

| | |
|------|---|
| 名称等 | 太田雄貴 日本フェンシング協会会長 (2008 北京オリンピック・2012 ロンドンオリンピック銀メダリスト) に 「沼津ひもの」を贈呈します!! |
| 実施日時 | 平成 30 年 10 月 23 日（火）、13 時頃（12 時 15 分からの視察の最後） |
| 場所 | プラサヴェルデ コンベンションホール B |
| 担当 | 産業振興部 水産海浜課 直通 055-934-4753 内線 2534 |

1 内容

12 月 10 日(月)から 12 月 12 日(水)までの 2 泊 3 日で実施するフェンシング日本代表チームの合宿に先駆け、合宿会場の視察のために来沼する日本フェンシング協会会長 太田雄貴氏に「沼津ひもの」を贈呈します。

2 経過

「沼津ひもの会」は、世界一を目指し、今年の 7 月 1 日に沼津ひもの 3,287 枚を並べ、ギネス世界記録®に認定されました。

12 月にプラサヴェルデにて合宿を実施し、東京 2020 オリンピック・パラリンピックにおいて世界一を目指しているフェンシング日本代表を応援するために、沼津ひもの会は、世界一となった縁起の良い沼津の特産品である「沼津ひもの」を選手やスタッフに提供することを計画しています。

金メダルを目指して頑張ってもらいたいという想いを込めて、12 月の合宿で提供を計画している「沼津ひもの」を日本フェンシング協会の皆様に試食してもらうため、沼津ひもの会の代理として頼重沼津市長が太田雄貴 会長に手渡します。

3 特徴

- ・撮影時は、頼重沼津市長が太田会長に 10 枚の沼津ひものをざるに乗せて手渡します。
- ・撮影終了後、試食用として、来沼される太田会長を含めた 5 名のフェンシング協会の方々に 5 枚ずつお渡しします。

※あじのひもの生産量日本一

市内の水産加工会社を対象に、ひものに関する現状や課題等のアンケート調査を実施し、その中で、あじのひもの生産量を調査しました。（別紙 1）

<調査結果>

「水産加工統計調査（平成 29 年）」（農林水産省）によると、あじの水産加工品（塩干品）の全国生産量は、30,043t で、1 位が静岡県 11,219t、2 位が神奈川県 3,781t となっています。

今回の調査によると、沼津市内の水産加工会社のあじの生産量は 9,065t となっており、静岡県の約 8 割を占めるうえに、2 位の神奈川県を超えていることから、本市のあじのひもの生産量は日本一であると推計されます。（別紙 2）

沼津市ひもの生産に関わるアンケート調査

全国生産量日本一と謳われている沼津市のあじひものですが、今も日本一であることを客観的に示すために、沼津市独自でひもの生産量等の調査を実施いたします。

つきましては、今後の水産業振興施策を推進していくうえでも、正確な数値を把握したいため、お忙しいところ恐縮ですが、アンケートのご回答をお願いいたします。

アンケート用紙をご記入の上、平成30年8月31日までにFAX（055-933-1412）へご返送ください。

なお、回答していただいたアンケートについては、市が責任をもって保管します。
 ※調査対象期間は、従業員数以外は、平成29年1月～平成29年12月までのデータでお願い致します。

沼津市産業振興部水産海浜課
 連絡先：055-934-4753（斉藤）

1. 事業所名及び従業員数(平成30年1月1日現在)

| | | |
|-------------------------|--------------------|---------------|
| 事業所名 | | |
| 代表者名 | | |
| 住 所 | | |
| 電話番号(FAX) | (TEL) | (FAX) |
| 正規従業員数 (平成30年1月1日現在) | 人 (うち外国人従業員数: 人) | |
| | (男性: 人 女性: 人) | (男性: 人 女性: 人) |
| 臨時従業員数 (平成30年1月1日現在) | 人 (うち外国人臨時従業員数: 人) | |
| | (男性: 人 女性: 人) | (男性: 人 女性: 人) |

