

令和7年度
水産加工連携プラン支援事業

取組状況

令和8年3月末版

●●● 目次 ●●●

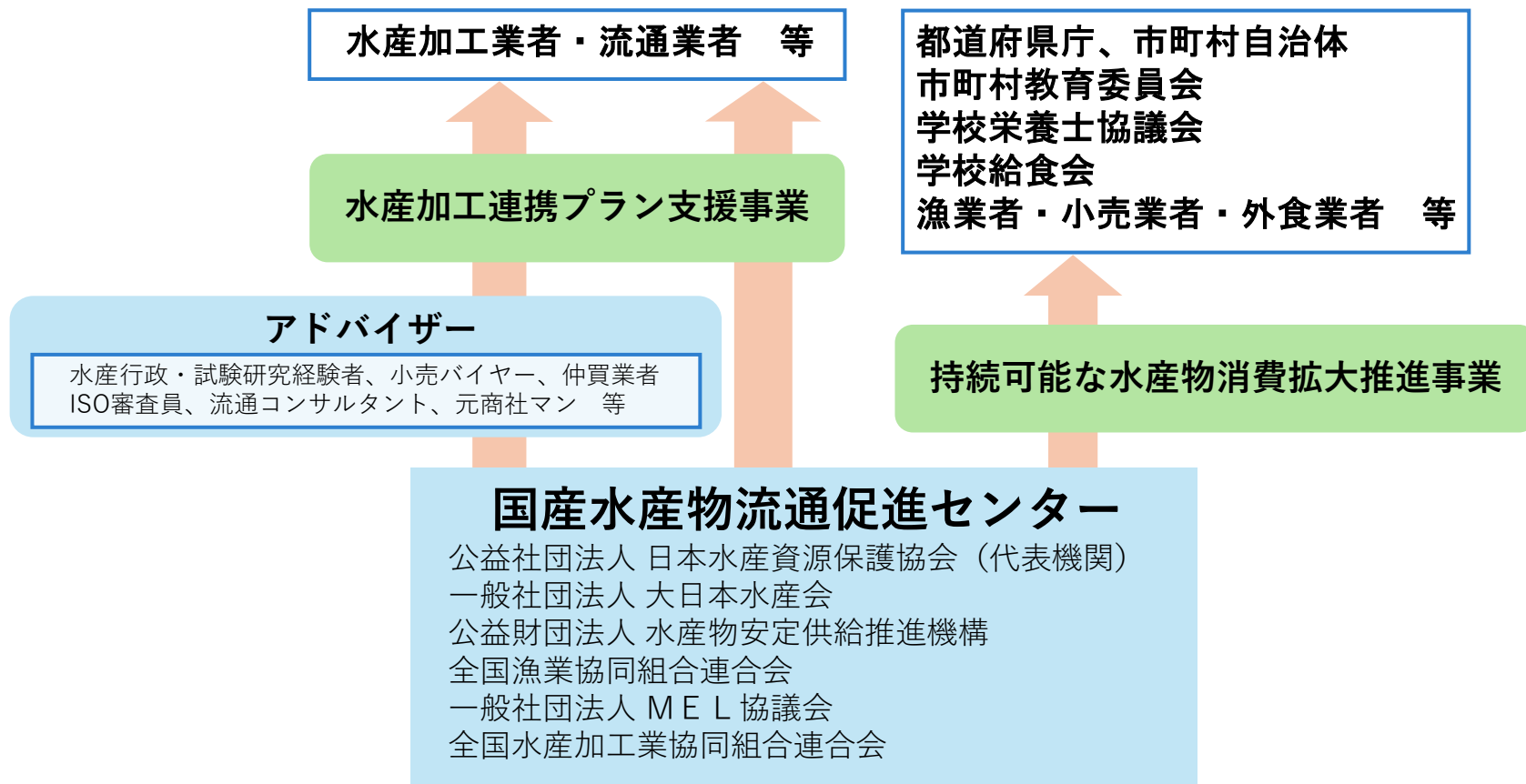
I. 国産水産物流通促進センターについて	1
II. 水産加工連携プラン支援事業とは	2
III. 活動内容	
1. 加工流通等連携プラン策定支援事業	
(1) 事業説明会及び企業マッチング	3
(2) アドバイザー派遣	7
2. 連携協議会及び加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業	10
IV. 水産加工連携プランのお問合せ先	15

