開催いたします。

当日は、取材のための場をご用意しておりますので、メディア関係者の皆様におかれましては、ぜひご取材賜りますようお願い申し上げます。

日時	場所	内容
1月28日 (火) 午後2時～	紙屋町スウィング 〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100	<b>取組発表会</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• こだわり漁師を軸とした競りの本格始動に向けた市場関係者、こだわり漁師によるプレゼンテーション</li><li>• 競りに参加する仲卸業者や料理人がその良さを学ぶ研鑽会 (事前の理解活動)</li></ul>

1月31日 (金) 午前4時半頃	広島市中央卸売 市場中央市場 〒733-0832 広島県広島市西区 草津港一丁目8番1号	<b>こだわり漁師の競り開催 (定期開催第1回目)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• こだわり漁師を軸とした競りの開催 (主催:広島魚市場株式会社/ 広島水産株式会社)</li></ul> ※当日は特別な競りのブースを設け、メディア様に取材いただける場をご用意いたします。詳細は事務局へお尋ねください。  ※第1回目の開催以降は、曜日・時間帯を固定して定期開催いたします。詳細については、1月28日(火)のイベントで発表いたします。
------------------------	--	---

# 漁師の価値を軸とした「新たな競り」の企画背景



本事業では、その高い品質から多くの料理人に注目されている「こだわり漁師の瀬戸内さかな」を、必要とする飲食店へ広く流通させ、さらには多様な買い手の出現によって流通価値の向上を図ることを目指しています。しかし、現在は漁師と飲食店の直接取引でなければ、漁師の顔が見える形での流通が難しく、また漁師のこだわりを飲食店に伝え、評価してもらう機会もありません。この課題を解決するため、市場取引の原点である「競り」に着目しました。

一方で、現在の競りの仕組みは魚の価値を基準にした流通方法であり、特に瀬戸内海において課題解決に一定の壁があります。これまで、各地で競りを通じて水産物のブランド化が進められてきました。具体的には、特定の魚を選び、出荷基準や数量を守ることで価値を高めるといふ、魚そのものに焦点を当てた取り組みです。しかし、瀬戸内海では少量多品種の漁場であり、日々の漁獲量も一定ではないため、決まった数量を確保することが難しいのが現状です。こうした理由から、現行の競りに対応する流通モデルを維持することが難しく、今の競りの形では問題解決が難しいと考えられています。



そこで本事業では、新たな競りの形として評価軸を特定の「魚」から「こだわり漁師」という「人」にシフトさせ、瀬戸内ならではの課題を解決する新たな競りモデルを提案します。具体的には、こだわり漁師の顔が見える特別なブランド札を導入し、人を中心とした競りを実証実験的に開催します。広島市卸売市場の荷受業者である広島魚市場株式会社様のご協力のもと、この新しい競りの形がもたらす可能性を探りながら、瀬戸内の漁師たちのこだわりを広く伝えてまいります。

## 「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク

## 「こだわり漁師」について

瀬戸内の恵み豊かな広島県には、美味しい海の幸をお届けするために情熱を注ぐ漁師が数多くいます。彼らは漁場選びや漁法、そして魚の取り扱いに細心の注意を払っており、その熱いこだわりが詰まった魚に、洗練された料理人の創意工夫と技術が加わることで、「瀬戸内さかな」は広島県の食資源の中心を担う存在に成長できると考えています。

本事業では、そんな美味しい魚を食べてもらうために日々技術を磨いている漁師のクラフトマンシップ(職人気質)を起点とし、瀬戸内さかなのブランド強化を目玉チャレンジとして推進することを取組方針に定めています。この取り組みを通じて、県内漁師のこだわりや、彼らが獲る「価値ある瀬戸内さかな」の魅力を県内外の多くの方々に届けることで、瀬戸内さかな全体のブランド価値を高めるとともに、県内水産業の持続可能性の向上につなげてまいりたいと考えています。



本事業は、「おいしい！広島」プロジェクトの一環として実施されます。「おいしい！広島」プロジェクトは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き、発信していくことで、広島県の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。



# 瀬戸内さかな堪能グルメフェア概要

## ▼新春 瀬戸内さかな堪能グルメフェア内容

- 実施期間： 令和7年1月31日(金)～同3月14日(金)
- 内容： 瀬戸内さかなの魅力発信を目的に、旬の瀬戸内さかなを堪能できる料理店合同でグルメフェアを開催いたします。広島の日本酒を合わせてお楽しみください。併せて対象の瀬戸内さかな料理を食べて当たる素敵なプレゼントキャンペーンも実施します。
- 応募方法： 対象店舗にて瀬戸内さかな料理をご注文後、お食事の会計時にもらえる二次元コードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただきます。
- 特設サイト： <https://hiroshima-setouchi-sakana.jp/>



返信先E-mail: setouchi-sakana@mhdf.co.jp

## 取材申込書

### こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクト発表会

- 日時:令和7年1月28日(火) 14時00分～16時00分(受付13時30分 ※先着順)
- 会場:紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町地下街100号)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、1/27(月)夕方17時までにメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

貴社媒体名		
貴社名		
部署名		
ご芳名	他	名
ご連絡先	TEL	FAX
当日のご連絡先		
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。	
発売日/放送日 備考	月	日

備考ご記入欄:個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください  
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます

--