

～低利用魚を活用した商品開発～
株式会社橘コーポレーション（徳島県阿南市）

背景・課題

徳島県は全国的に見ても魚種や資源が豊富で、一度に30～40種類もの魚介類が水揚げされるものの、少量多品種等の理由により、市場出荷が可能なのはそのうちの50%程度にとどまっており、半分は低利用となっている。

また、阿南市で最大の荷捌き所が事業停止したことで、漁業者は水揚げ場所を失い、自ら販売先を探し、流通させる状態となっているため、漁業収入の向上が難しく、漁業者の減少が懸念されている。

取組のポイント

- 地元の仲卸業者の持つ販売ルートを活用し、市場出荷に適さない低利用魚の加工品を販売することで、水揚げされた水産物の付加価値向上に取り組む。
- 新商品として魚団子の開発や、高齢者や介護者の食事としての販売に取り組む。
- 荷捌き所跡地を買い取り、仲介流通を行うとともに、地元加工業者と連携し、水揚げから商品化までの一貫処理体制を整備する。

取組の成果

- 冷蔵庫・急速冷凍庫・活魚水槽を導入したことで、商品の高鮮度保持が可能になり、徳島県産の低利用魚を原料とした商品開発への着手が実現。
- 効率的な在庫管理に必要な機器の導入により、海外向けの商品や、高齢者へ向けた商品の開発に着手。
- 新規販路としてギフトや通信販売、高齢者向け商品を開拓。

プロジェクトフロー

徳島県阿南市

一年中水揚げがあるものの。少量多品種のため、半分は低利用魚として処理され、有効活用できていない

地方卸売市場が事業停止し、地域漁業者は水揚げ場所に苦慮

高鮮度の状態での販売、新商品開発等で、漁業所得向上

株式会社橘コーポレーション

地域水産業を発展させたい
低利用魚を有効活用したい

冷凍機等導入し、地域の市場機能を確保

新商品開発及びギフト等への新規販路開拓

活魚水槽



新商品開発



冷蔵庫

