

～ホタテガイ玉冷の販路開拓～
沙留漁業協同組合（北海道興部町）

背景・課題

域内の主産品であるホタテガイ玉冷は、貝剥き作業を手作業に依存しているが、高齢化等により人手が不足し、地元ホタテガイのすべてを当地で加工することができず、冷凍機器等の設備が整っているものの、受入体制が整わず、他地域へ販売をしている。

一方、量販店からは、バックヤードの人手不足や廃棄ロス削減の観点から、従来の重量(1kg)での販売見直しを求められている。

取組のポイント

ホタテガイ加工能力と受入態勢を強化するとともに、1袋当たり数百グラム入り商品を製造する。

- ・X線異物検査ランク選別機を導入し、計量選別工程及び包装工程における単位時間当たり処理能力を向上。合わせて商品入重量の精度を向上。
- ・加工機器類の導入により従来加工ラインに従事していた加工人員を貝剥き作業に充当し、処理能力を向上。

取組の成果

- ・機械化による生産力向上により、作業時間が短縮、労働環境の改善に寄与。
- ・ギフトや海外百貨店、空港の売店等、高級路線での新規販路開拓に成功。
- ・販売先からの聞き取り結果を踏まえ、まずは500g入り商品の製造販売を実施。今後規格を拡大。
- ・計量精度が向上により、誤差の抑制に成功し歩留まりが向上。

プロジェクトフロー

組合の玉冷加工能力に制約があり、地元漁業者は他地域へ販売している。

オホーツク沿岸等

組合の受入体制が整備されていないため、他産地へ販売

・漁協組合員

生産量低下は漁業経営悪化に直結

沙留漁業協同組合

1kg未満の少量規格商品の製造が手作業のため、生産量が頭打ち

小袋商品は計量の誤差もあるため歩留まりが悪い

加工機器の導入で生産効率向上

スーパー等量販店

リパックする手間や廃棄ロスが発生している

小袋サイズ商品の販売

空港土産物、海外輸出

X線異物検査ランク選別機



自動計量包装機



**玉冷商品
(500gサイズ)**

