

# ～低利用となっている北海道産水産物の加工原料転換～ 北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

## 背景・課題

北海道内におけるサンマの水揚げは近年大幅に減少しており、浜値の高騰及び生鮮出荷主体のため、新たな加工原料の確保が求められている。  
そこで近年増加傾向にあるイワシ、ニシンを原料とした水産加工品製造に着手したものの、他魚種に比べて骨が多く脂質が少ない等の特性から、消費者ニーズに対応した商品開発が必要となっている。

## 取組のポイント

- 骨まで食べられるレトルト商品を開発し、常温品で国内外のマーケットに販売展開。
- 製造工程を機械化するため計量機を導入し、人員や生産ロットの問題から対応が難しかった少量パックの生産にも本格的に着手。
- 海外の量販店や外食産業、企業の社員食堂への展開を視野に、新たな加工品の開発と販売に取組む。

## 取組の成果

新型コロナウイルスの感染拡大の影響から、従来の工場稼働に必要な人員を確保できない時期があったものの、機器導入により生産体制を維持できた。  
イワシの取扱量が昨年度対比で122%増加に加え、加工原料に小型サイズや傷物を使用したことで、魚価の底支えにも寄与できた。  
【骨ごと食べられる商品】は販売先から高評価を得ており、煮魚商品が特に好調である。今後は洋風仕立てや他魚種への展開等を視野に入れている。

## プロジェクトフロー

北海道内  
漁業者・水産加工業者

サンマの水揚げが減少  
イワシやニシンは豊富  
だが有効利用されていないため魚価が暴落

加工原料に小型サイズ  
や傷物を使用したことで、  
魚価の底支えに寄与

北海道漁業協同組合  
連合会

人手不足でニーズに対応  
した商品が製造できない  
工場稼働率も上がらない

骨まで食べられるレトルト商品  
の開発  
計量機を導入し生産体制を  
機械化

工場稼働率の向上  
低利用魚の取扱量増加

国内外販売先

常温品取扱いで販売  
量増加  
安定的な販売と共に、  
小ロット販売も可能に

新商品販売  
骨まで食べられるレトルト  
商品のシリーズ化  
国内外の新規販路開拓

計量機



骨まで食べられる  
レトルト商品



パワポ作成年月  
(令和4年12月現在)