

～ハモ皮等低利用部位を活用した地魚の流通促進～
有限会社桂馬商店（広島県尾道市）

目詰まりの現状

蒲鉾原料の1つでもあるハモの瀬戸内海での水揚げ量は、近年10年程は次第に増加する傾向にあるが、京都の祇園祭と大阪の天神祭の時期で、且つ、1尾500g～600gのサイズのもの以外は安価に取引され、広島市中央卸売市場での取引価格も月平均で3倍の差が生じている。

当社は、これまで急速凍結機等を整備して、地元の漁協で水揚げされるシログチやハモ等の全量買い取りを実現してきた。しかし、近年はハモの水揚げの増加が大きく、身を採取した後の皮を用いた商品製造が手作業であることから、皮が残ってしまうことを避けるために、ハモの購入を控えざるを得ない状況になってきている。

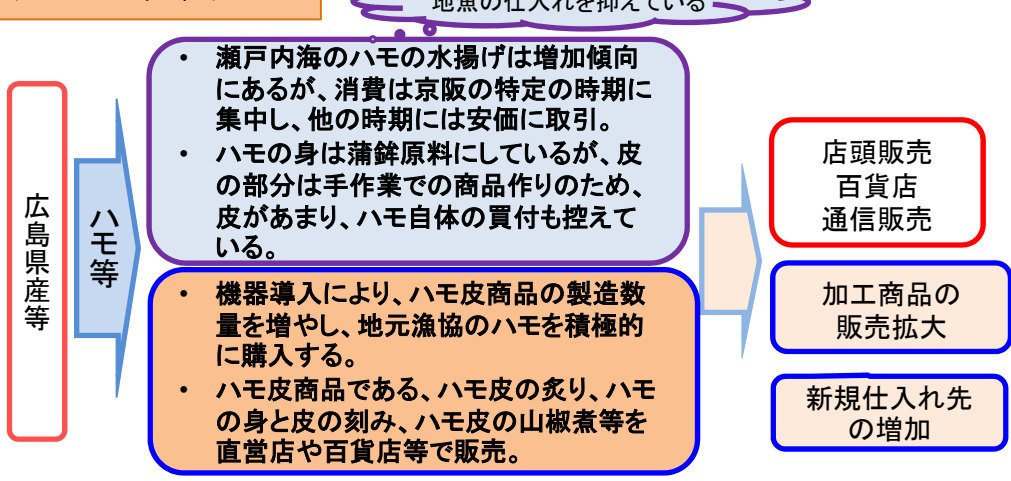
プロジェクトの概要

- 機器導入により、ハモ皮の炙り、ハモの身と皮の刻み、ハモ皮の山椒煮、ハモ蒲鉾などの商品を製造して、直営店、百貨店、ネット通販で販売。
- 新商品として、ハモの身を100%用いたハモ団子を開発し、おでん具材としての需要を見込む。

取組による成果

- ハモ皮商品の製造工程が大幅に改善され、地元漁協で水揚げされるハモを積極的に購入できる体制を構築。
- ハモ皮山椒煮、ハモ皮刻み、ハモ皮炙りの商品を店頭、パンフレット、ホームページで販売、山椒煮は賞味期限を延長した真空パックも販売。
- ハモ団子は完成し、今後販売を開始予定。
- ハモだけでなく、大量水揚げ時に他の低利用魚も引き取る好循環が生まれた。

プロジェクトフロー



ハモ皮焼き機



ハモ皮刻み機



刻みハモ皮



ハモ皮山椒煮



ハモ皮夏蒲鉾



ハモ皮炙り



(平成31年3月現在)