

～品質・鮮度管理を向上してホタテガイの販路を拡大～
八雲町漁業協同組合（北海道八雲町）

目詰まりの現状

八雲町で養殖されるホタテガイの生産者手取りの安定や向上等を図るためには、付加価値の高い生食用への出荷比率向上や、需要が増大している輸出等について、地域全体での取組みが必要である。

しかしながら、水揚げから加工場への搬入に際し、生食用として必要な衛生や鮮度を管理できる容器が不足しており、生食用出荷数量を制限している。

プロジェクトの概要

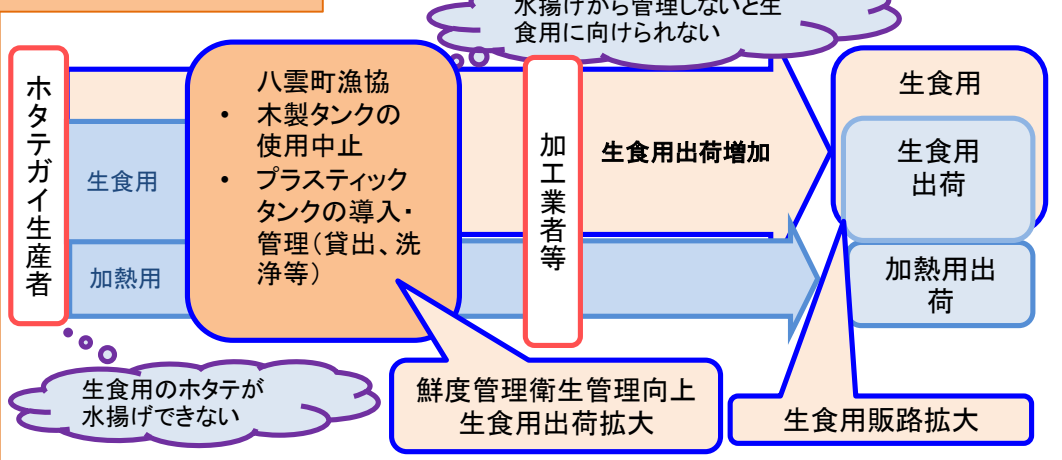
生食用等のホタテガイについて、水揚げから加工場への搬入に用いる容器をとして、品質管理・鮮度管理面で優れたプラスチックタンクを漁協が導入、管理する。

- ・ 生産者は、漁協からプラスチックタンクを借入れ、ホタテガイを入れて出荷する。
- ・ 漁協では、タンクでホタテガイを販売する。
- ・ 加工業者は、タンクごとホタテガイを加工場に搬入し、移し替え後漁協に返却する。

取組による成果

- ・ 1日あたりのホタテガイ水揚げ数量が増加。
- ・ 漁協施設や加工業者施設における短期的な保管機能が強化され、時化等による生産減少が改善。
- ・ 木製タンクで生じた木片等の異物混入を抑止。
- ・ 鮮度管理が向上。地域内の輸出への取組みが推進。

プロジェクトフロー



**導入したプラスチックタンク
 (ホタテガイを入れたタンクを漁協施設に搬入、販売)**



ナンバリングで管理