

株式会社ロコロジ

「平塚漁港の食堂」による六次産業化

2016年3月16日

東海大学政治経済学部経営学科2年
畠山大輝 湧口徹 水城貴裕

1. はじめに

近年、地域資源を活用した新たな産業の創出の促進が求められている。その中で今回は、マスメディアに盛んに取り上げられ注目を集めている「平塚漁港の食堂」を事例に取り上げ、平塚市における6次産業化や地産地消について考えることにする。なお、1次産業（農業、水産業）2次産業（加工業）3次産業（流通、販売）これらを連携することで生まれる「6次産業化」は国を挙げて注目をしている新たな施策である。

「平塚漁港の食堂」を運営する株式会社ロコロジは他にも平塚市内に3店舗を展開している。多くの集客を実現している同社の競争優位の源泉とは何だろうか。メディアでの紹介や国が認定している6次産業化が他の飲食業の企業との差別化を生み出したことで4店舗を保有するという成功を収めているのではないかという問題意識のもとで調査を行った。

調査方法としては実際にロコロジの店舗である代官町フィッシュファクトリーにて代表取締役である常盤嘉三郎氏にインタビューを実施した。また、6次産業化がロコロジと関わりのある平塚市漁業協同組合の総務主任を務められている伏黒哲司氏にも聞き取り調査を行った。

以下省略