国産水産物流通促進センター

I. 国産水産物流通促進センターについて

- 水産物の加工・流通に関係する幅広い分野に知見を有する水産関係団体によって、水産物流通の川上（産地）から川下（消費地）までの流通過程の課題を解消するため、消費者ニーズに対応しようとする加工・流通業者の取組や、魚食普及を進めようとする水産関係者の取組等に対する支援を、平成25年度（2013）から行ってきました。
- 13年目の令和7年度は、水産加工連携プラン支援事業・持続可能な水産物消費拡大推進事業の実施主体となり、引き続き加工・流通業者へのアドバイスや加工機器導入に対する助成、魚食普及に向けた取組を実施しています。

【国産水産物流通促進センターの体制】



Ⅱ．水産加工連携プラン支援事業とは

水産加工業は、国民への水産物の安定供給に重要な役割を果たしていますが、原材料不足や人手不足、輸送能力不足、経営力向上といった課題に直面しています。本事業はこれらの解決に向け、生産・加工・流通・販売を含むサプライチェーン上の関係者や、金融機関等の専門家の連携による水産加工・流通の取組を総合的に支援し、水産加工業の生産力向上と持続性の両立を図ることを目的としています。

1. 加工流通等連携プラン策定支援事業

水産加工・流通の課題解決に取り組むことを目的とした、全国説明会の開催や、企業間マッチングのための活動を行い、協議会（以下「連携協議会」という。）の立ち上げを支援しました。また、連携協議会による水産加工・流通の課題解決に向けた計画（以下「連携プラン」という。）策定を、アドバイザー派遣などにより支援しました。

（1）事業説明会及び企業マッチング

（2）アドバイザー派遣

2. 連携協議会及び加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業

認定を受けた連携プランに基づいて、連携協議会が実施する以下の取組を実行するために、必要な経費を支援しました。

ア 資源状態の良い魚種への原材料転換、低・未利用魚を利用した新商品開発等、海洋環境の変化等に伴う原材料不足に対処し、環境負荷の少ない原材料調達を行う取組

イ ICTやDX等の先端技術によるイノベーションや、省エネ機器の導入、高品質な商品作り、ECを利用した販路開拓等により、生産性を向上させる取組

ウ デジタル化等による流通の効率化、新たな鮮度保持技術の導入、作業自動化、中核的水産加工事業者育成等を通じて人手不足を解消し、持続的な供給体制を構築する取組

エ その他持続可能な水産加工流通業の実現に資する取組

Ⅲ. 活動内容

1. 加工流通等連携プラン策定支援事業

(1) 事業説明会及び企業マッチング

●事業説明会



各地の行政機関や、水産加工業者、流通業者、コンサルタント会社などからの要請を受けて、個別に説明会を開催、事業の内容や過去の取り組み事例などを紹介した。

●企業マッチング

1) 水産加工に関する相談窓口の設置

水産物安定供給推進機構ホームページに問い合わせフォームを設置。水産加工業者の課題を収集し、アドバイザー派遣や課題解決を行う場を提供。

2) 情報交換を行う場の提供

開催日	開催内容	参加者数
R7 11月27日	<p>事例報告</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)徳島水産物販路推進協議会(徳島魚市場株式会社) 2)愛南サステナブルフィッシュ加工連携協議会(愛南漁業協同組合) 3)他魚種展開促進協議会(株式会社ジョッキ) 4)旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会(山口県漁協はぎ統括支店) 5)インド向け水産物輸出加速化協議会(遠山貿易株式会社) 	対面出席 55名 オンライン 123名 計 178名
R7 6月24日	<p>「水産加工業者のためのヒント事例ウェビナー」の開催</p> <p>【人手不足と労働改善】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)アシストスーツの活用事例(ユーピーアール株式会社) 2)アプリを活用した人材確保(株式会社タイミー) 3)省力化補助事業の紹介(中小企業基盤整備機構) <p>【経営改善】</p> <ol style="list-style-type: none"> 4)水産加工に役立つカイゼン事例について (みやぎ産業振興機構) 5)水産業のM&Aの活用事例(M&A総合研究所) 	オンライン 118名

3) 企業マッチングのための活動

低利用となっている魚や、水産加工の際に出てくる未利用部位や端材などを活用した商品に注目、その利用価値を高めるための支援、情報発信、商談等の場の提供などを行うことで、水産資源の有効活用の促進を図る。

