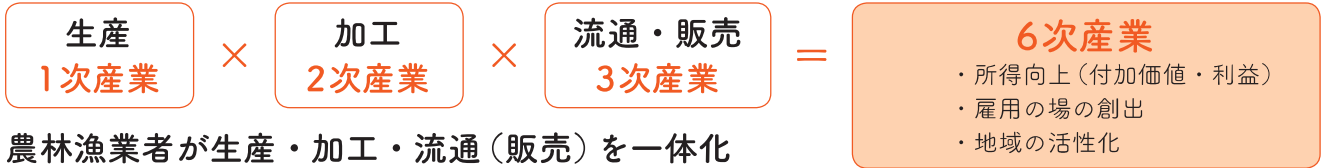


# 6次産業化

## 6次産業化とは？

農山漁村は、有形無形の豊富な資源「地域資源」に溢れています。6次産業化とは、様々な「地域資源」を有効に活用し、農林漁業者（1次産業事業者）が原材料供給者としてだけではなく、自ら加工（2次産業）や流通・販売（3次産業）

に取り組み、経営の多角化を進めることで雇用確保や所得向上を目指すことです。こうした経営の多角化（6次産業化）の取組は、地域の活性化に繋がることが期待されています。



農林漁業者が生産・加工・流通（販売）を一体化

**サワラ西京漬け**  
**海匠漁業協同組合 大納屋丸**

ひき縄で漁獲したものを脱血することで、臭みがない品質の良い原料を使用し、独自の味付けで加工しています。水揚げから梱包まで一貫して管理しているため、安心安全を提供できます。



**天日干し白魚**  
**海匠漁業協同組合 大納屋丸**

水揚げ・釜茹で・乾燥・梱包まで手作業のもと一貫して管理し、釜茹でには創業時から変わることのない製法の『手釜』で旨味を凝縮しています。また、乾燥には手間のかかる天日乾燥製法により、日持ちもしてミネラルも豊富に含んだ地元で代々続く網元漁師こだわりの味となっています。

**手作りところてん**  
**新勝浦市漁業協同組合 女性部川津支部 加工販売グループ**

目の前の海で採取されたテンゲサを使用し、漁師のお母さんたちにより全て手作りされたミネラルたっぷりのところてんです。

**海草こんにやく**  
**銚子市漁業協同組合 女性部**

地元でとれる「本海草（コトジツノマタ）」を煮詰めて作った「海草こんにやく」です。銚子を中心とした地域では正月料理のひとつとして親しまれ、冬期を中心に食べられてきました。醤油、かつお節、刻みねぎと好みで七味などの薬味を添えて食べます。



**ぶりの粕漬け**  
**御宿岩和田漁業協同組合**

外房沖で獲れたブリを、御宿町の造り酒屋「岩の井」の酒粕に絶妙な塩加減と独自のレシピで漬け込んだ逸品です。添加物は一切使用していません。

**銚子産底魚の干物**  
**銚子市漁業協同組合 石井丸**

家業である小型底びき網漁業で漁獲される魚の他、地元の水揚げされる多様な魚種をこだわりの干物に仕上げました。季節で種類が変わる手作りの干物は、味と見栄えの良さから人気が高く、ふるさと納税返礼品にも選ばれています。

**銚子市漁業協同組合 女性部**  
TEL. 0479-22-3202 FAX. 0479-24-9605  
海草こんにやく

**石井丸**  
TEL. 0479-22-1410 FAX. 0479-26-3451  
銚子産底魚の干物

**海匠漁業協同組合 大納屋丸（飯岡ヤマイチ水産）**  
TEL. 0479-57-2294 FAX. 0479-57-5580  
天日干し白魚、サワラ西京漬け、さんまの卵の花漬け  
**不動丸**  
TEL. 0479-63-1922 FAX. 0479-85-6555  
リキッド凍結蛤

**御宿岩和田漁業協同組合**  
TEL. 0470-68-2011 FAX. 0470-68-4931  
ぶりの粕漬け

**新勝浦市漁業協同組合 女性部川津支部加工販売グループ**  
TEL. 0470-73-4866  
手作りところてん、天日干しわかめ



**リキッド凍結蛤 不動丸**  
**海匠漁業協同組合**

九十九里浜産の獲れたてのハマグリを丁寧に砂抜きし、瞬間リキッド凍結（-50℃）により細胞を壊さずに冷凍するため鮮度が良く旨味が凝縮した状態で食卓にお届けできます。解凍せずに食べたい時にすぐ調理することが可能です。

千葉のおさかな情報サイト

## 「千葉さかな倶楽部」

千葉でとれる四季のおいしいさかなの紹介やお料理レシピ、  
おいしいさかなが買える、食べられる『千葉さかな倶楽部協力店』の紹介、  
など、魚に関する情報が満載です！

<https://www.pref.chiba.lg.jp/suisan/sakana/>



## 千葉さかな倶楽部協力店

千葉県では、消費者の皆様には県産水産物のおいしさを知っていただくために、  
千葉ブランド水産物・朝揚げ水産物等を販売する小売店や飲食店、水産物直売所  
等の情報を、「千葉さかな倶楽部協力店」としてホームページ「千葉さかな倶楽部」  
で紹介しています。

ぜひ足を運んでいただき、「千葉のさかな」を御賞味ください。

詳しくはホームページ「千葉さかな倶楽部」を御覧ください。

ちょっと贅沢<sup>ぜいたく</sup> ずっと ちば海苔 江戸前ちば海苔

お近くの海苔問屋

千葉県海苔問屋協同組合



インターネットで購入

千葉県漁連の  
オンラインショップ

千葉県漁連 海市場



千葉県の水産加工品パンフレット(令和4年度版)

千葉県農林水産部水産局水産課(流通加工班)

TEL.043-223-3045 FAX.043-221-3425

〒260-8667 千葉県千葉市中央区市場町1-1



千葉県マスコットキャラクター  
チーパくん