

# ～資源が増加しているマイワシをもっと食卓へ～ 株式会社津久勝（茨城県神栖市）

## 背景・課題

マイワシは、北海道釧路港を中心として急激に水揚げを伸ばしているが、水揚げ港近隣の加工処理能力は水揚げに追いついていないため、高脂質で食用に適しているにも関わらず、大半が非食用（餌料向け等）として低利用に留まっている。一方、水産加工業者の原料事情は逼迫しており、マイワシ等資源量が豊富な魚種を取り扱った加工品製造等への対応が必要である。

## 取組のポイント

水揚げが集中しているが食用向け加工が進まない産地と、加工原料がしている大消費地に近い産地の水産加工業者が連携して、食用利用加工な加工・流通網を構築し、マイワシ等の食用向け拡大を図る。

- ・釧路産冷凍マイワシ原料を冷蔵庫で保管し、頭、内臓、骨を除去したフィレ等の加工を実施。
- ・深絞り真空包装機を導入し、個包装型で、かつ家庭で容易に調理可能な商品の製造販売に着手する。

## 取組の成果

- ・新たに北日本のマイワシを原料とした加工品製造事業を展開。マイワシの食用化率向上に寄与。
- ・電子レンジ対応の煮魚商品を開発し、2020年から本格的に販売を開始。量販店からの評価が高く、各量販店メーカーから向上視察の依頼が増加。
- ・骨まで食べられる真空調理商品のシリーズ化を量販店から要望あり。

## プロジェクトフロー

マイワシの水揚げが急激に増加しているが、食用向けへの利用が進まない

### 釧路港等

マイワシの水揚げが急増するが、食用向け加工が進まない

・旋網漁業者等

他の産地加工業者と連携して食用向け利用量が拡大

### 株式会社津久勝

加工用原料不足に対応した商品開発が必要

深絞り真空包装機を導入し、電子レンジ対応商品等を開発

### スーパー等量販店

簡単に調理でき、個食包装の商品が欲しい

電子レンジ対応の個食包装商品を販売

### 深絞り真空包装機



### 一次加工【冷凍マイワシ】



### 電子レンジ対応商品【煮魚】



パワポ作成年月  
(令和2年3月現在)