

～漁家による地元産水産物の商品開発と販路拡大～
株式会社藍島ぶらんど倶楽部（福岡県北九州市）

目詰まりの現状

ひき縄漁業等により漁獲されるサワラ等水産物は、秋期から春期にかけて大量に水揚げされ、北九州の市場等で安価に取引されている。一方、地域には加工や貯蔵を行う施設がほとんどなく、このため、漁業者は出漁を控えるなどの目詰まりが生じている。

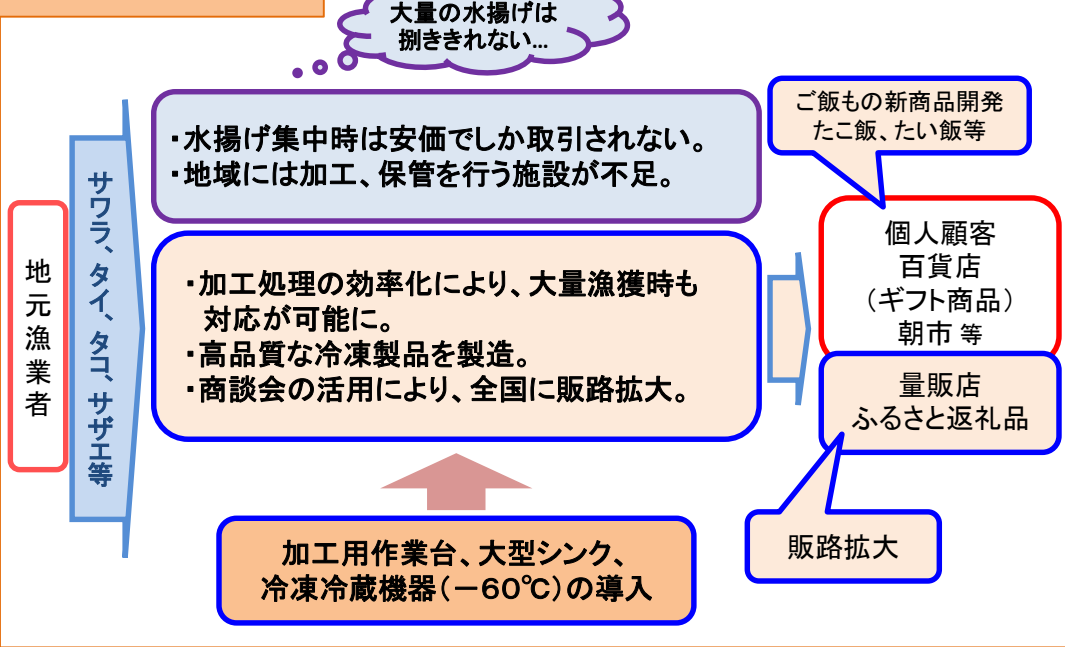
プロジェクトの概要

- 加工用作業台や大型シンクを導入して処理作業の効率化を図り、大量漁獲時の受け入れ態勢を整える。
- 高性能な冷凍・冷蔵機器を導入し、高品質な原料の確保と製品のストックを行う。
- サワラのたたき等商品を、九州はじめ全国の大都市圏をターゲットに、食べ方等の提案を行い、広く需要を喚起する。

取組による成果

- 作業の効率化により、1時間当たりの処理量が、35kgから70kgに倍増。
- 漁業者から直接買い付けるサワラの価格が、市場のおよそ1.5倍、キロ当たり1,200円となり、漁業者もより鮮度の良い魚を提供するため、双方に有利な関係。
- 商談会を積極的に活用し、販売先数が約1.5倍に増加。
- 商品が12アイテムから30アイテムに増加。

プロジェクトフロー



大型シンク等、導入機器



サワラのたたき(左)と たこ飯の素



(平成29年3月現在)