

～シーズン外のカタクチイワシを利用した煮干しイリコの流通促進～
白地水産株式会社（広島県江田島市）

目詰まりの現状

広島県のカタクチイワシは、近年1万トン前後の水揚げで推移し、平成28年には県内水産物の水揚げの60%（9,790トン）、金額では27%（約20億円）を占める重要魚種である。春から夏にかけて漁獲されるシラスはチリメンに、秋口から漁獲されるカタクチイワシは煮干しイリコに加工されている。

しかし、近年は、春から夏にかけて行われるシラス漁で、脂肪分が少ない煮干しイリコ加工に適したカタクチイワシが水揚げされるが、この時期は単価の高いシラス加工が優先され、安価に取引され、有効利用できていない。

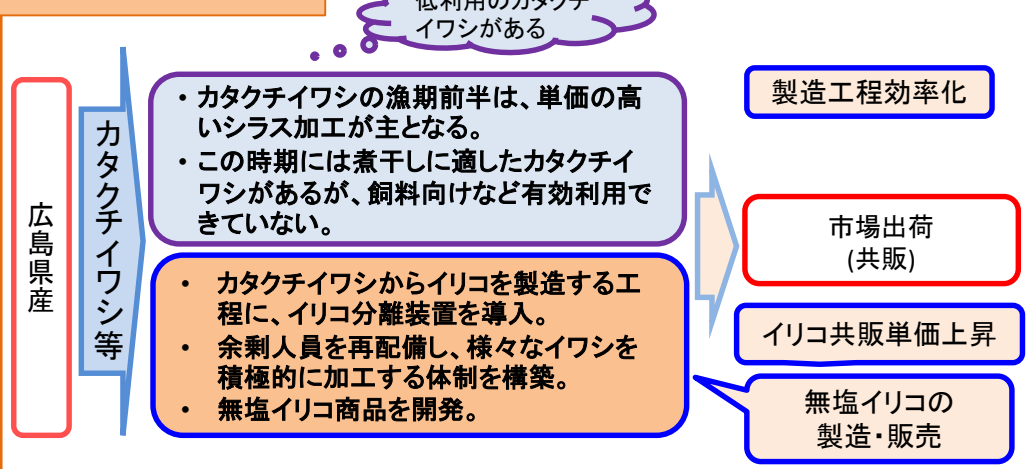
プロジェクトの概要

- カタクチイワシの水揚げ、ボイルから乾燥、選別に至るイリコ製造工程に、イリコ分離装置を導入。
- 分離装置導入により余剰となった人員を、シラス加工や脂イワシ加工に再配置し、水揚げされた様々なイワシを積極的に加工する体制を構築。
- 近年需要が増えている無塩イリコ商品を開発。

取組による成果

- 過年度に導入した製氷機により、漁獲時からの低温管理で高品質なイリコを製造し、イリコ共販単価が上昇。
- カタクチイワシの漁獲制限を緩和し、水揚げ量が増加。
- カタクチイワシ資源について、漁期全体にわたって、シラス加工、煮干しイリコ、脂イワシ加工を行うことで、資源を有効に利用できる体制を構築。
- 無塩イリコ商品を、豊洲の荷受業者を通して大手食品メーカーへ販売。

プロジェクトフロー



イリコ分離装置



イリコ製造状況



イリコ商品（業務用）



（平成31年3月現在）