



水産物のマイナス特性を解消する
商品開発や提供方法を支援します

新生活様式対応型 水産物消費拡大 支援事業

令和5年度事例紹介

コロナ禍により「新しい生活様式」が日常となっています。ステイホームが当たり前となった消費者の内食需要等に対応した、水産物提供事業者等が行う内食等における調理の手間等の、水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた、画期的な新商品や提供方法等の開発・実証を行うための取り組みを支援します。



事例5
サステナブルシーフードを使った加工食品の開発

ウミトロン株式会社 × 谷口順一
サステナブルシーフード加工食品製作協議会

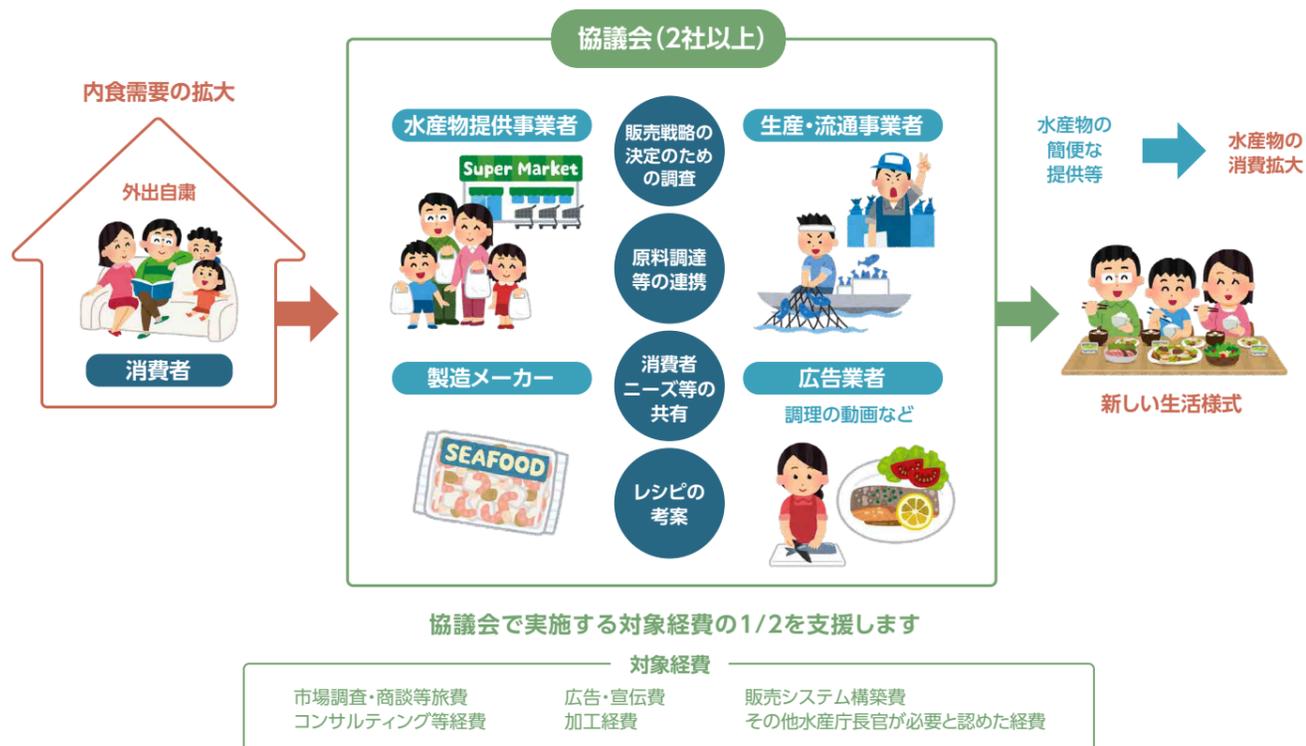
サステナブルシーフードを、消費者が無理なく自然に、かつ日常的に使えるような食材として流通させることを目的に、新商品を開発しました。開発にあたっては、これまで鮮魚商品だけでは満たせなかった消費者層のニーズや水産物を食べる際の不満・ハードルの詳しい調査・分析を行い、常温保存可能な商品製作を志向しました。

消費者にインタビューなどで調査した結果、子どもがいる家庭向けギフトで「保存が楽で生臭さが少なく、片手で気軽に食べられる商品」のニーズがあることがわかり、常温保存可能な鯛入り笹かまぼこにたどり着きました。笹かまぼこは、従来原料とされていたスケソウダラにマダイを加えることで風味や食味が増えています。

一方、大人向けの商品として「ワインにあう洋風な魚のおつまみ」の商品がありませんことから、Dry Aged Fish（熟成魚）を開発しました。こちらは魚特有の生臭さや香りが熟成することで軽減され、旨みが凝縮しており、スライスしてカルパッチョにしたり、そのまま食べても美味しい商品になりました。

令和5年度新生活様式対応型

水産物消費拡大支援事業事例紹介



事例6

青森県産水産物の 簡便な消費開発

青森県
(株)江川工芸社 × 青森県漁業協同組合連合会
青森県産高鮮度高品質魚介類を、新生活様式へ流通させる協議会

青森県産の高鮮度高品質な魚介類を、新生活様式に対応して、消費者が手間もいらず、「ゴミも出さず、簡単に食せるような『海鮮丼の具材セット』」を商品開発し、水産物の消費拡大を目的としました。青森県漁連(傘下47漁協)と連携することで、鮮度のよい水産物を江川工芸社が開発したスムーズアイス(マイナス氷)を使用し、さらに鮮度を保持したまま、消費地へ届け、消費者へ提供します。数種類の魚介類をそれぞれに適した温度で加工し、急速冷凍する江川工芸社の技術により、水産物の消費拡大に貢献することが可能となりました。

