

～大阪湾で水揚げされる水産物の消費拡大～
有限会社裕太郎水産（大阪府岸和田市）

目詰まりの現状

大阪湾で水揚げされるイワシシラスは、釜揚げやちりめんといった他県でもみられる加工形態が大半であり、バリエーションが少なく、消費拡大が見込めない。また、一度に大量の水揚げが発生すると、処理量の問題から価格低迷が起こり、漁業者の収入も頭打ちになっている。

そのほか水揚げされるイワシやサバ、アジ等についても、豊漁時は安価に取引されており、処理能力の向上が求められている。

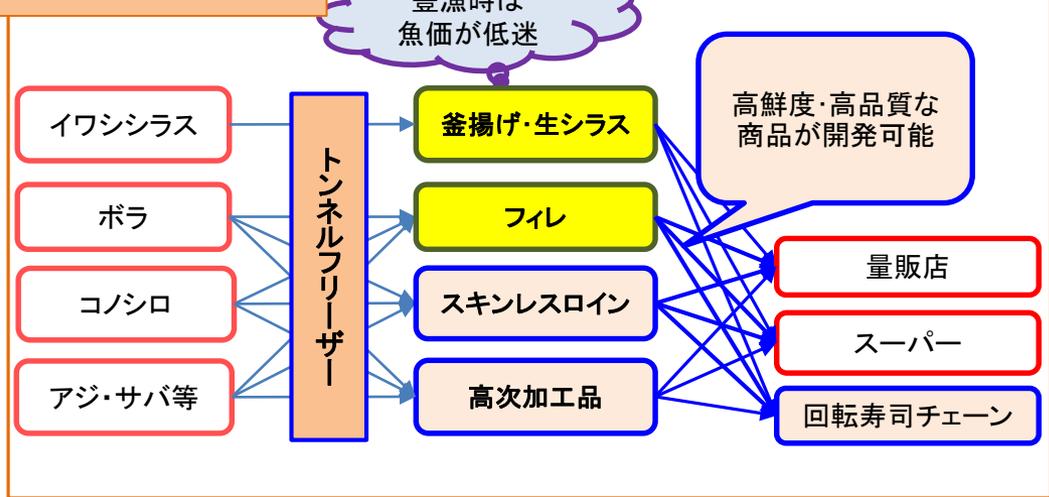
プロジェクトの概要

- トンネルフリーザーを導入し、水揚げされる鮮度の良い水産物を高品質な状態で凍結保存し、出荷調整を行った。
- 高鮮度凍結を利用して、生シラス商材を開発し、回転すし用の寿司ネタとして販売に取組んだ。
- 大阪湾で水揚げされるものの、低利用な魚を対象に、スキンレスロイン加工及び急速凍結を行い、すしネタ等生食向け商材として販売に取組んだ。
- 高鮮度保持による付加価値向上により、大阪産（もん）の認知度向上、信頼度向上に努めた。

取組による成果

- 回転寿司チェーンや近畿圏のスーパーへ生シラス商品を提案し、新たな販路を獲得。
- 急速凍結により高鮮度保持が可能になったことで、従来商品の品質が向上。
- 低利用魚であるボラのスキンレス加工を行い回転寿司チェーンへ販売。コノシロ等も炙り加工を追加で行い、生食向け新商品として販売し、高評価を得た。

プロジェクトフロー



トンネルフリーザー



生シラス



（平成29年3月現在）