

# 「さみーから、うめーんだ。オホーツク」を 合言葉に食の地域ブランド化に！

OKHOTSK FOOD CONCERTO協同組合

## 【まえがき】

オホーツク地域は、北海道の北東部に位置し、農業・林業・水産業全般にわたって一次産業が活発な地域です。冬期には、オホーツク海特有の流水が接岸することから、ほかの地域にはない観光資源として、国内をはじめ海外からも多くの観光客が訪れています。

しかしながら、豊富な自然環境によって育まれた安全・安心な農作物・海産物等は、国内外より非常に高い評価を得てはいますが、物販面でみると、野菜、果物、魚介類など、素材そのものを売りにする商品が主流です。加工品については協力的な取り扱いで、一次産品が優良なゆえに、付加価値をつけて販売していくことになかなか着手できなかった現れです。

また、当地域は大きな消費地から距離的に遠く人口密度も低い上、エリアが広いことから、商圏としては、遠紋地域（遠軽町、紋別市、<sup>おうむ</sup>雄武町周辺エリア）、北見地域（北見市周辺エリア）、網走地域（網走市周辺エリア）の3エリアに分かれています。



OKHOTSK FOOD CONCERTO協同組合組合員所在地

## 【組合設立】

OKHOTSK FOOD CONCERTO協同組合は、自然豊かな北海道オホーツク地域で生産された、上質かつ安全・安心な食材を、より広く、より多くの消費者に認知してもらうべく、オホーツクの発酵酢を基本としたオホーツク地域の企業連携による商品開発、ブランディング開発、共同販売等の各種事業に取り組むため、

平成29年9月「OKHOTSK FOOD CONCERTO協同組合」に名称変更設立。できたのが各地域の「白花豆酢（留辺蘂町）」「こんぶ酢（雄武町）」「りんご酢（北見市）」「黒大豆酢（滝上町）」「とまと酢（美幌町）」「ながいも酢（北見市常呂）」など、オホーツク管内の特産食材を使用したオホーツクの発酵酢です。現在もオホーツク産食材の付加価値向上に取り組んでいます。



オリジナル発酵酢「OKHOTSK Vinegar」

## 【組合の特徴と経営課題】

当組合は、商品開発・企業支援・社会インフラ整備支援等、数々の事業に関わってきた経験があり、オリジナル商品であるオホーツク発酵酢について、単独の事業者では難しい商品開発から販売までのステップを、組合で一貫して支援しています。

また、組合員の意向によって、自社でも同じ商品を販売することや、別の商品名、パッケージで自社製品として販売するなど、さまざまな関わり方ができるため、多品種化に対応可能な体制を整えています。

しかしながら、当組合HPを中心としたネット販売をはじめ、各種イベントへの参加で販売・販路拡大を図っていますが、まだまだ知名度・認知度が低い現状にあります。現状での生産量では原料・加工原価が高くなるため、オホーツクの発酵酢は、健康的かつ高級で素材などにこだわりがある商品を求める消費者など、ターゲット層が狭い商品であることも広く浸透しない要因であると考えられます。

### 【課題克服に向けた近年の積極的な活動】

課題克服に向け、近年では原料を保管する冷凍機の導入を行い、製品の安定的・量的生産が可能となってきたことから、さらなる販路拡大を目指し、その販路拡大を行うための情報発信する上で、最も重要な当組合のHPについては、従来のパソコンからの閲覧前提を、スマートフォンに対応し、見やすい、使いやすくユーザーエクスペリエンスの向上が図られ、訪問者の満足度向上につながるほか、デザイン性の向上によるブランド力の強化、検索エンジン最適化とSNS連携により、当組合の知名度向上と製品の売上増加が期待できるように、積極的に発信できる体制を整え、各組合員による販促活動に加え、道の駅等への出品、各種イベントへの出展やリニューアルした組合HPから直接販売可能なネットショップを開設するなど、道内外への販路拡大の取組を積極的に行っています。

### 【これからの「オホーツク加工食品ブランド」を】

これらの取組は、地域の小規模な生産者が単独で行うことの困難だった6次産業化を推進することで、地域産材の付加価値を高めた商品の開発を実現し、食の地域ブランド化に貢献している事業モデルです。今後も、それぞれの地域と組合員が持つ強み、連携を強化し、そしてオホーツクの発酵酢を活かした新商品の開発と販路開拓に積極的に取り組み、当組合地域産材のさらなる付加価値向上を目指していききたいと思います。



宇都宮福田屋百貨店にて販売会実施



宇都宮福田屋百貨店にて販売会実施



北海道中小企業くみあい祭り2023 出展



<https://shop.okhotskfoodconcerto.com/>