

～規格外等低利用魚による簡便化商品への対応～ 株式会社ヤマジン（大分県佐伯市）

目詰まりの現状

地元の漁港（大分県鶴見漁港や宮崎県北浦漁港等）では、まき網漁業の拠点市場として、アジ、サバ、イワシ等が水揚げされているが、小型魚である等規格外の魚はその大半が餌料として扱われ、価格は極端に安く取引されている。

ヤマジンでは古くからこれら地魚を利用して干物に加工して販売しているが、手作業によるところが多くあり、時間がかかり人員も多く必要なことから、高鮮度な原魚をその日のうちに処理することができる量は限られている。

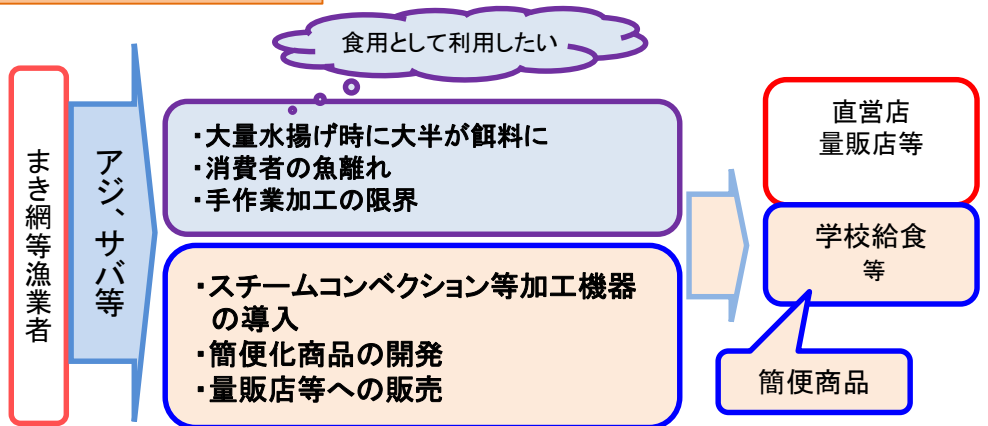
プロジェクトの概要

- ・プロジェクトでは、末端消費者の需要にあわせた簡便商品を開発するため、スチームコンベクション、電動ミンチ機、成型機、金属探知機を導入した。
- ・地魚を利用したレトルト商品や練り製品の製造に取り組み、既存の干物商品の販売ネットワークを活用し、全国の量販店等へ販売する。

取組による成果

- ・小型のサバを粗いミンチ状にし、フレークや魚味噌に加工した商品や、アジのメンチのほか、カマスの頭と内臓を除去しすりつぶしてゴマ等で味付けした“ごまだし”は地域の郷土料理として今後が期待されている。（“ごまだし”はFish-1グランプリで全国水産卸協会会長賞を受賞）
- ・魚のすり身をコロッケ状にした“ぎょろっけ”や“ごまだし”は学校給食でも定期的に提供されている。

プロジェクトフロー



スチームコンベクション



成型機



開発した商品



（平成29年3月現在）