

～機器導入により需要に沿った加工品提供を促進～
愛媛県高次加工水産物効果促進協議会（愛媛県松山市）

背景・課題

愛媛県漁協は、県内で水揚げされた水産物を、高度な加工を行い、付加価値をつけて大量販売することが使命の一つであるが、県内の漁協施設のうち、加工センターを有しているのはわずかに2つであり、企業と連携する必要が生じている。

新型コロナウイルスの拡大により、長期にわたり営業活動が実施できず、養殖魚や天然魚が残存している。

取組のポイント

愛媛県内各支所やえひめぎょきょう販売株式会社、有限会社マルイ等が連携し、当協議会代表機関である愛媛県漁業協同組合に加工機器の設置に取り組む。

愛媛県産タイの販売促進のため、新しい販路獲得に取り組む。

取組の成果

全国の量販店の惣菜コーナー向けに、「愛媛県産養殖マダイの天ぷらあんかけ」と「鯛めし混ぜ込みタイプ」の販売推進を実施。

また、伊予市、松山市、東温市、松前町に学校給食としてマダイの天ぷらを各々1回供給することができた。

学校給食向け商品開発に当たり、愛媛県及び関東学校給食会員等の需要調査の結果を受け、需要の高い加工品を安定的かつ大量に供給できる加工ラインを構築した。

また、ナノバブル生成装置の導入により、品質面での向上が見られたことに加え、商談時についてもナノバブル処理済を全面にアピールして販売推進していくことが可能に。

プロジェクトフロー

愛媛県漁協

県内で水揚げされた水産物を加工できる漁協関連施設が2つのみ
 養殖魚や天然魚の残存

愛媛県産タイの販売促進に取り組む

量販店の惣菜コーナー向けにタイの加工品商品販売推進を実施
 学校給食にマダイ料理を提供

愛媛県内各支所、関連企業

愛媛県内各支所や県内企業が連携し、漁協に加工機器の設置に取り組む

ナノバブル生成装置の導入により、品質面の向上

ナノバブル生成装置



マルチスライサー

