

～特殊技術による冷凍生シラスの開発と販売促進～
株式会社安芸水産（高知県安芸市）

目詰まりの現状

安芸市で水揚げされるイワシ類稚魚は、シラス干しに加工され、卸売市場を通じて流通しているが、兵庫・静岡・愛知等の大産地の価格に左右され、魚価が低迷することがあり、漁業者は出漁回数を抑制するなどして対応している。

一方、イワシ類稚魚はシラス干しに加工販売する以外に、産地近隣にある直営店舗で生シラスとして提供しているが、販売できないは漁期に左右され、遠方からの供給要望も強くあることから、冷凍による長期保管や輸送が可能で、解凍後も生食可能なシラス商品の開発が重要となっている。

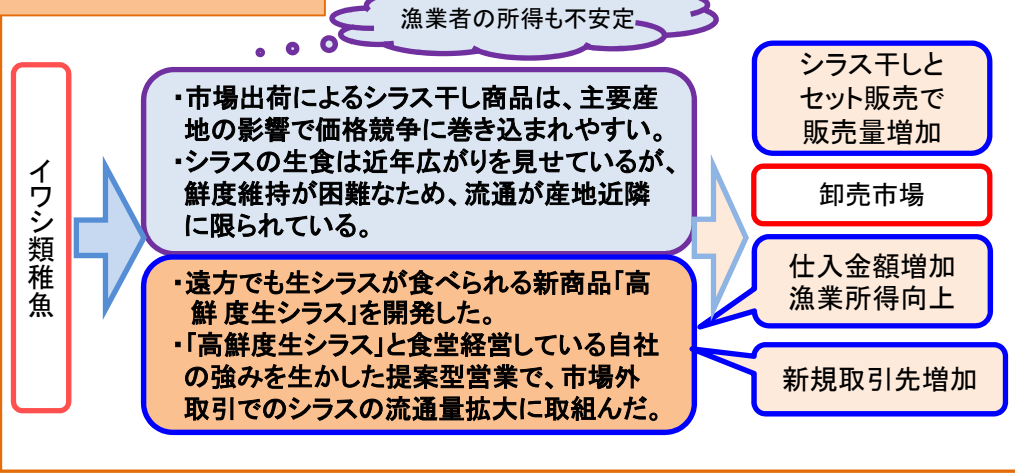
プロジェクトの概要

- ・ メーカーと共同開発した特殊冷凍機を導入し、-18℃で2か月の保管が可能な「高鮮度生シラス」を開発した。
- ・ 生シラスとシラス干しを組み合わせ、飲食店経営のノウハウを生かしたメニュー提案型営業を行い、新規販路の拡大に取組んだ。

取組による成果

- ・ 商談会等に積極的に出展し、商談成立件数が増加。
- ・ 目標としていた冷凍生シラス用加工原料の仕入れ量増加を達成するとともに、魚価維持にも貢献したことで漁獲抑制の緩和にも寄与。
- ・ 仕入金額増加と共に、漁業者の所得向上にも貢献。

プロジェクトフロー



特殊冷凍機



高鮮度生シラス



商談会への出展



(平成31年3月現在)