

～道東で増加傾向にあるサバ等を利用した商品の開発～ 株式会社釧之助（北海道釧路市）

目詰まりの現状

旋網船団により釧路沖で大量に漁獲されるサバは、釧路に十分な加工設備が備わっていないことなどから、八戸など漁場から遠距離にある他港に水揚げされてしまう。またチカや小型カレイといった魚は、食用としてあまり利用されていない。

プロジェクトの概要

旋網船団等に働きかけ、サバの運搬時・水揚時等に窒素氷を使用するなど、漁獲から加工に至る原料の高鮮度保持を行う。

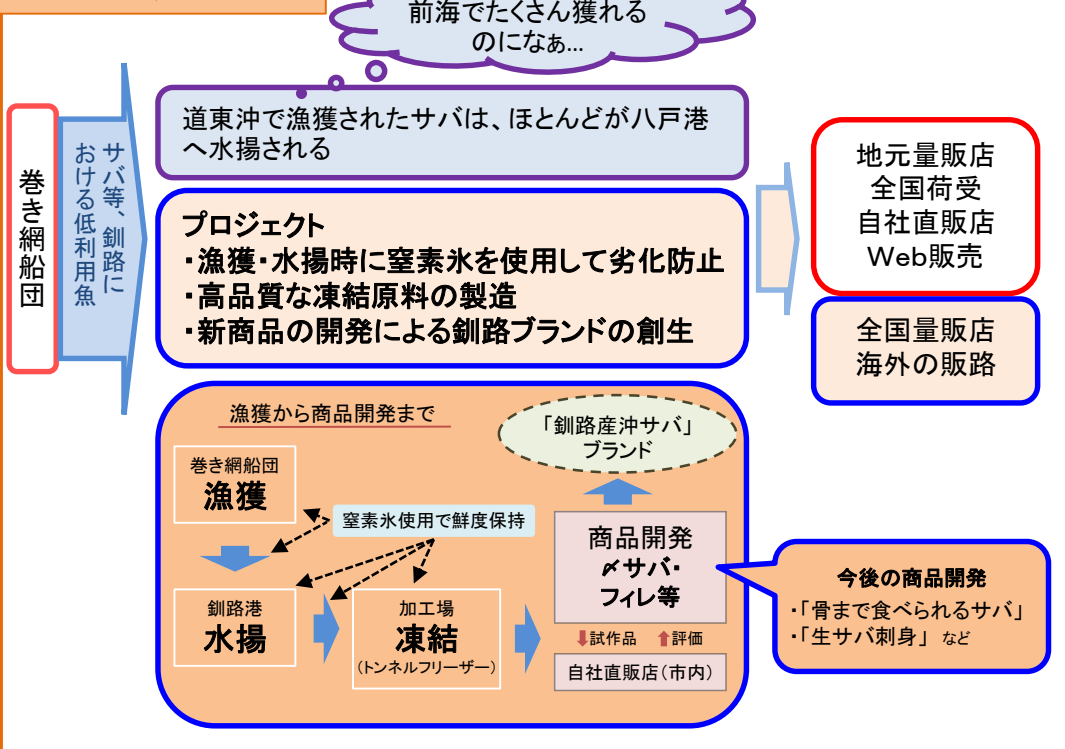
トンネルフリーザーを導入することで、高品質な凍結原料を製造するとともに、凍結時間の短縮により生産性の向上を図る。

釧路産サバを用いた高品質の干物等商品開発を行い、「釧路産沖サバ」ブランドづくりを図る。

取組による成果

- 機器の導入により電気水道料金は増えたものの、品質や歩留（3%）向上。効率化の効果。
- 道東産サバの釧路港への水揚量の増加。
- 塩サバやメサバ等ブランド化し直営店を中心に定着化。
- サバの刺身化が期待。

プロジェクトフロー



トンネルフリーザー



メサバ商品(上)と塩サバ用POP



(平成27年11月現在)