商品の中で目玉となるものが、三瓶一本釣りマグロ。希少価値のためなかなか市場に出回らないマグロを商品の具材にしました。マグロと言えば下北半島の間が有名ですが、下北半島に面する津軽半島の先端・三瓶で獲れるマグロも、大間と同じ海流で育ち、味・品質とも大間と変わらない美味しいマグロです。この三瓶一本釣りマグロが気軽に味わえる海鮮丼の具材となっています。





事例3
**鳴門わかめの茎を使った
 新商品の開発** 徳島県

鳴門町漁業協同組合 × (株)エイブルフーズ

鳴門町茎わかめ商品開発協議会

渦潮で有名な鳴門町は、渦潮を生み出す激しい潮流で育つ鳴門わかめの名産地です。徳島県の養殖わかめ生産量は宮城県、岩手県に次ぐ全国3位を誇ります。渦潮に一番近い鳴門町漁協でも養殖わかめを多く生産しておりますが、売れるのはわかめの葉の部分だけで、茎がなかなか売れません。そこで少しでも販売量を増やして漁師さんの収入を増やそうと、茎わかめを使い、若い家族にも受け入れてもらえるよう簡便な商品を開発し、わかめ全体の消費を拡大することを目的としました。茎わかめは食物繊維やカルシウム、カリウムなどのミネラルが豊富であり、フコイダンの効果はがん細胞の増殖を抑制するとまで言われています。開発した商品は、鳴門わかめソースと鳴門わかめ茎パターの二種類。地元の配食・給食事業を手掛けるエイブルフーズ社と連携して、ゆでたパスターから始めるだけのソース、パンや肉などいろいろな料理に使えるバターを開発しました。

事例1
**未利用魚冷凍加工品
 セットの開発** 鹿児島県

(有)昌徳丸 × (株)イズミダ

大隅地区未利用魚加工連携協議会



鹿児島県大隅半島の内之浦湾で大型定置網を営む昌徳丸が、地元の加工業者イズミダと連携して、定置網で揚がる低・未利用魚を、水揚げしたその日に「解凍するだけ、加熱するだけ」の簡便な冷凍加工品にし、月一回の定期購買システム(サブスク)を構築しました。漁業者にとってハードルの高かった6次産業化を、本事業を使って生産者と加工業者が連携することでハードルを下げ、地域的な課題に貢献することを可能にしました。

商品は、その時に獲れた魚を見て、その魚にあった調理方法を考え加工しています。例えばホウボウの唐揚げ、イトヒキアジの一夜干し、メジロザメのフライ、テングハギの煮付けなど、珍しい魚がラインアップしています。

クラウドファンディングで市場調査を行ったところ、下処理の確かさや鮮度の良さ、商品に添付されるレシピなどが好評を博し、すでにリピーターができています。

令和5年度新生活様式対応型

水産物消費拡大支援事業事例紹介

事例4

**サステナブルな漁業と運営で
 エシカル消費を促す商品開発** 東京都ほか

(株)UMITOPartners × 小笠原宏一(北海道苫前町)、佐々祐一(鹿児島県日置市)

ウミとヒトのサステナビリティ協議会

UMITO Partners は海を守る漁業者と、海を守りたい消費者を水産物でつなぎ、サステナブルな水産物の消費拡大を目指しています。サステナブルな漁業に取り組む漁業者が、環境に配慮しながら漁獲した水産物を原材料としました。そして消費者が家庭で保存・調理・消費しやすい新たな商品を開発しました。

北海道苫前町でミズダコを漁獲する小笠原さん、鹿児島県日置市でツキヒガイを漁獲する佐々さん、二人とも海や地域を守りながら持続可能な漁業に日々励んでいます。原材料となる水産物がどのような観点でサステナブルに漁獲されたのか、どのような生産者の思いがそこにあるのか。それを簡単に紹介したパッケージに梱包しました。消費者は原材料に使われる水産物が、具体的にどのようサステナブルなのかを理解した上で、購買・消費することができます。同時に、エシカル消費の拡大を促進していくことが可能となります。



事例2

**愛媛マダイと愛媛野菜の
 瓶詰の開発** 東京都・愛媛県

(一社)うみ・ひと・くらしネットワーク × (株)あこやひめ × たにおか農園ヒマリノ

うみひとネット新商品開発協議会



活動を応援し、人々が幸せに暮らせる持続的な地域社会づくりを目的として設立されました。今回、彼らが構築する農山漁村の起業家ネットワークの会員「あこやひめ(水産業)」と「ヒマリノ(農業)」及び同ネットワークが連携して、地元・宇和島ならではの簡便な商品を開発しました。漁師の父親、伴侶を持つ漁村女性たちが、「父ちゃんの取ってきた魚を食べてほしい」と、食堂や水産加工品を販売する株式会社「あこやひめ」を立ち上げました。愛媛名産のマダイを使い、ヒマリノが自社で栽培する野菜を原料とし、魚の含有率50%以上の常温瓶詰商品「おみそ鯛青とうがらし」が誕生しました。鮮度のいいマダイを冷凍せずに加工しており、魚の美味しさが味わえる逸品となっています。地域内の水産業と農業という一次産業が連携することで従来なかった販路が拡大し、水産物の消費拡大が期待できる取組になっています。

