

地域とつながる FFG連携プロジェクト

私たちFFGは、「地域と共に未来を創っていくこと」をスローガンに、
観光・農業・雇用・産業・健康・教育など様々な分野での地方創生に取り組んでいます。
今回は、糸島市における一次生産者と連携した地域の新たな魅力づくりの
取組をご紹介します。

糸島市



web 特設ページは
こちら

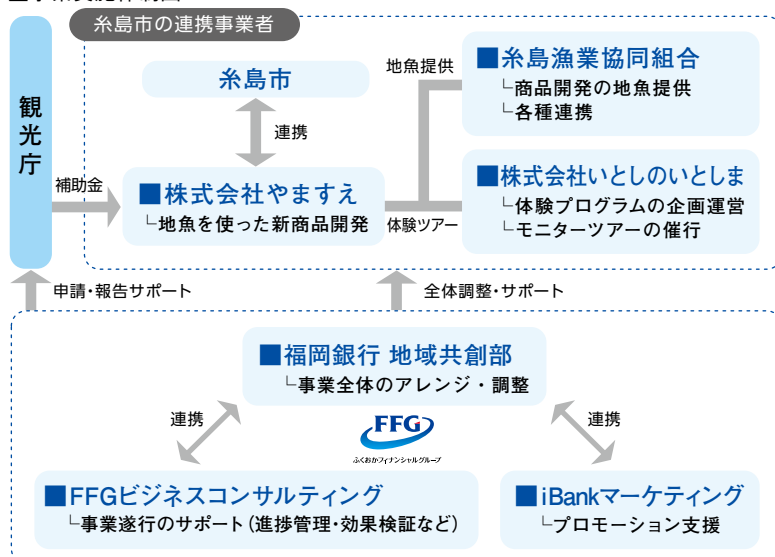
水産業界で新しい看板商品を創り出す！ 糸島発地魚応援プロジェクト



糸島市は九州有数の観光地であり、最大の魅力のひとつは「豊かな自然環境とそこから生み出される豊富な水産資源（糸島地魚）」です。特に、糸島の冬の風物詩「牡蠣小屋」や「天然真鯛」等の人気は高く、全国各地から多数の観光客を誘引しています。その一方で、糸島の水産業を担う事業者は糸島地魚の魅力を伝えきれていないと感じていました。「糸島地魚の持つポテンシャルは高く、その可能性をもっとたくさんの消費者に届けたい」という思いから、その具現化に向けた取組として、新しい商品・サービスを創り出す活動を継続的に行っています。今回、その具現化を後押しするため、観光庁の「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業（※）」を活用し、「新商品開発」と「体験型観光コンテンツの造成」という2つのテーマに取り組んでいます。本事業において、FFGでは、福岡銀行地域共創部が事業全体のアレンジや調整、FFGビジネスコンサルティングが進捗管理や効果検証、申請などの事業遂行のサポート、iBankマーケティングがプロモーション支援と、グループの総力を結集して本事業のサポートを行っています。

（※）観光庁の公募事業。地域経済を支える観光の本格的な復興の実現に向けて、地域の稼げる看板商品の創出を図るため、地域ならではの観光資源を活用したコンテンツの造成から販路開拓まで一貫した支援の実施を目的としている。

■事業実施体制図



事業のメインテーマは「糸島地魚を活用した新商品の開発」です。現在、地元事業者である株式会社やますえを中心に①ローソクサバ（24cm未満のマサバ）のハンバーグ（業務用）、②小ぶりの牡蠣のソース（オイスターソース）、③もずくのスープ（フリーズドライ）の3つの新商品の開発を進めています。サイズが小さい、漁獲量が安定しない、調理に手間がかかるなどの理由で一般市場に流通していない糸島地魚を有効活用して新しい商品の販売を実現



することで、漁師の方々をはじめとする一次生産者の所得向上ならびにサステナブルな社会の実現に繋げることを目指しています。

さらに、「地魚」というキーワードを軸に、水産業や漁村文化、地域の自然等に触れることができる新しい体験型の観光コンテンツの造成を進めています。体験コンテンツは、①水産業体験・漁業体験、②漁村文化等の見学体験・交流（地域の住民や地元漁師の方々との交流など）、③料理体験・実食の3つのプログラムから構成されています。2022年11月12日（土）には地元事業者の株式会社いとしのいとし馬淵代表の企画によるモニターツアーを実施し、糸島の自然や文化を実際に感じていただき、交流人口を増加させるきっかけづくりを行いました。今後、モニターツアー参加者へのアンケート調査を踏まえ、地域の事業者等と連携しながら魅力的な体験メニューの販売を目指していく予定です。

今後もFFGは、お取引先の業績に貢献する取組（本業支援）や、地域の課題解決・活性化につながる取組を行ってまいります。



モニターツアー概要



試食会の様子（株式会社いとしのいとし 馬淵代表）



試作品（左からハンバーグ、オイスターソース、もずくスープ）



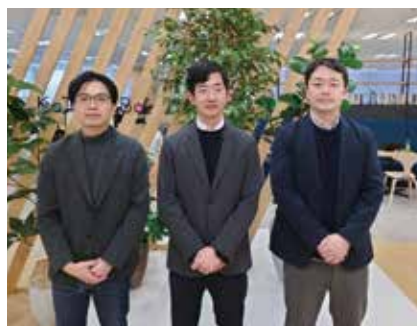
試食会の様子（参加者による試食）



試食会の様子（株式会社やますえ 馬場社長）



試作品パッケージ（左からもずくスープ、オイスターソース）



（左から）地域共創部 麻生
FFGビジネスコンサルティング 谷口・瓦林
【お問い合わせ】TEL (092) 723-2254

FFGは地域が抱える課題解決や 地域経済の活性化に取り組んでいます

FFG地方創生の
取組事例はこちら

ストーリーでつながる、銀行系地方創生メディア

 bank baton



地方創生に関するお悩みをご相談ください

- 観光振興
- 産業振興
- 教育文化芸術
- まちづくり
- エネルギー
- ヘルスケア

ふくおかフィナンシャルグループ
営業統括部 地方創生推進グループ
【お問い合わせ】TEL (092) 723-2254