

～低利用魚を用いた新商品開発による地魚商品の販売拡大～ 株式会社長谷井商店（岡山県岡山市）

目詰まりの現状

岡山県は瀬戸内海に面し、複雑な地形と潮の流れを利用した、流し刺し網漁、定置網漁、袋待ち網漁など様々な漁法で多様な魚種が水揚げされているが、県内の水揚げはこの40年間で1/4に減少し、水産加工業者にとっては、原料確保が最大の課題となっている。

一方、ニシン科のヒラは美味であることから県魚に指定されているが、岡山県以外では食されることがなく、小骨も多いことで低利用な魚種となっている。このような食用としての利用度が低い地魚を有効活用することは、水産加工業者及び漁業者にとって重要な課題となっている。

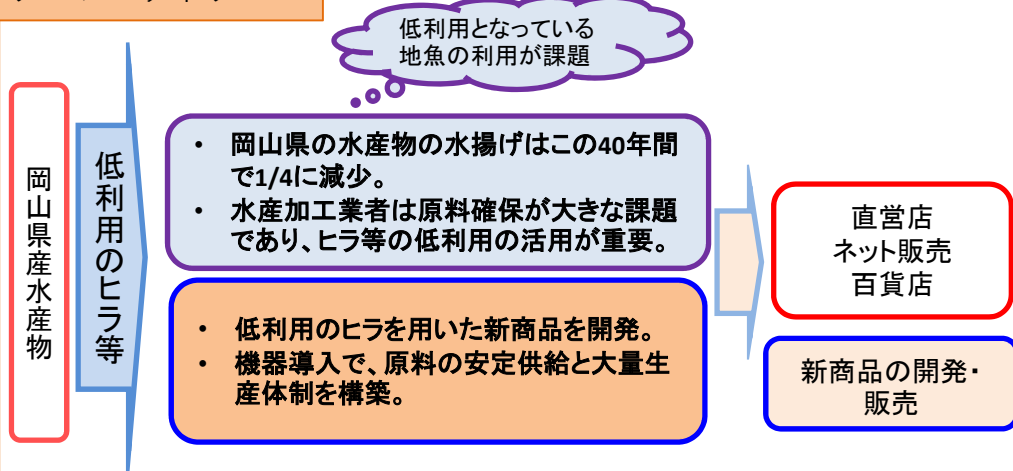
プロジェクトの概要

- スライサーを導入し、ヒラを中心とした低利用魚の新商品の生産体制を構築。
- 急速凍結機を導入し、季節による水揚げの変動にも対応し、安定して高品質な商品を製造できる体制を整備。
- 広い範囲から原料魚を集荷するために、冷凍車を購入して搬送中の品質低下を防ぐ。

取組による成果

- 県漁連や県水産研究所と連携し、ヒラの消費拡大のために、様々な食べ方の検討を開始、商品開発を加速。
- ヒラ100%のジャコ天風さつま揚げ「恵味揚げ」、ヒラの切身を入れた一口サイズのさつま揚げ「ちぎり天」等を開発。
- ヒラの商品が様々なメディアで紹介され、平成30年から直営店、百貨店、ホテル、空港等で販売開始。実演販売も。
- 市内飲食店では刺身等での提供も増加。ヒラのロゴマークを商標登録し、無償での使用を検討中。

プロジェクトフロー



スライサー



冷凍車



急速凍結機



ヒラのじゃこ天風
さつま揚げ
“恵味揚げ”



“恵味揚げ”の
真空パック



ひらかツバーガー



(平成31年3月現在)