2. ひもの製造において、貴社の抱える課題

以下の項目から、重要な課題順に上から3つまで選んで番号を記入してください。

- ① 原材料費の高騰 ② 製造コスト(電気・ガス代)の高騰 ③ 人件費の高騰
 ④ 販売価格の低迷 ⑤ 設備の老朽化に伴う更新費用 ⑥ 魚食離れ等の食生活の変化
 ⑦ 経営側の後継者がいない ⑧ 労働力の確保 ⑨ 他生産地の台頭 ⑩ HACCAPの義務化
 ⑪ その他 []

1

2

3

※2ページ目に続きます。

お手数ですが、2ページ目にも事業所名の記入をお願いします。

3. ひもの原料仕入先(平成29年1月～12月)

事業所名

| 項 目 | | あ じ | そ の 他 |
|-----|---------|-----|-------|
| 国内 | ①県内 | トン | トン |
| | ②北海道 | トン | トン |
| | ③三陸 | トン | トン |
| | ④房総 | トン | トン |
| | ⑤山陰 | トン | トン |
| | ⑥九州 | トン | トン |
| | ⑦その他 | トン | トン |
| 国外 | ①オランダ | トン | トン |
| | ②アイルランド | トン | トン |
| | ③韓国 | トン | トン |
| | ④() | トン | トン |
| 合 計 | | トン | トン |

4. ひもの製品出荷先(平成29年1月～12月)

※製品としての出荷及び販売量の記入をお願い致します。

| 項 目 | あ じ | そ の 他 |
|-----------------|-----|-------|
| ①市内 | トン | トン |
| ②県内 | トン | トン |
| ③北陸 | トン | トン |
| ④関東 | トン | トン |
| ⑤中京 | トン | トン |
| ⑥関西 | トン | トン |
| ⑦九州 | トン | トン |
| ⑧その他 | トン | トン |
| ⑨自社販売(直売所・ネット等) | トン | トン |
| 合 計 | トン | トン |

5. ひもの消費量を増やすために有効な施策等がありましたら、各番号を○で囲んでください。(複数回答可能)

- ① ブランディング (良いものを高く販売) ② ギネスレコードホルダーとしてのPR ③ 著名人を使ったPR (シール・包装など)
- ④ 市内でのひもの無料配布 ⑤ 首都圏でのひもの無料配布

⑥ その他

ご協力ありがとうございました。

沼津市ひもの生産に関わるアンケート調査

◆調査方法◆

ひものを生産している市内の業者87件に(一部は沼津魚仲買商協同組合・静浦ひもの協同組合を経由で)別紙調査票をFAXし、FAXにて返信をいただいた。

調査依頼先業者は沼津ひもの会の会員と、電話帳に記載されている業者にひものを生産しているか聞き、生産していると回答した業者である。

◆調査期間◆

平成30年8月17日～9月28日

◆回答状況◆

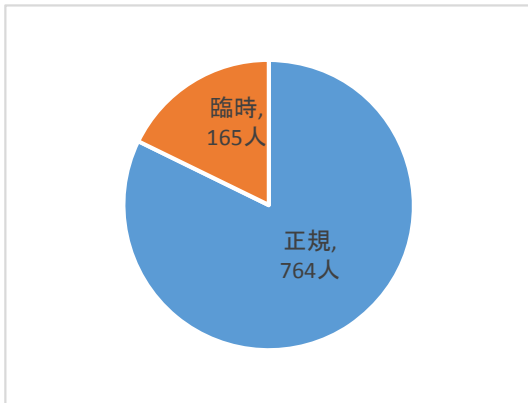
送信件数：87社 回収件数：67社 回収率：77.0%

◆回答結果◆

1. 従業員数 929人 (平成30年1月1日現在)

