



石川の朝とれもん
石川中央魚市株式会社



「石川の朝とれもん」ブランドって何？

…**「朝セリ」を通った、とれて間もない新鮮な石川県産魚につけられるブランドです。**

- ・その日の早朝にとった魚なので鮮度が抜群！
- ・石川県近海でとれた地物なので産地が明らか！

どういところがエコなの？

…**トラックなどの輸送で排出されるCO2や、保管でのエネルギー消費が抑えられます！**
地産地消なので、流通は「地元の近海→金沢市中央卸売市場→地元の鮮魚店」

ブランドを作ったきっかけは？

…**地産地消の促進と、石川県産魚の美味しさを若い人たち特に子供たちに認知してもらいたいと、「石川の朝とれもん」ブランドを立ち上げました。**

「石川の朝とれもん」の鮮魚は、県内のスーパーや量販店の鮮魚売場にあります。

「あさとれもん」って何？

…**当ブランドのマスコットキャラクターで、母上の魚料理が大好きなちびっ子サムライです。**
これから主に鮮魚売場で見かけると思いますので、よろしくお願いします。

※「朝セリ」・・・石川中央魚市とJFいしかわ(石川県漁業協同組合)が共同で平成20年より始めた事業。

通常の深夜に行われるセリとは別の、朝方に行われる2回目のセリ。

これまで、早朝に水揚げされた魚は、その日のセリには間に合わず、翌日のセリに出していた。

しかし「朝セリ」が始まったことで、早朝に水揚げされた魚を、その日のうちに中央卸売市場で売ることができるようになり、最も良い鮮度の魚を提供する事が可能になった。「朝セリ」を通った魚は、石川県産の地物で、朝とれた新鮮な魚であり、その日の内に食卓に出せるということで人気が高く、年々業績を上げている。

また、中央拠点市場という大規模な市場で「朝セリ」を実施しているのは当市場だけで、平成22年度の水産白書にも画期的な取り組みとして紹介された。

審査委員コメント

同様の取組は全国的に広がりを見ているものの、大きな市場は金沢市場だけです。全国的に魚の消費量が低下している中で、新鮮な魚を地元を提供し、地産地消を促進する取組を高く評価します。

魚の保存に要するエネルギー削減や、フードマイレージの短縮といった、地球温暖化防止も意識した取組であることも評価します。親しみのあるデザインにもすぐれたイメージキャラクターを作成し、広報しています。成果が現れ、地元の店の認知度が更に高まることを期待します。

今後、過疎地域への移動車(朝とれもん号(仮称))での販売などの地域に密着した活動を行うことや、調理の仕方も併せて提供するなど、より付加価値を付けた販売展開なども期待します。