

～域内で漁獲されたシラス等の低温乾燥による釜揚げシラス等商品の開発～ 有限会社倉本水産（香川県多度津町）

目詰まりの現状

域内には豊富な瀬戸内海での水産資源を対象に小型船引網や小型底引き網などが行われている。なかでも、2～3月にかけて漁獲されるイカナゴや、6～7月のシラスはくぎ煮などの原料として特に関西ではなじみの水産物であり、漁業者にとっても重要な収入源となっている。

ただ、イカナゴ等は鮮度劣化が激しく、短期間のうちに加工処理しなければ、品質が劣化し、商品にはならないこともある。加工処理を超えて水揚げがある場合には、漁業者も漁止めを余儀なくされることもある。

プロジェクトの概要

- 低温の乾燥機を導入し、変色の少ない商品価値の高い商品を効率的に製造することにより、漁止めをしなくてもよい体制を構築。
- 乾燥処理能力の増加に対応した荷揚げを行うためのクレーンの設置と、乾燥後の品質管理を行うための冷蔵庫を導入。
- 最近需要が増えている釜揚げシラス等にも対応することにより商品の多様化を図る。

取組による成果

- 機器の導入により実施前と比べ、日産の処理能力は1.5トン/時間から、3トン/時間と2倍も上昇した。
- 水揚げ低迷により目標の達成はできなかったものの、3年ぶりに水揚げがあったアキアミは、乾燥後の販売先からの評価が高く、今後が期待される。

プロジェクトフロー

イカナゴ
シラス
アキアミ
等

すばやい加工処理が必要

- ・イカナゴやシラスは地域の漁業者にとっては重要魚種である。
- ・漁期が短く、しかも鮮度劣化が激しい
- ・域内での加工処理能力に限りがあり、漁業者は漁止めを余儀なくされている。

品質劣化
廃棄

- ・乾燥機の導入で地域の加工処理能力の向上
- ・乾燥能力に応じた荷揚げ体制の構築
- ・需要に合わせた商品の多様化

消費者

乾燥機



冷蔵庫



乾燥後のイカナゴ



クレーン

（平成29年3月現在）