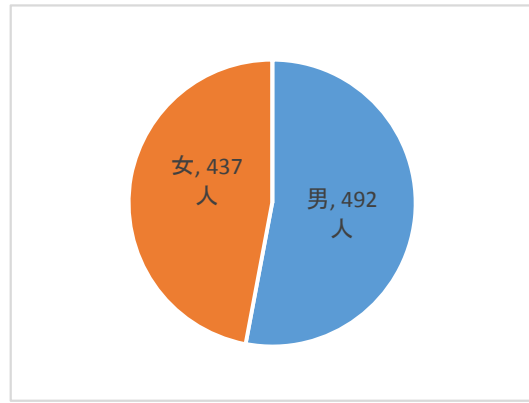
①正規・臨時

従業員929人の構成は、正規が764人、臨時が165人であった。



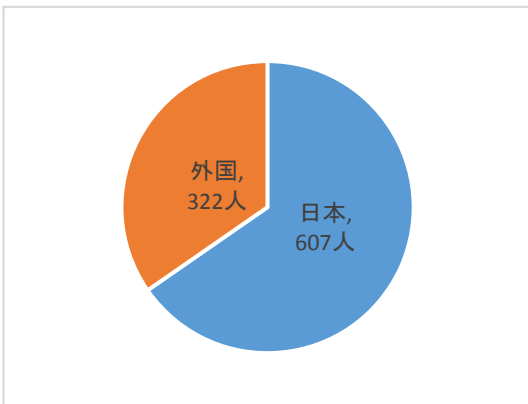
②男・女

従業員929人の構成は、男性が492人、女性が437人であった。



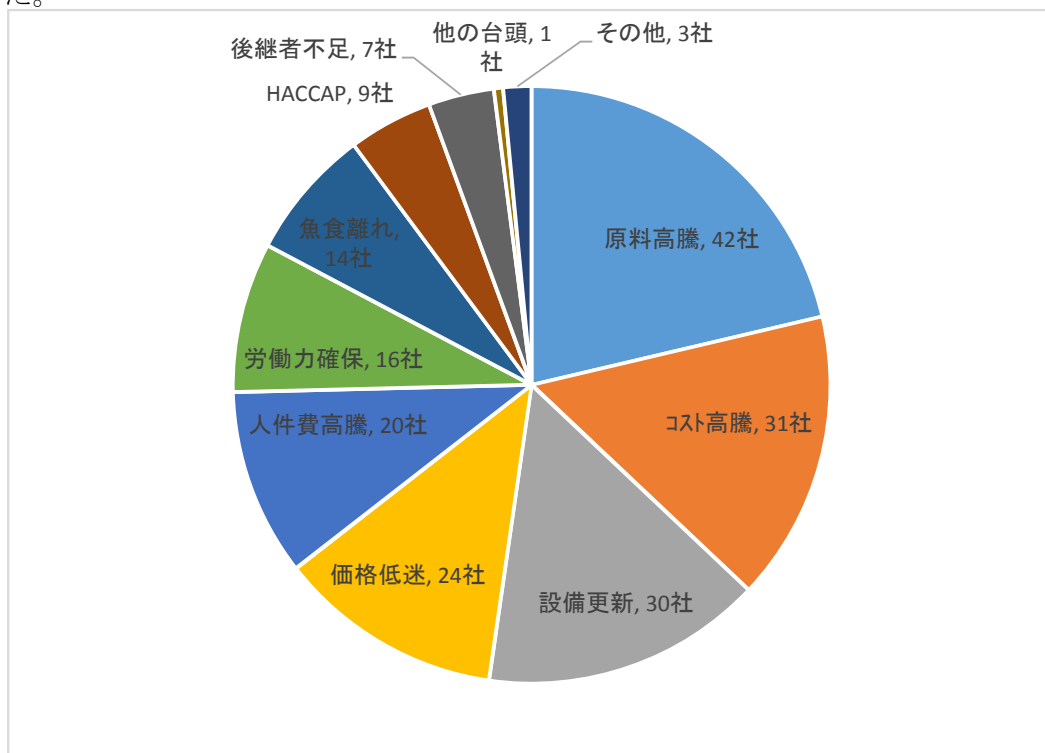
③国・内外

従業員929人の構成は、日本人が607人、外国人が322人であった。



2. 課題

ひもの製造において抱える課題は、1位が「原材料の高騰」で42社、2位が「製造コスト(電気・ガス代)の高騰」で31社、3位が「設備の老朽化に伴う更新費用」で30社であった。



