

～低利用魚を用いた新商品開発による地魚商品の販売拡大～  
**株式会社淡路観光開発公社（兵庫県淡路市）**

目詰まりの現状

淡路島は、小型底引き網漁業、船びき網漁業、ノリ養殖業を始めとする多様な漁業が営まれ、年間通して水産物の水揚げがある。しかし、後継者不足や漁場環境の変化等により、水揚げ量及び水揚げ金額ともに低下している。

また、島内の水産加工業者は、イカナゴの取り扱いが主で、様々な魚を加工する業者が少ないため、水揚げしても、魚体が規格外である、サイズ毎の量がまとまらない、需要期ではない等の理由により、値が付かないものも多く、漁業者の収入に繋がっていない。

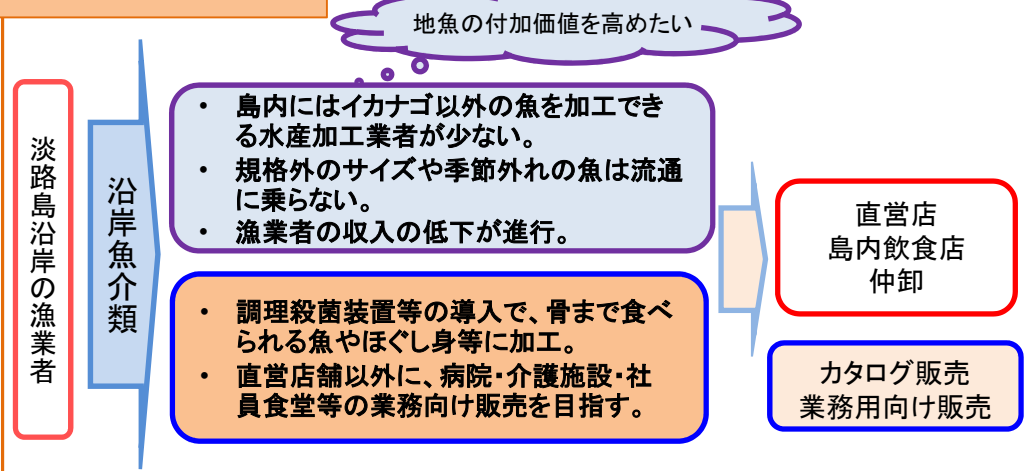
プロジェクトの概要

- 調理殺菌装置、特殊冷風乾燥機、金属検出機を導入し、要望が多い骨まで食べられる魚やほぐし身に加工、子供や介護向けのスマイルケア食品（栄養補給食品）を開発。
- 直営店舗（道の駅あわじ）での販売以外に、病院、介護施設、社員食堂などの業務用向け販売を目指す。
- 積極的な水産物の買取で漁業者所得の向上を図る。

取組による成果

- 平成30年度の原料使用量は平成28年度比で1.5倍に増加。
- 冷風乾燥機による干物製造がメディアでも紹介。
- 小ダイをほぐし身にしたこけら寿司、白身魚を用いたフィッシュフライ用パテを開発し、直営店舗で販売。
- 新商品として、サバ、シラス、タイ、タコ等のアヒージョシリーズを製造し、淡路島「漁師デリ」ブランド商品として本格販売に向けて商談中。

プロジェクトフロー



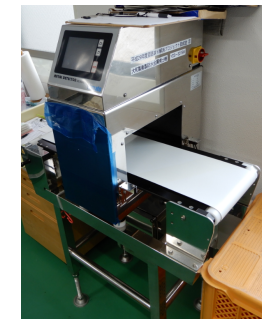
調理殺菌装置



特殊冷風乾燥機



金属検出機



淡路島「漁師デリ」アヒージョシリーズ



（平成31年3月現在）