① 商談会等への出展

・JFフードサービスパートナーズ商談会への出展
令和7年11月12日 TOCビル五反田

外食産業のバイヤー等が参加する商談会にて、
開発した商品等を展示、試食を実施した。
ボラフィレ、雑魚チップスなどのサンプル提供を求める声が多くあった。



② 商品開発支援

申請のあった9社の水産加工業者が開発した商品を、
料理人等に送付し、味付けや商品デザインなどの具体的なアドバイスを受けた。
また、事業担当者と料理人が参加する試食会を開催。
対象となった商品の中には、講義の一環として、芸術大学の学生にデザイン案を
募集したところ、1人の学生のデザインが採用され、商品化に向けて活動を行った。



③SNS情報発信

水揚げされた水産物の情報等をInstagramにて発信中
週3~4回程度の頻度で情報を発信
閲覧数、フォロワー数ともに徐々に増加中



④さかなの日マッチング交流会

- ・東京会場 令和8年2月18日 農林水産省7階講堂
- ・九州会場 令和8年2月10日 福岡市鮮魚市場「市場会館」第1会議室

漁業者、加工・流通事業者、小売業者などが産地の現状と問題を共有し、問題解決に向けて取り組むべき課題を模索、相互連携による課題克服と水産物の消費拡大につながる取組を推進することを目的として開催。各会場にアドバイザーを派遣しグループセッション時にファシリテーターとしてまとめて頂いた。



⑤クロダイの美味しさ認知向上プロジェクト

令和7年11月26日~27日 第14回イタリア料理専門展 ACCI Gusto2025

「さかなの日」周知及び賛同メンバー募集を行うとともに、連携プラン事業および「さかなの日」で推進するクロダイをはじめとする低・未利用魚の消費拡大と飲食・食品業界との連携マッチングを図った。



(2)アドバイザー派遣

水産加工・流通分野の課題解決に向けた連携プランの内容検討のための、アドバイザー派遣を行った。

- ・事業者等による申出による**申請型**
- ・アドバイザーの掘り起こしによる**提案型**
- ・実施ステップに応じた**伴走型**

申請型アドバイス（15件）

事業者名	県域
苫小牧漁業協同組合×2	北海道
吉兆水産株式会社×2	北海道
サロマ湖養殖漁業協同組合	北海道
有限会社宮古マルエイ	岩手県
有限会社片倉商店	宮城県
柘川鮭漁業生産組合	山形県
株式会社かねまん本舗	福島県
株式会社ジョッキ	東京都
小田原市経済部水産海浜課	神奈川県

事業者名	県域
鷺北水産物加工有限公司	富山県
NPO法人チーム能登喰いしん坊	石川県
大黒水産株式会社	兵庫県
株式会社笹岡水産	高知県

伴走型アドバイス（1件）

事業者名	県域
有限会社マルサン鈴木商店	静岡県

提案型アドバイス（0件）

※本年度は対象なし

アドバイザー派遣によるアドバイス事例

事例 1

課題

- ・おつまみを中心とした食品の製造販売を行っているが、原料となるイカ類が減少しており、将来のために新たな原料加工の開発が急務である。
- ・現在商品の80%はコンビニ用の小袋形態であるが、袋に中身を詰める作業は手作業で行っている。労働力不足の現状で、機械化等、省人化の対応が必要である。

アドバイス内容

- ・多魚種展開するための仕組みを作るための第一段階として、製造ライン上で標準化できるところはないのかという視点で検討が必要。
- ・検討の結果、計量の工程だけを切り出せば共通化が可能であると分かり、自動計量機の導入をすることで省人化を図ることができ、また今後の多魚種展開にも対応できる体制づくりができる。

事例 2

課題

- ・カタクチイワシの煮干しやノルウェーサバの塩サバなど加工して販売しているが、漁獲量の減少、価格の高騰により原材料の確保が不安定となっている。
- ・国産サバを使用した商品の多角化とサバの種類とサイズに左右されない商品開発を検討。
- ・煮干しいりこに適さない8～10月の脂質の多いカタクチイワシを刺身用として加工販売に取り組むことを検討。

アドバイス内容

- ・利益がとれる高付加価値化加工品への製造比率をあげる取組は期待できる。
- ・サバは協業他社の多い魚種であり、優位性及び新規性に乏しいが、取引先からの要望があり作れば売れる体制となっている。種類やサイズにとらわれず商品化できれば資源保護及び魚価への好影響に期待できる。