○その他のコメント

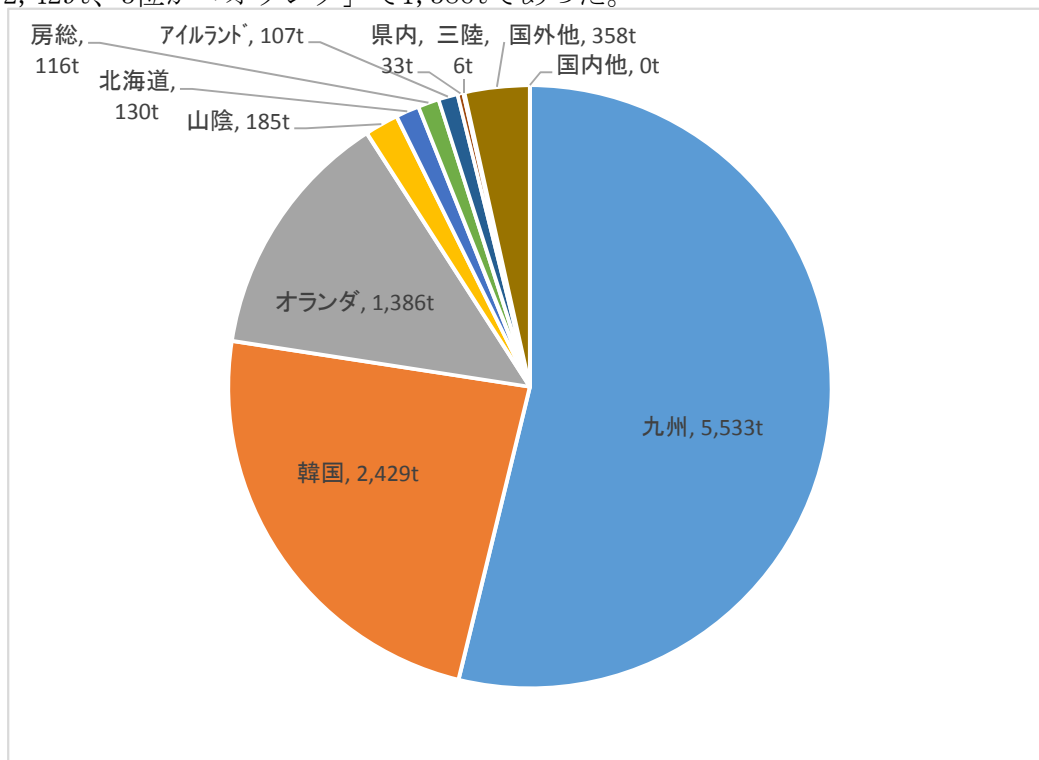
- ・身体の高齢化現象が進んでいる。
- ・良品質な原料が少なく、全体の量も減少した。
- ・資源の減少

3. ひもの原料仕入れ(平成29年1月～12月)

