

～加工品製造による大量水揚げ時の魚価低迷対策～  
**千葉県漁業協同組合連合会（千葉県銚子市）**

目詰まりの現状

県内で水揚げされるブリ類は水揚げ後、漁協等を通じて築地市場等に出荷されているが、主に鮮魚として出荷され、大量水揚げ時は魚価が極端に下落し、漁業者が出漁を取り止めることもある。

このため、鮮魚出荷が集中しないよう加工品としての利用が求められるものの、特に小型サイズのブリ（イナダ）は粗脂肪量が少なく、切り身といった単純な加工だけでは販路が広がらず、県内でも積極的に買取ができる場所は限られている。

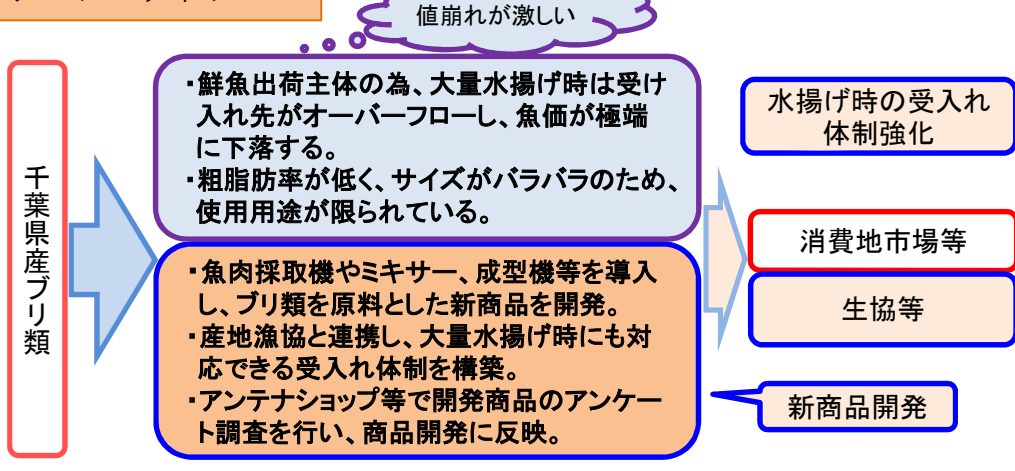
プロジェクトの概要

- ・産地漁協と連携し、大量水揚げ時にも冷凍原料として保管できる流通及び加工受入体制の構築。
- ・魚肉採取機やミキサー、成型機等を導入し、魚肉メンチ加工製品の製造販売に取組み、魚体サイズや脂質等、品質のバラツキによる売りにくさを改善した商品で消費量の拡大。
- ・アンテナショップや生活協同組合等に、プロジェクト開発商品の販売を行うとともに、消費者の反応を汲み取り、産直提携を生かした商品の開発。

取組による成果

- ・新商品「ぶりハンバーグ」を開発し、アンテナショップで消費者からの意見を反映させ、生協等で販売。
- ・小型ブリを使用したメンチカツやイワシ団子等を開発し、魚種による加工品のバリエーションが増加。
- ・地元のJAと協力し、農協と漁協によるコラボレーション商品を企画。
- ・物流体制を整備し、原料魚の受入れ態勢のガイドラインを構築。

プロジェクトフロー



魚肉採取機



成型機



ミキサー



ブリ類の冷凍原料



ぶりハンバーグ



（平成30年3月現在）