

～機器導入による品質向上と販売強化～

西日本地区バリューチェーン流通改善協議会（福岡県福岡市）

背景・課題

漁業者に対し、鮮度・温度等の品質管理に関する調査を実施したところ、魚体温度の上昇を抑制する手法の確立が重要であること、市場における水揚げ・選別・荷役及び陳列・販売や仲卸業者買取後の鮮魚出荷立替時にも、効率的で効果的な品質管理体制を講じる必要があることが明らかにされた。

取組のポイント

- ・ 鮮魚立替ライン等の機器を導入することで、仲卸業者買取後の鮮魚出荷立替作業等について、より効率的且つ効果的な品質管理に取り組む。
- ・ 加工機器を導入し生産ラインを整備することで、新たな企画展開として、無店舗カタログ販売や水産産直等の販売戦略にも取組む。
- ・ 上記の取組みにより、本来であれば鮮魚や加工用原料として仕向けることができたはずの現状、餌向けとなっている水産物の付加価値向上を図る。

取組の成果

- ・ 機器導入による迅速な荷役処理が可能となり、一定の品質向上と生産量を確保することができ、成果目標である事業実施年度（令和2年度）の鮮魚取扱量については目標を達成することができた。
- ・ 販売強化商品を製造するための機器の導入により、販売強化商品のうち丼物加工品については成果目標及びプロジェクト収支計画を超えることができた。アジフライ加工品に関しては、目標を達成するには及ばないものの一定の成果を上げることができた。

プロジェクトフロー

西日本地区バリューチェーン流通改善協議会

魚体を扱うどの段階においても効率的・効果的な品質管理体制を講じる必要がある。

加工機器を新たに導入
餌料として取引されている水産物の付加価値向上

機器導入により品質向上と生産量増加に成功
加工品販売強化

西日本地区水産業

漁獲量減少、人手不足等の理由により、産地市場の能力低下等が問題になっている。
漁獲から出荷販売等すべての工程において高度な品質管理が求められている。

巣ごもり需要等により丼もの商品の売り上げが増加。
機器導入により、単位時間当たりの処理能力が向上。

タレ充填機



パン粉付け機



鮮魚出荷立替ライン