※枚数で回答した業者については、1枚100gとして算出

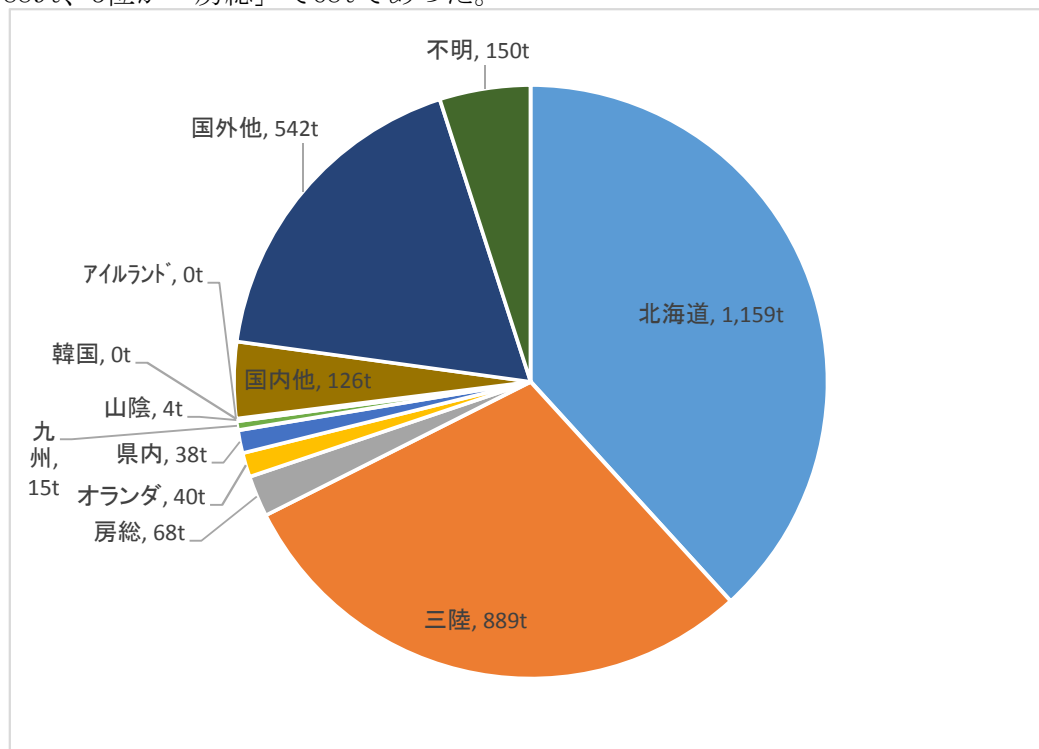
①あじ 10,283トン

あじのひもの原料の仕入先の内訳は、1位が「九州」で5,533t、2位が「韓国」で2,429t、3位が「オランダ」で1,386tであった。



②あじ以外 3,031トン

あじ以外のひもの原料の仕入先の内訳は、1位が「北海道」で1,159t、2位が「三陸」で889t、3位が「房総」で68tであった。

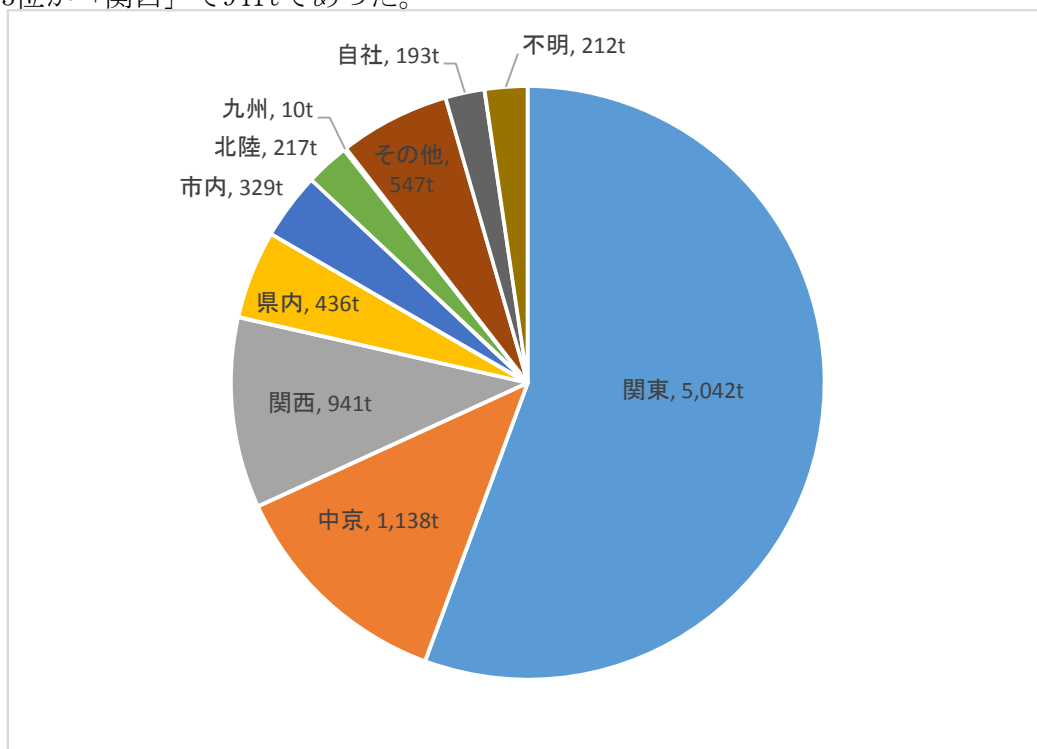


4. ひもの製品出荷(平成29年1月～12月)