アドバイザー打ち合わせ（説明会）

令和8年2月19日にアドバイザーのスキルアップを図るべく開催。保護協会、安定機構によるR7年度の取組状況、アドバイザーによる申請型アドバイスの事例報告後、質疑応答を実施。対面で15名、オンラインで12名参加した。



「さかなの日」賛同メンバー交流会

令和8年2月10日九州会場（福岡）で、2月18日には東京会場の2会場で水産庁主催による「さかなの日」賛同メンバー交流会が開催された。連携アドバイザーの皆様にも研修の一環としてご参加いただき、施設見学、賛同メンバーとの情報交換などを通じて、今後の活動に繋げていただく有意義な機会となった。

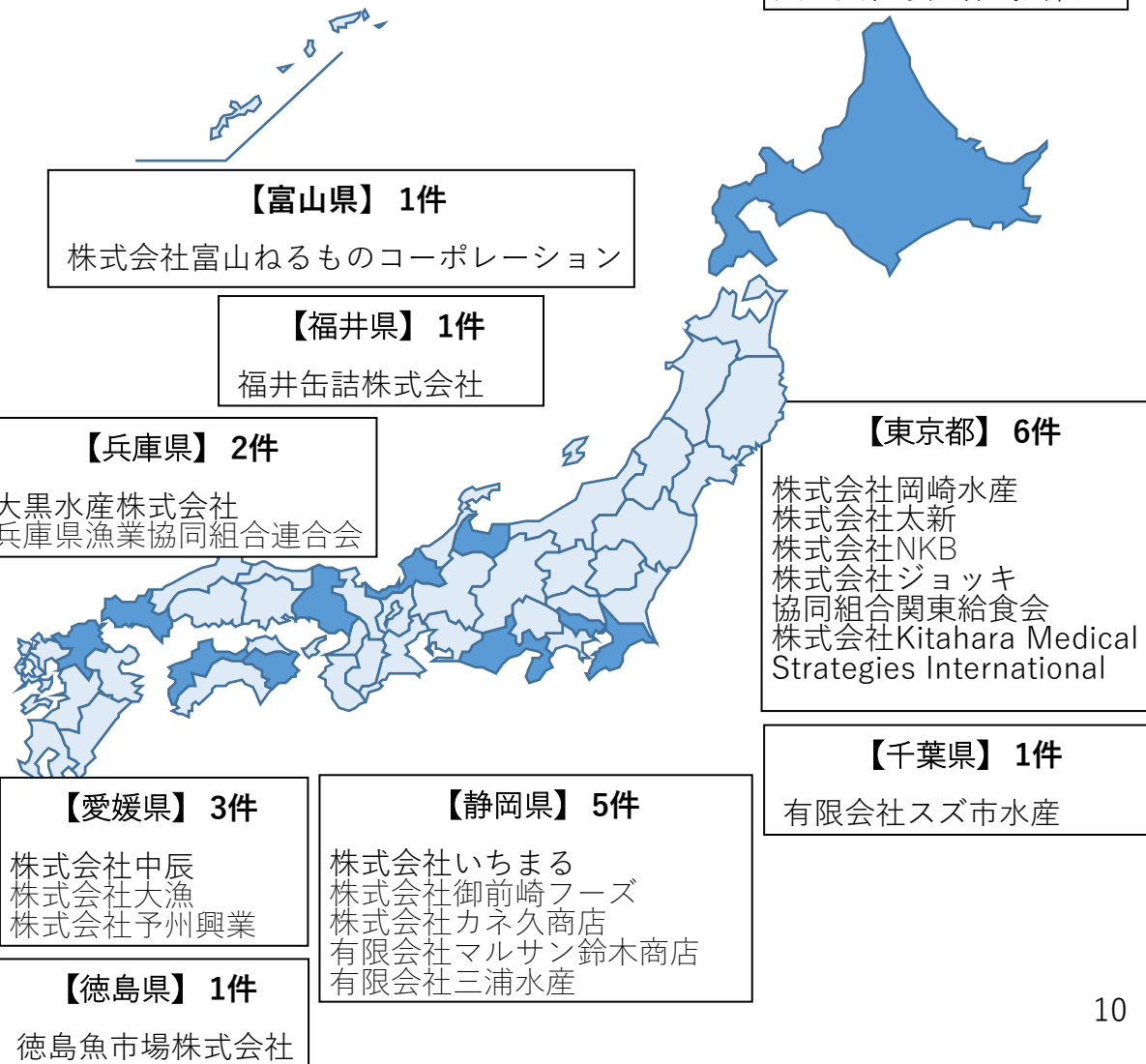


2. 連携協議会及び加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業

認定を受けた連携プランに基づいて、連携協議会が実施する取組を実行するために必要な経費を支援しました。

プロジェクト採択の状況

募集	採択件数(件)
令和6年度 1次	9件
〃 2次	3件
令和7年度 1次	5件
〃 2次	4件
〃 3次	3件
計	24件



加工連携プラン支援事業の取組概要 ①

	事業実施者（代表機関）	場所	新規採択年度
	事業の内容【助成内容】		
北海道	1	大和・樽水協連携協議会（大ワ大和水産株式会社） 北海道小樽市 R6 小樽港では沖合底引き網を中心にホッケ、マダラ等が水揚げされているが、変動が大きく相場は他港の状況に左右されやすい。一方、小樽水産加工組合の組合員の多くは海外産のすり身を利用しており、地元小樽の水産資源を有効に活用できていない状況である。そこで、大ワ大和水産株式会社を中心となり加工組合との連携の下、小樽港に水揚げされる水産物の有効活用と域内での加工体制の構築を図る。 【加工機器（竹輪製造機器）】	
	2	石狩湾主要魚種加工流通連携協議会（佐藤水産株式会社） 北海道石狩市 R6 石狩地区の水産加工業は交通インフラの未発達や、漁期の関係で短期雇用になる等の理由で労働力の確保が難しい。また石狩湾で水揚げされるニシンは増加傾向にあるものの、食品加工向け数量を超えた水揚げが発生すると、全てミール向けとして安価に取引される。一方、主力水産物のアキサケも人手不足等の影響で労働生産性が向上しないと加工が難しい状況である。そこで加工機器等を導入し省人化及び生産性の向上に取組み、漁業者の所得向上や持続的な水産加工体制の構築を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、加工機器(三枚卸機、骨切り機等)】	
