

魚醤の販売について

水産科3年 出口裕妃

1. はじめに

19年度	魚醤を作ってみよう
20年度	鮭とコクチバスで醤油を作ってみよう
21年度	魚醤の販売を目指して
22年度	鮎魚醤ドレッシングの商品化
	魚醤を利用した料理の研究
	商品登録を目指して

今年度の研究は実際に納品を体験したり販売状況の調査をしました。

2. 結果

(1) 現在、販売協力していただいているお店・販売している魚醤

林屋	鮎魚醤	定期
いさみ館	鮭魚醤	
ばとう道の駅	ペヘレイ魚醤	不定期
那珂川苑	ヒメマス魚醤	
なかがわ水遊園		
栃木県物産センター		

(2) 大那珂川祭では

鮎魚醤が一番売れました。年配の方に多く買っていただきました。高校生が制作し、販売している姿に好感を持っていただけたようです。

(3) 販売状況

いさみ館さんでは50～60代の女性に買っていただけているようです。その中でも鮎魚醤の人气が高く定期的に売れています。香りがいい、調味料として使う等の理由で買っていただくことが多いようです。

林屋さんでは、中高年の女性に買っていただけているようです。不定期ですが、一度に多く売れることが多く、珍しいなどの理由で買っていただけていることが多いようです。

3. 考察

納品や販売を体験し、商品を売ることの難しさを知ることができてよかったです。リサーチをする店舗と回数が少なかったのもっと多くの調査をできたら良かったです。