※枚数で回答した業者については、1枚100gとして算出

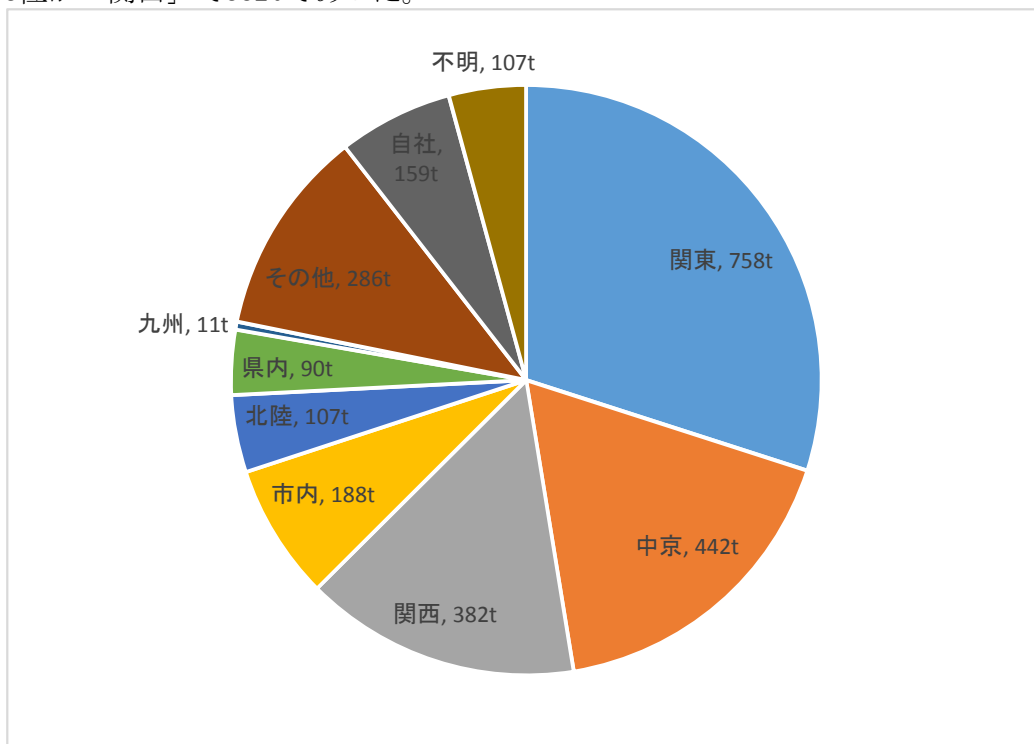
①あじ 9,065トン

あじのひもの製品出荷先の内訳は、1位が「関東」で5,042t、2位が「中京」で1,138t、3位が「関西」で941tであった。



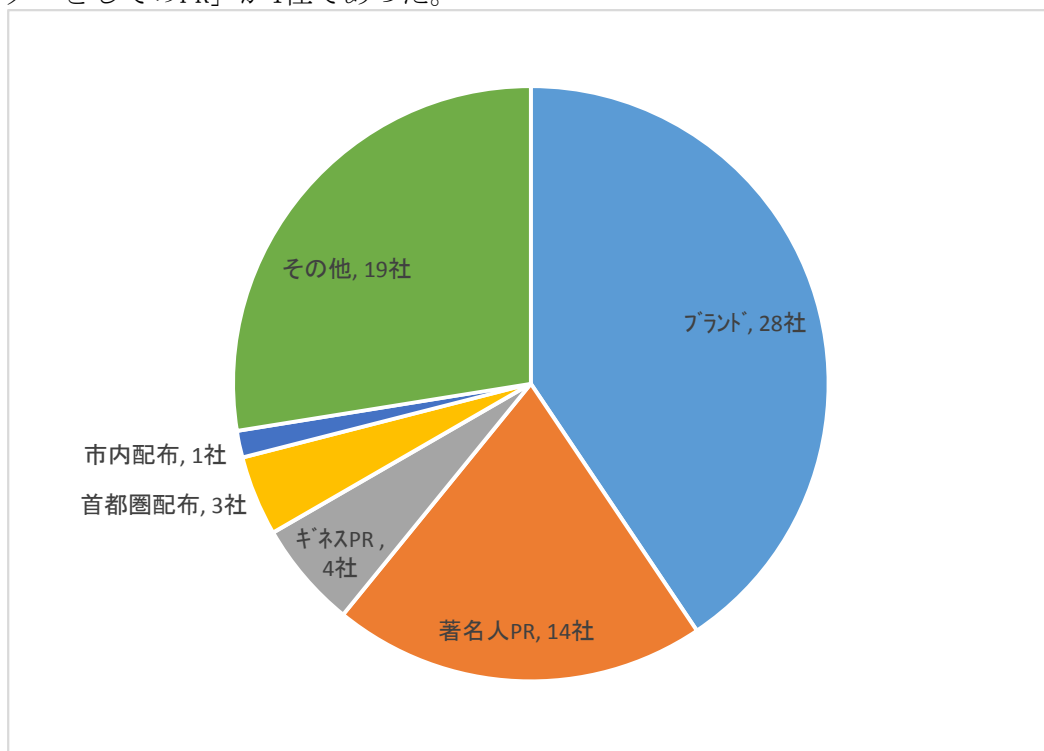
②あじ以外 2,530トン

あじ以外のひもの製品出荷先の内訳は、1位が「関東」で758t、2位が「中京」で442t、3位が「関西」で382tであった。



5. 有効な施策等

ひもの消費量を増やすために有効な施策等は、1位が「ブランディング（良いものを高く販売）」で28社、2位が「著名人を使ったPR」で14社、3位が「ギネスレコードホルダーとしてのPR」が4社であった。



○その他のコメント

- ・栄養面でのPR
- ・食育
- ・公務員が中元や歳暮で利用
- ・食べ方、焼き方のPR
- ・手間が付加価値であり、その価値をPR
- ・小学生、中学生、高校生などの若い人に食べてもらう
- ・簡単な調理、レンジなど家庭で焼かなくても美味しく食べれるひもの
- ・骨がなく食べやすいひもの
- ・原料の吟味
- ・メディアでのPR
- ・催事への出店・店頭販売
- ・子供に配布し親に調理してもらう
- ・消費者のニーズに合った物の生産
- ・消費者が美味しいと言ってくれるひもの作り
- ・良いものを安く売る