千葉県	3	房総産原料魚身質改善利用協議会（有限会社スズ市水産） 千葉県南房総市 R6 加工原料魚の身質は同一ロット内でも差があり、身質に格差のある状態のまま加工ラインで処理すると不良品の発生や歩留まりの低下に繋がっている。更に不良品の排除は手間を要し、結果として原料不足となっている。そこで海水電解殺菌装置を導入し、原料魚を零度以下の海水に一晩漬け込むことで身質や歩留まりを改善する。 【加工機器（製氷機用リモートコンデンサー）、貯蔵機器（海水電解殺菌装置）】	
東京都	4	いいオサカナ推進協議会（株式会社NKB） 東京都千代田区 R6 生産者・加工業者ともに地域の低未利用資源を活用したマーケットイン型の新商品開発、量販店や飲食店と一体となった販売促進により、多様な水産資源の付加価値向上、資源の持続的利用、サプライチェーン全体の収益向上を図る。そこでスチームコンベクションを導入し、規格外のカキを使った西京漬け、未利用魚アイゴのフライ等を開発し、ぐるなび加盟店等や問屋を中心に営業活動を展開する。 【市場調査商談等経費、加工機器(スチームコンベクション)】	
	5	八丈島水産加工連携推進協議会（協同組合関東給食会） 東京都千代田区 R7 八丈島で水揚げされた水産資源を、東京都内の学校給食に安定供給するための包括的な連携体制を構築、離島の地理的特性である漁獲量の不安定性、物流の制約に対処するため、地元の漁業者・加工業者と、都内の卸売業者、学校給食実需者、物流事業者が緊密に連携。これにより、漁獲から加工、流通、供給に至る一連のプロセスを東京都をメインとした関東圏内で完結させる持続可能な供給体制の構築を推進する。 【コンサル経費、市場調査費、PR資材、研修会費、加工経費、原材料費、運送経費、集荷資材（温度ロガー、ヒスタミン検査キット）】	
	6	国産アジフライ連携協議会（株式会社太新） 東京都港区 R6 安価な中国産との競争や、量販店バックヤードでの小分け作業の見直し等の影響で、売上が減少している国産アジフライについてインスタ加工が不要なアウトパック商品を製造するため機器を導入するとともに、展示会へ出展し、国産アジフライの認知度向上を図り、生産力向上と持続性の両立が可能となる体制を構築する。 【連携体制構築費、市場調査商談等経費、加工機器(投入ライン、トレー包装ライン等)】	
	7	水産加工連携プラン支援事業協議会（株式会社岡崎水産） 東京都荒川区 R6 北海道で水揚量が増加しているブリやタラの消費拡大のため、真空包装機等を導入し工場設備を整備するとともに、生産事業者等のサプライチェーンの活性化に取組み、高品質な商品の安定供給及び魚価向上を図る。 【加工機器(プレハブ冷凍庫、スキナー、真空包装機)】	

