

～製造工程の機械化で低利用魚の加工品の製造を拡大～
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、主に鮮魚として築地市場等に出荷されているが、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。

そこで、特に粗脂肪量が少なく、切り身では販路が広がらない小型サイズのブリ類を対象に、ハンバーグなどのミンチ製品の製造を始めたが、フィレ加工等の原魚処理が手作業中心のために、製造数量を伸ばすことができない。

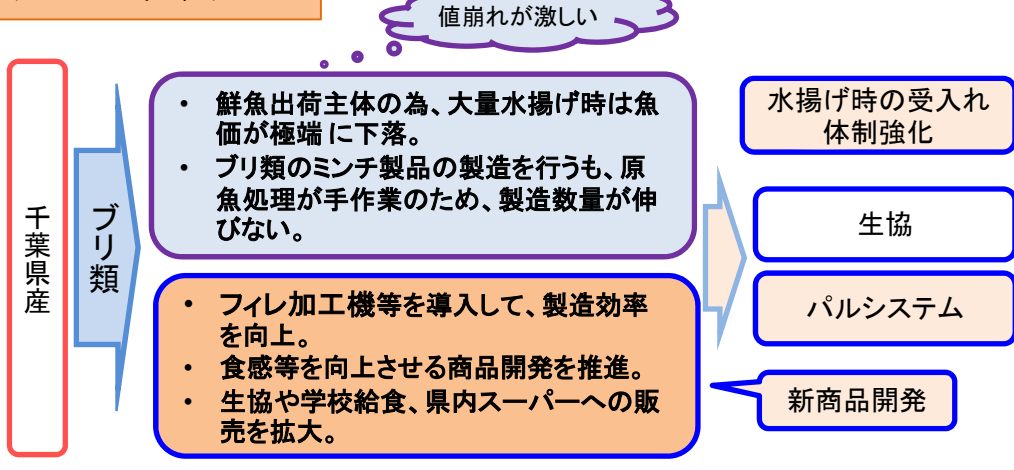
プロジェクトの概要

- ・ 魚肉ミンチを用いたハンバーグやつくね等を製造する際に、製造工程のボトルネックであった原魚処理工程にフィレ加工機を導入。
- ・ ハンバーグ以外にも、JA全農ちばと連携して野菜等を混合し、食感を改善した商品開発を推進。
- ・ 生協や学校給食、県内スーパーへの販売を進めるとともに、千葉市内の本会直営店での販売を通して、消費者の要望をくみ取り商品開発に繋げる。

取組による成果

- ・ 価格が下落する1-2kgのイナダ等を買入れ支え。
- ・ 大学生を対象にした試食アンケート結果等をもとに、玉ねぎやチーズを加えて、甘みを出し臭みを抑えた「おさかなチーズバーグ」を開発。
- ・ 製造原価を抑えることに成功。
- ・ 平成30年度には、ハンバーグ製品を生協とパルシステムに販売。チーズバーグは、1パック25g入り×8個で販売。

プロジェクトフロー



フィレ加工機



フィレ加工機(投入側)



チーズバーグ



生協の紹介ちらし



(平成31年3月現在)