

～産地加工業者による小魚等の商品開発と販路拡大～ 有限会社やまた水産食品（鹿児島県阿久根市）

目詰まりの現状

地元の漁港では、周年にわたり地元漁業者により多様な水産物が水揚げされているが、これを利用する加工業者は数が少なくなり、従来の価格形成力が維持できなく、一定量を超えると新鮮な魚も養殖餌料として安価に取引されている。

一方、消費者は簡便性、手間いらず、骨なしなどニーズは高く、加工業者はこれらに対応することが求められるが、地元には高次加工する能力はなく、高鮮度な魚も域外に安価に流通してしまっている。

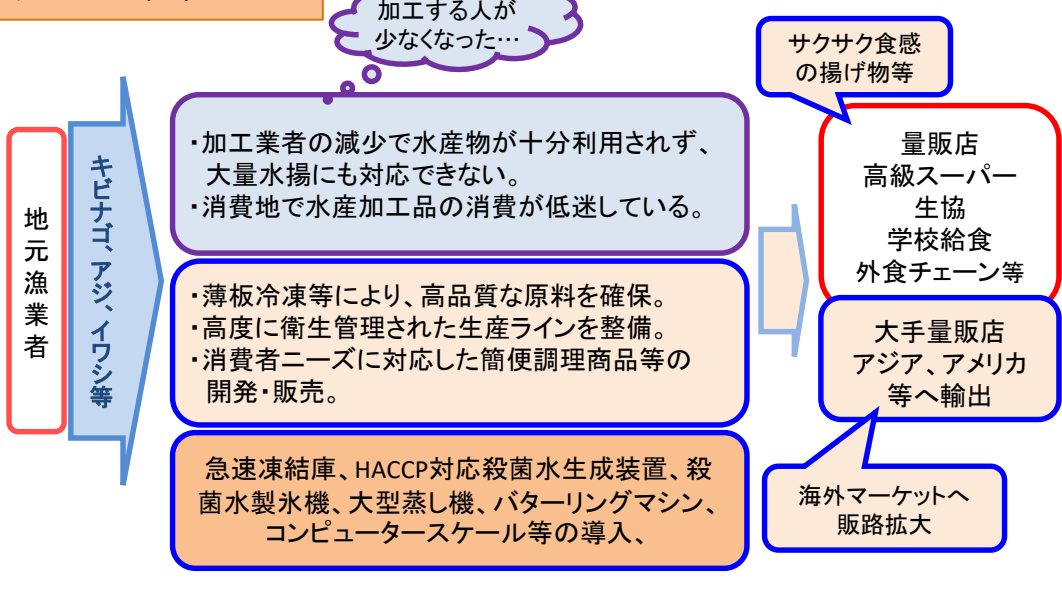
プロジェクトの概要

- 魚体の大小、未利用、低利用で多様な魚種に対応するため、各種機器を導入し、消費者ニーズに即した商品開発を実現。
- 薄板凍結・IQF凍結による生食利用を行うとともに、殺菌製氷の併用によって生臭さを抑止、安定した温度管理を行うことで、高品質な原料を確保する。
- HACCPに対応した殺菌水生成機を導入し、高度に衛生管理された生産ラインを整備、輸出向け商品の製造を行う。
- 小魚や未利用魚を原料とした、簡便調理の加熱商品等を開発・製造し、生協や学校給食はじめ、輸出を含めた業務用として販売する。

取組による成果

- 機械化により、消費者ニーズに対応することができた。
- 九州地区の大手量販店と新規に取引を開始。
- 既存販売先の生協では、スポット販売からレギュラー化。
- アメリカ、台湾へはキビナゴ等唐揚げ商品、ベトナムへはマイワシ等の冷凍品を販売。

プロジェクトフロー



導入機器類



カリカリ小イワシ磯部揚げ



(平成29年3月現在)