加工連携プラン支援事業の取組概要 ②

		事業実施者（代表機関） 場所 新規採択年度
		事業の内容【助成内容】
東京都	8	他魚種展開促進協議会（株式会社ジョッキ） 東京都練馬区 R7 近年、いかの不漁によりイカ以外の魚種への展開を検討しているが、人手不足により十分な労働力を確保出来ず商品展開が滞っている。水産珍味品は不定形な形状から包装工程における機械化が難しく、特に主取引先としているCVSは少量多品種なパッケージ品が多く、商品開発に多くの人手が必要。本事業では、包装工程に自動計量機を導入する事で人手不足を解消し、多種多様な魚種を活用した珍味品を製造し国内水産原料の消費拡大を目指す。 【加工機器（自動計量機）】
	9	海のみぐみ連携協議会（株式会社Kitahara Medical Strategies International） 東京都八王子市 R7 北原医療グループが宮城県漁業協同組合との連携の下、東松島市の遊休施設において、特に定置網で漁獲されるものの、少量または規格外サイズ等の理由で、流通しづらく、安価に取り引かれてしまうイシモチ、コチ、セイゴ、ペロ、ドンコなどについて、高鮮度流通を基本としながら、魚種やサイズに左右されない無添加の商品として、例えば、「季節のお魚レトルト」「季節の小魚フローズン」など子どもや高齢者などの病院食としても食べさせられるものをコンセプトにして加工、販売する体制を構築する。 【連携協議会費、コンサル経費、市場調査、PR資材、研修会費、原材料等費、加工機器（レトルト殺菌機、真空包装機）、集荷機器（冷凍ストッカー、製氷機）】
静岡県	10	海洋変動適応型水産業推進協議会（有限会社三浦水産） 静岡県伊東市 R7 伊豆半島沿岸で深刻化する「磯焼け」の主要因でありながら、市場価値が低く未利用資源とされてきたブダイを含む磯焼け原因魚貝類（ブダイ、アイゴ、オジサンおよびウニなど、以下、ブダイ等）について、環境変化に受動的に対応する従来型の漁業から、変化を能動的に活用し新たな価値を創造する「海洋変動適応型水産業」への戦略的転換を図る。「負の連鎖」を断ち切り、「ブダイ等を獲って丁寧に扱えば、生態系を守りながら収益も上がる」という好循環を創出するための体系的な取り組みを行う。 【連携協議会費、コンサル経費、市場調査、加工経費、原材料等費、加工機器（ピンポンリムーバー）、販売資材】
	11	おいしいしらすを食べる推進協議会（有限会社マルサン鈴木商店） 静岡県沼津市 R7 近年の温暖化の影響で漁獲が不安定となっているシラスについて、CAS凍結機を有する静岡のマルサン鈴木商店が三共水産と連携し、福島や茨城などで釜揚げされたシラスを仕入れて急速凍結の上、選別等行い販売する体制を構築する。こうした釜揚げシラスの広域型連携を構築するため、ボトルネックとなる作業の効率化を図る。 【連携協議会費、集出荷機器（移動ラック）】
	12	焼津のかつお利用開発協議会（株式会社いちまる） 静岡県焼津市 R6 昔ながらの製法を再現した商品「古代のかつお節」（煮堅魚、堅魚煎汁）の開発及び販売に取組み、国内外からの観光客誘致に繋げるとともに、カツオの原料相場に左右されない販売ルートの開拓、EU圏内への輸出を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等旅費、プロモーション資材費、電子システム導入費】
	13	焼津はんぺん普及協議会（株式会社カネ久商店） 静岡県焼津市 R7 黒はんぺんの原料となる鰯、鯖が温暖化等の影響で供給不足及び価格高騰が続き新たな加工原料の商品化が急務となっている。その原料として地元で鯖・鰹の加工時に大量に発生する鯖・鰹の削り粉を新たなはんぺんの原料として活用し、焼津はんぺんとして黒はんぺんの市場のない関西を中心とした地域に新たな市場を構築する。 【コンサル経費、市場調査、PR資材、保管経費、入在庫料、加工経費、原材料費、加工機器（成型機、計量器）、包装資材、その他（会議室使用料）】
	14	節類・煮干類加工品安定供給協議会（株式会社御前崎フーズ） 静岡県御前崎市 R6 人手不足及び手作業主体の製造工程の影響で、削り節やだしパックの製造が注文に対応できず、納期遅れや供給不能の状態であることに加え、新商品開発も見送る不安定な状況のため、だしパック製造工程の自動化を図り、安定的な供給体制の構築に取組む。 【加工機器（だしパック用自動包装システム）】

