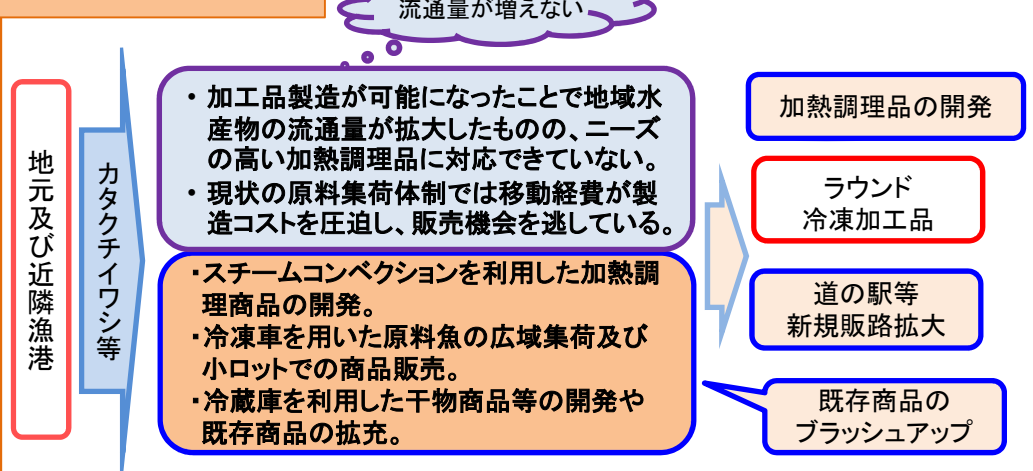


～加熱調理等様々な加工品製造で地元水産物の消費拡大～  
**有限会社水口松夫水産（鹿児島県長島町）**

目詰まりの現状

平成28年度事業において、旋網漁業で漁獲されるも、混獲等の理由で流通に乗らないカタクチイワシや、加工設備が整備されていないためラウンド出荷せざるを得ない養殖カンパチ等を対象に、付加価値向上のため加工品の製造及び販売に取組んだ。その結果、販路開拓や消費量拡大に繋がったものの、当時開発した商品は冷凍加工品がメインで、販売先からは加熱調理商品の要望が増えているが対応できず、消費拡大の機会を逃している。  
 加えて、甑島の瘦せブリなどを活漁船で集荷しているが、高コストのため商品の評価は高いものの、飲食店等から求められる価格に対応できていない。

プロジェクトフロー



プロジェクトの概要

- スチームコンベクションを導入し、新たな商品ラインナップとして、加熱調理商品の開発に取組んだ。
- 冷蔵庫を導入し、既存の冷凍刺身商品や漬け魚商品の対象魚種増加及び、商品のブラッシュアップを図った。
- 冷凍車を導入し、原料魚の広域集荷に取り組んだ。
- 小ロットでも対応可能な製造体制を生かし、道の駅やイベントでの販売に取組んだ。
- 全国の百貨店や県内量販店への商談を継続して行った。

取組による成果

- 加熱調理加工品として、鯛めしの素、カタクチイワシの佃煮の花山椒deイワシ等の新商品を開発。
- 高品質な原料を用いた刺身冷凍品、冷蔵庫で製造する低温熟成干物等の対象魚種を拡充して販売。
- 地元の道の駅を始め、全国のデパートのECサイト、カタログ販売などで販売。

スチームコンベクション



冷蔵庫



冷凍車



鯛めしの素(非加熱商品)  
(平成30年度水産庁長官賞)



花山椒deイワシ  
(カタクチイワシの佃煮)



鯛めしの素(加熱商品)



(平成31年3月現在)