

～安価で取引される地魚等を高付加価値商品として販売の拡大～  
**有限会社坂下水産（鹿児島県錦江町）**

目詰まりの現状

おおすみ岬漁協は大隅半島の南部に位置し、多種多様な漁業と養殖業が盛んであり、水揚げされる天然魚は近隣の鹿屋市魚市場へ鮮魚出荷されているが、水揚げが集中すると魚価が下落し、場合によっては廃棄されている状況である。加えて、当地では高齢化が進み、運転免許返納により買い物が出来なくなった、高齢を理由に廃業した等の理由で、地元消費者への水産物などの供給機能が低下しており、新たな販売方法による消費拡大が大きな課題となっている。

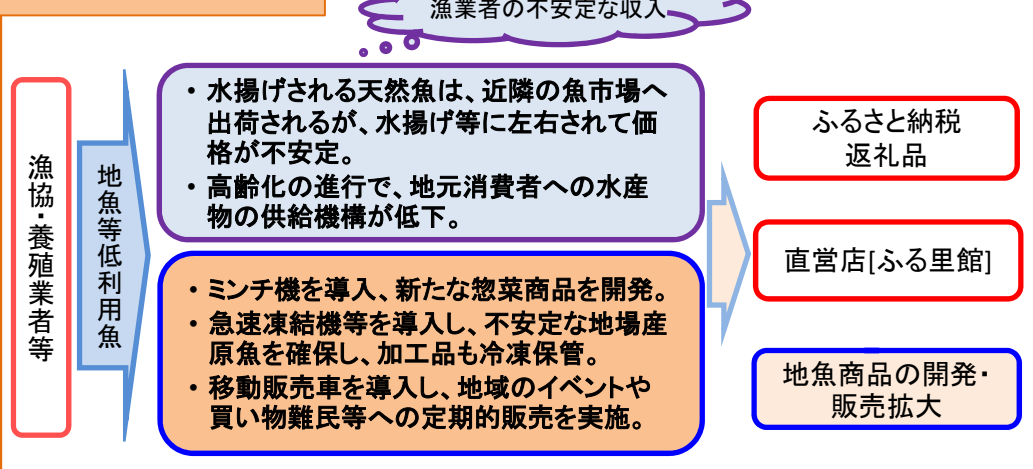
プロジェクトの概要

- ミンチ機を導入して、地魚を用いた惣菜商品を開発。
- 漁獲量及び価格が安定しない地場産水産物を加工用原料として安定的に利用するため、急速凍結機等を導入し、仕入れた原魚及び加工品の一部を冷凍保管。
- 移動販売車を導入し、地域のイベント、定期販売、老人世帯への巡回販売を実施。
- 製造した商品を直営店(ふる里館)での販売に加え、地域外やネットでの販売等販路の拡大に取り組む。

取組による成果

- 漁協および仲買人から地魚を仕入れ、鮮度を生かした刺身、お寿司、惣菜などに加工して直営店で販売。
- 魚肉ミンチ機で、魚肉のみのさつま揚げ商品(きかん棒、ヒラ天)を開発して販売。
- 地元の各種イベントに、移動販売車で商品を販売。
- 製造体制を強化し、量販店等への販売を計画。

プロジェクトフロー



急速凍結機



真空包装機



移動販売車



プレハブ冷凍庫



さつま揚げ



ふる里館：地魚商品コーナー



(平成31年3月現在)