

～小型ソデイカ等を有効活用したスライス製品の加工・販売～

糸満漁業協同組合（沖縄県糸満市）

目詰まりの現状

ソデイカは、沖縄県ではマグロに次ぐ漁獲を誇る重要魚種となっている。このソデイカは、日本海でも漁獲され、その漁獲動向によっては遠距離というハンデもあり、特に小型のソデイカは歩留りが悪く、価格下落が顕著である。ソデイカ加工事業から撤退する者が多い中、組合の買取・加工・販売体制の強化が求められている。

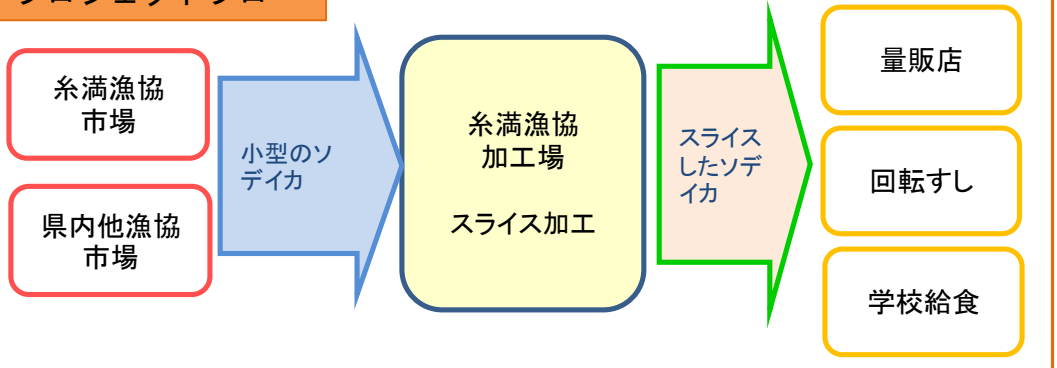
プロジェクトの概要

一般的なソデイカの加工は、ツボ抜き状態で一旦冷凍し、解凍後、皮むきして短冊の状態再度冷凍して供給されている。本プロジェクトでは、斜めスライス機と真空包装機を導入し、短冊状のソデイカをさらに、スライス上にカットし、寿司種や刺身用として販売する体制を構築した。

取組による成果

- ・身が薄く歩留りが悪いことで単価の安い小型のソデイカの有効活用⇒漁業者手取りの向上
- ・ソデイカの寿司種等の新たな販路開拓。
- ・地元学校給食への取引拡大を期待。

プロジェクトフロー



(平成26年7月現在)