

～小田原産の地魚を使用した練り製品の製造と販売～
株式会社鈴廣蒲鉾本店（神奈川県小田原市）

目詰まりの現状

小田原漁港で水揚げされる魚類のうち、流通に適さない小型サイズのイサキやサバ、鮮度劣化が早いイワシ類、食味が好まれず敬遠されがちなソウダガツオ、シイラ、ヤマトカマスといった地魚は、水揚げが集中すると市場で捌ききれず売れ残り、流通に乗りづらい。

一方、消費者からは地魚を利用したすり身を使用した製品の販売を求められている。

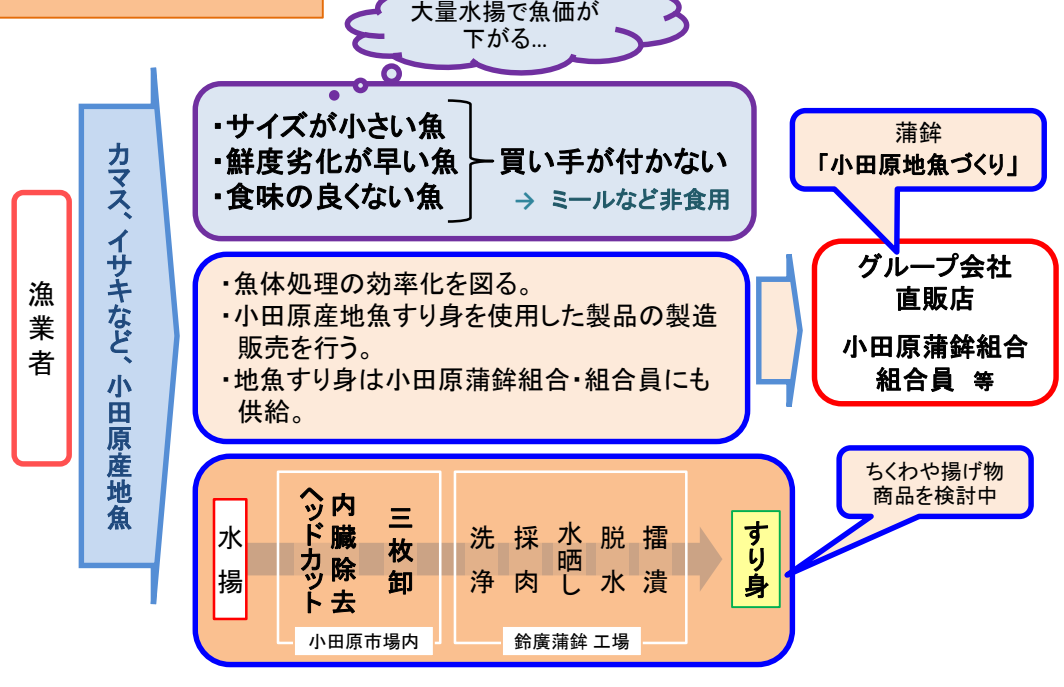
プロジェクトの概要

- ・フィッシュカッター及び周辺機器を導入し、これまで下処理が困難であった小型魚について、魚体処理の効率化を図る。
- ・小型魚、未利用魚のすり身を蒲鉾等の製品に加工し、グループ会社等を通じ販売を行う。
- ・すり身を小田原蒲鉾協同組合の組合員へ供給する。

取組による成果

- ・従来は1日最大で150kgの処理量であったものが、機器導入によって、1トンを約2時間で処理。
- ・水揚げ後、市場内で直ちに処理を行うため、高鮮度なすり身を製造。
- ・地魚のすり身は「小田原地魚づくり」蒲鉾等に使用し、直販店等で販売。
- ・地元イベント等へ出品し、地魚商品をアピール。

プロジェクトフロー



フィッシュカッター及び周辺機器



「小田原地魚づくり」蒲鉾



(平成29年3月現在)