

～カタクチイワシからマイワシへの加工原料転換～ 有限会社なかみち水産（千葉県九十九里町）

背景・課題

地元片貝漁港ではカタクチイワシの水揚げが減少、単価も高くなっており、加工原料の確保に苦慮している。新たな加工原料として、近年資源が回復傾向にあるマイワシを検討しているが、魚体サイズや身質の違い等により、従来と同じ作業工程では品質管理が難しい。試作品としてマイワシの煮干し商品販売し好評であるが、設備等の問題で生産量が限られている。

取組のポイント

- 熱風乾燥機等を導入するとともに、マイワシを主力原料とした加工場を建設し、生産時間の短縮や安心安全な製造ラインの整備に取り組む。
- マイワシの煮干し商品の本格的な生産に取組むと共に、従来の販売先を中心に展開しつつ、新規販路の開拓に取り組む。

取組の成果

- 熱風乾燥機等の導入により、乾燥工程の生産量が2倍に向上。高品質な製品製造も実現。
- 機器性能の向上により、加工原料のサイズが従来の20g～40gから50g以上も対応可能になり、商品ラインナップも増加。
- 販売先についても、新規でラーメン屋等の飲食店からの注文が増加し、新規販路開拓。
- 新たな試みとして冷凍原料からの煮干し製品製造に挑戦。工場の年間稼働を図るべく試作品製造中。

プロジェクトフロー

有限会社なかみち水産

カタクチイワシの減少に伴い、マイワシを新たな加工原料として検討しているが、魚体サイズや水分等の違いにより、従来と同じ工程では難しい

熱風乾燥機等の導入とともに、新たにマイワシを主力とした加工場を建設
既存販売先を中心に新規販路開拓

作業効率化で生産量増加
商品ラインナップ増加

地元漁業者

地元漁港でマイワシの水揚げが増加しているが、有効利用できておらず、低利用になっている

漁業者の所得向上
漁獲時の鮮度管理等の意識向上

販売先

マイワシの煮干し商品を取り扱いたい、品質が不安定で数量も限られている

飲食店等の新規取扱店増加

ボイラー



熱風乾燥機



マイワシ煮干し

