



タコ漁に従事する沿岸漁業従事者の収入向上のための フードバリューチェーンモデルの構築（2020年～2021年）

インドネシアで獲れたタコで皆が多幸に！

■ 実施団体：

株式会社あ印（提案団体：茨城県ひたちなか市）

■ 対象国・地域：

インドネシア
南スラウェシ州マカッサル



■ 現地カウンターパート

南スラウェシ州

■ 協力内容：

- ・タコが鮮度・品質の高い状態で流通するための体制作り。
- ・品質基準を満たした加工品の生産。
- ・加工品のインドネシア国内および海外での物流ルートの確保。

■ 団体のこれまでの取り組み：

- ・JICA中小企業・SDGsビジネス支援事業「有効利用されていない縞タコの加工・衛生管理技術の普及・実証事業（2015～2017年）」において南スラウェシ州のタコ資源量・漁獲可能量調査、タコの加工・衛生管理技術指導、タコ加工製品の開発を実施。

■ 事業実施の背景：

- ・インドネシアでは近年ジャカルタなどの都市部と地方の所得格差が拡大。同国政府は地域格差解消の柱の一つとして漁業・水産加工業の強化に取り組んでおり、地方都市における付加価値の高い水産加工品の生産・輸出強化を目指している。

インドネシアの課題と成果

- 課題①** 現地では沿岸漁業従事者の所得向上が課題。沿岸漁業で「シマダコ」という種類のタコが多く獲れるが、品質・食感等が原因でタコの有効活用が出来ていない。
- 成果①** タコの品質基準書を作成。基準書に基づき、品質管理・加工技術指導などを実施。その結果、現地でのタコの付加価値が向上し、事業開始前と比べて**漁業従事者の所得が約10%以上向上！**

- 課題②** 国内外の海上物流ルートが非効率
- 成果②** 低温管理によるジャカルタへの輸送テストを実施。日本の輸入基準を満たした輸送テストを実施。
⇒成果①、及び両テストの結果、マカッサルで獲れたタコがインドネシア国内・国外で**刺身**でも食べられる品質・鮮度を保てることが証明された。

茨城県ひたちなか市への波及効果



**ひたちなか市が誇る「タコ加工技術」が
現地のタコの可能性を切り開く！**

- ・在スラバヤ日本国総領事館マカッサル領事事務所主催による天皇誕生日レセプションで、インドネシア産縞タコの試作加工品を出品して来場者から高い評価を得た。
- ・同レセプションには茨城県の新聞社も日本から訪れ、2020年3月の同社新聞に掲載された。タコの加工量日本一を誇る茨城県ひたちなか市においても、本事業の取り組みが広く告知された。