加工連携プラン支援事業の取組概要 ③

		事業実施者（代表機関）	場所	新規採択年度
		事業の内容【助成内容】		
富山県	15	日本未利用魚活用協議会（株式会社富山ねるものコーポレーション）	富山県高岡市	R6
		富山湾や国内水産市場で売り物にならない低未利用魚について、かまぼこや調味すり身として有効活用し捨てられる魚を美味しく蘇らせるとともに、これまでの輸入すり身にはない風味、食感、機能性を開発することで新たな付加価値を創出する。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等経費、プロモーション資材、保管経費、入出庫経費、加工経費、原材料費、加工機器、集出荷資材】		
福井県	16	福井水産物流通促進協議会（福井缶詰株式会社）	福井県小浜市	R7
		富山湾や国内水産市場で売り物にならない低未利用魚について、かまぼこや調味すり身として有効活用し捨てられる魚を美味しく蘇らせるとともに、これまでの輸入すり身にはない風味、食感、機能性を開発することで新たな付加価値を創出する。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等経費、プロモーション資材、保管経費、入出庫経費、加工経費、原材料費、加工機器、集出荷資材】		
兵庫県	17	兵庫県産水産加工品流通連携協議会（兵庫県漁業協同組合連合会）	兵庫県明石市	R7
		これまで兵庫県漁連水産加工センターでは鮮魚の一次処理体制について、手作業のため、処理量に限界があり、漁協等からの鮮魚の受け入れ要求に応えられない状況であったが、本事業で一次処理加工ラインを導入することにより、養殖魚及び天然魚について、フィレ等の出荷や、さらに、高次加工の上、生協等に販売する体制を構築する。 【研修経費、保管経費、入出庫料、加工経費、原材料等費、運送経費、加工機器（うろこ取り機、フィレ機、骨取り機、スキナー、ヘッドカッター、ヒレカット機）、集荷機器（水槽）】		
	18	天然資源需要拡大推進協議会（大黒水産株式会社）	兵庫県たつの市	R7
		大黒水産は2000年に漁業者から転換し水産加工業を始め、坊勢島で水揚げされた水産物を加工し、高次加工を行う兵庫県漁連と連携のもと生協等への販売を行ってきた。2024年にたつの市に水産加工場を移設したものの、手作業中心のためボラなど急激な水揚げに対応できず、漁業者は漁止めする事態もあり、ニーズにも対応できていない。本事業では、フィレマシン等一次加工に必要な機器を導入し、坊勢漁協とも連携し、島内の水産物を高次加工の上生協等に販売する体制を構築する。 【連携協議会費、コンサル経費、加工機器（ヘッドカッター、フィレマシン、ウロコ取り機、スキナー、落とし身加工機）】		
徳島県	19	徳島水産物販路推進協議会（徳島魚市場株式会社）	徳島県徳島市	R6
		全国トップシェアであるが旬の時期以外は安価に取引されるハモ、下処理に手間がかかるため流通が難しいボウゼ（イボダイ）やカマス、アジについて、三枚おろしや開き加工工程を機械化し、流通量を拡大及び県内漁業者の所得向上を目指す。 【連携体制構築費、加工機器（骨切り機、真空包装機、急速液体冷凍機等）】		
愛媛県	20	いわし加工推進連携協議会（株式会社中辰）	愛媛県松山市	R6
		いわし稚魚の漁獲量は不安定で水揚げ場所も変化していることから、価格が不安定である。またシラス製品は冷凍状態で流通し販売時に解凍されるため賞味期限が短く、量販店等では加熱殺菌処理を行い、賞味期限を伸ばしているが、本来の旨味や風味が損なわれている。そこで西日本エリアと東日本エリアの加工業者が連携し、「しらすせんべい」等の常温の新商品を開発し、おつまみ市場への展開や加工連携による相乗効果を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等旅費、プロモーション資材費、加工経費、原材料費、加工機器（異物選別機、うす焼せんべい焼機等）】		
	21	養殖魚需要拡大推進協議会（株式会社大漁）	愛媛県宇和島市	R7
		海面養殖において夏場の高水温による斃死と、餌料高騰、給餌不足による成長不足、旬以外の商品販売は市場が少なく通年加工が実現しない。本事業の連携協議会において事前予知を行った上での時期別商品開発、夏場の低脂質でダイエットに有効な売り込み、B品原魚（変形、小さい）を一人世帯をターゲットとした1切れ毎の包装への対応を図る。販売は横浜丸魚主体に行う。 【協議会、コンサル経費、PR資材、加工機器（原料選別機）】		

