

平成30年1月15日	
資料提供	
担当課	和歌地区広域水産業再生委員会（海草振興局 農業水産振興課）
担当者	前田・田中・今井
電話(直通)	073-441-3384



## 地域の鮮魚ブランド「<sup>わかい</sup>和海もん」が立ち上がりました

和歌山市及び海南市沿海各漁協で構成する和歌地区広域水産業再生委員会（会長 由井臣・加太漁協組合長）では、地域で獲れる新鮮な海産物を消費者に直接お届けすることを目指し、共通ブランド「和海もん」を立ち上げました。

このたび、「産直市場よってって岩出店」において「和海もん」ブランドでの販売スタートにあたり、お披露目会を開催することとなりましたのでお知らせします。是非取材いただきますようお願いいたします。

1. 日時 平成30年1月25日（木） 10時30分～
2. 場所 「産直市場よってって岩出店」（岩出市中島735-1）
3. 内容
  - (1) 「和海もん」についての説明
  - (2) 店舗内取材

取材にお越しいただける方は、事前に担当者（田中・今井）まで御連絡下さい。

※当日の駐車は店舗東側の「よってって集配センター」前をお願いします。

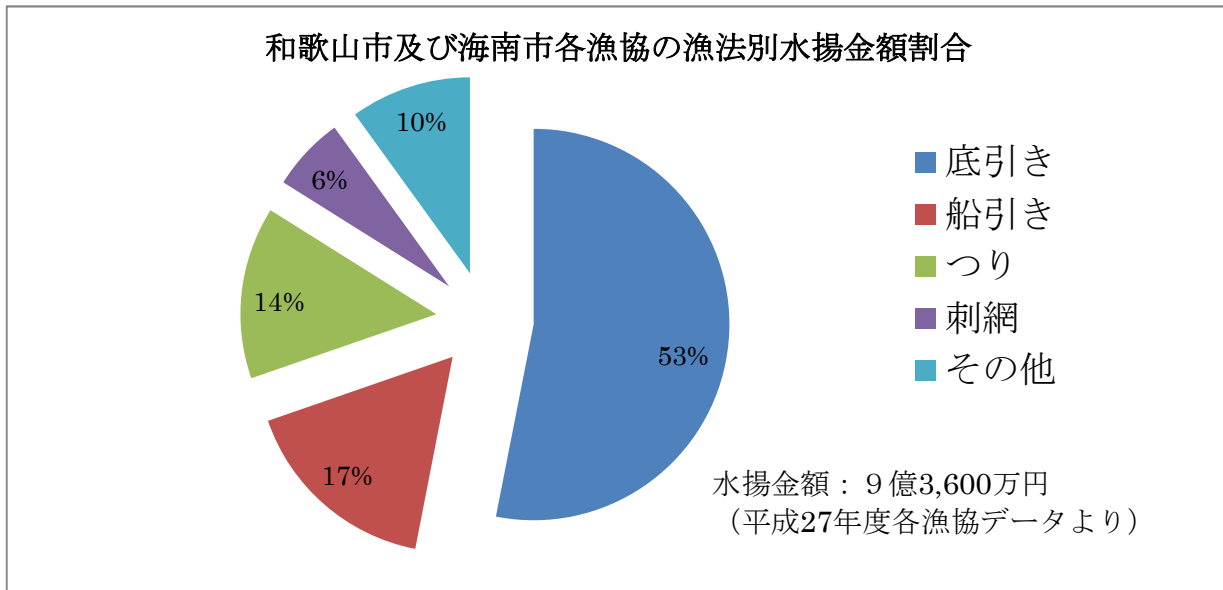
### 「和海もん」について

近年、水産業を取り巻く状況は非常に厳しく、漁獲量は減少し、魚価も低迷しています。また、和歌山市及び海南市内の漁業の特徴として、魚種は豊富だが小ロット（和歌地区の主幹漁業が小型底びき網、一本釣り漁業などのため。）という特徴があり、市場への供給は不安定となり魚価も安定していません。

一方、地もので新鮮な魚を求める消費者の声は大きく、需要があるのに市場では評価して貰えない多種多様な魚について、「産直市場よってって」と連携し、消費者へ直接販売する取組が始まりました。

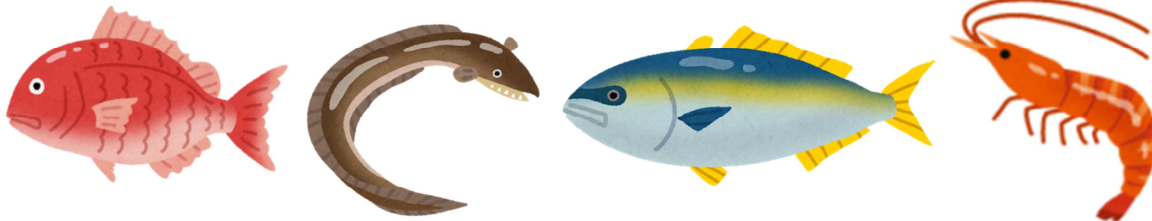
そこで、この取組を和歌地区広域水産業再生委員会共通のものとする手法を検討した結果「和海もん」という新たなブランドを立ち上げることとなり、このたび、幟、ポスター、シール等が完成しました。

【参考】



和海もんの主な海産物

(春)	(夏)	(秋)	(冬)
タチウオ	アジ類	カマス	イカ類
マダイ	ハモ	ウオゼ (イボダイ)	サバ類
サザエ	小エビ	シログチ	カワハギ
		ブリ	アジアカエビ
			アカシタ



産直市場 よってって

- 運営は(株)プラス(田辺市)、代表取締役 野田正史(平成14年開業創設者)  
現会長 野田 忠(野田正史社長の父)は昭和20年代からスーパー経営
- 「産直市場よってって」は、全21店舗(平成29年11月 現在)
- 《県内11店舗》
  - ①いなり本館(田辺市)      ②貴志川店(紀の川市)      ③高野口店(橋本市)
  - ④くどやま店(九度山町)      ⑤岩出店(岩出市)
  - ⑥イオンモール和歌山店(和歌山市)      ⑦橋本隅田店(橋本市)
  - ⑧吉備店(有田川町)      ⑨ごぼう店(御坊市)      ⑩美浜店(美浜町)
  - ⑪新宮店(新宮市)
- 《県外10店舗》      大阪府6店舗、奈良県4店舗
- ※下線のある5店舗(①～⑤)と大阪府道の駅みさき店で、水産物の産直を実施

「和海もん」ポスター及びチラシ（縮小版）

浜から直送  
和海もん

目利きが  
お勧め。

さかな好きが、よろこぶ。

**地もの獲れたて、浜から直送。新鮮「和海もん」。**

和歌山市と海南市沖の和海地域は、一年を通じて豊かな漁場です。  
ここで漁師が水揚げした旬のさかなを、より早くお客さまにお届けするために、  
加太・西脇・雑賀崎・和歌山北・和歌浦・海南市の漁業協同組合が、  
浜から直送する共同ブランドです。

お買い物は：

雑賀崎漁港 / 漁船から直売	産直市場よって / 貴志川店	産直市場よって / 岩出店
漁船からの販売は季節により変わります。	和歌山県紀の川市貴志川町前田166	和歌山県岩出市中島753-1
販売時間=5月~10月・夜8:30~	TEL.0736-65-2533	TEL.0736-79-4741
10月~5月・午後3:00~		
休業日=火曜、土曜、祝前日、時化の日。		

総合案内：  
和歌山地区広域水産業再生委員会 [海草振興局農業水産振興課] TEL.073-441-3385