加工連携プラン支援事業の取組概要 ④

		事業実施者（代表機関） 場所 新規採択年度 事業の内容【助成内容】
愛媛県	22	<p>さば・いわし需要拡大推進協議会（株式会社予州興業） 愛媛県四国中央市 R7</p> <p>予州興業では、カタクチイワシの煮干しやノルウェーサバの塩サバなど加工して販売しているが、漁獲の減少、価格の高騰等により不安定となっている。こうした中、本事業では、仕入れから販売までを担う各構成員と連携して、養殖魚の餌料として扱われている国産サバや脂質の高いカタクチイワシのほか、北海道産のホッケ、地元のママカリなどを利用するための高次加工ラインを新たに整備、消費者ニーズに即した高付加価値商品を提供する体制を構築する。</p> <p>【協議会経費、コンサル経費、PR資材、加工機器（深絞り真空包装機、金属探知機、封函機、梱包機、ベルトコンベア、フリーローラー、ターンテーブル、作業台）、集出荷機器（冷凍庫設備）】</p>
山口県	23	<p>旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会（山口県漁業協同組合はぎ統括支店） 山口県萩市 R7</p> <p>近年、萩市のブランド戦略の一環として取り組みを始めた「活メラベル鮮魚」の冷凍加工品の販路拡大や低利用魚「シマフグなど」の加工強化について、魚の加工処理において発生する残渣（骨やアラ）などの未利用部位を活用した商品（魚スープ）の開発から供給先の構築まで、市内の飲食店での商品提供や市内小中学校での給食メニュー（カレーや麺類の出汁など）への販路体制を確立していくことで、漁業者・加工業者・飲食店など関連団体の発展や子供たちの食育（魚食普及）、ひいては本市水産業の発展に取り組む。</p> <p>【コンサル経費、市場調査、PR資材、加工経費、原材料費、集出荷機器（急速冷凍機、真空パック資材）】</p>
福岡県	24	<p>宗像市水産物加工推進連携協議会（宗像漁業協同組合） 福岡県宗像市 R6</p> <p>宗像市は福岡県内有数の水揚げを誇るが、漁業者の高齢化や後継者不足等の問題に加え、水揚げのほとんどが福岡市の市場に出荷されているため、宗像市内の流通量が少ない状況である。更に市場では低・未利用魚が餌料向けとして安価に取引され、魚価経営を厳しくしていることから、新規販路として学校給食への納入を図るため、真空包装機やX線探知機等を導入し、地産地消及び魚価向上に取り組む。</p> <p>【コンサル経費、加工機器（真空包装機等）、集出荷機器（凍結庫等）】</p>

IV. 水産加工連携プランのお問合せ先

国産水産物流通促進センター 構成員

■ 公益社団法人 日本水産資源保護協会 (代表機関)

〒104-0042 東京都中央区入船3-10-9 新富町ビル5F

電話番号：03-6280-5033 (事業部)

■ 公益財団法人 水産物安定供給推進機構

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町28番地5 吉元ビル6F

電話番号：03-3254-7044

■ 全国水産加工業協同組合連合会

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-9-2 人形町富士ビル3F

電話番号：03-3662-2040

ホームページ

水産加工連携プラン 支援事業について

- 当センター実施事業のご紹介
- 実施プロジェクトの事例紹介
- 各事業の公募情報
- 各事業への応募等

本事業関連ページ

水産庁

水産物安定供給推進機構