

～県内水産物による高次加工品の流通拡大～  
**愛媛県高次加工水産物効果促進協議会（愛媛県松山市）**

**背景・課題**

愛媛県漁業協同組合連合会や遊子漁業協同組合は、養殖魚の市場外流通へ新規に参入し、高次加工品の開発、販路開拓等を行ってきたが、繁忙期・閑散期の変化が激しい、冷凍加工は品質が劣化するため出荷先が限られる等の理由で、取り扱いや量や販路が限定的であった。

**取組のポイント**

県内複数漁協と連携することで、年間を通じて天然・養殖どちらも対応可能な生産体制を構築するとともに、加熱処理や高次加工を得意とする加工業者、学校給食への販路を有する流通業者と連携して、高次加工品の製造販売、学校給食への納品を行う。

- ・連携体制を構築するために協議会を開催。
- ・販路拡大のための商談会への出展、試食会の開催。
- ・販売先ニーズに即した加工品の製造。
- ・高品質・定時間で納品するための配送体制の構築。

**取組の成果**

- ・対象としていたマダイ、ハマチ、タチウオ等の加工品製造数量が、目標に対し約290%達成。
- ・開発した「鯛めしの素」が大手量販店の惣菜用に採用され製造数量が大幅に増加。
- ・協議会構成員と連携の下、ダイスカットやスキンレスフィレ等、高次加工品の販売量が拡大。
- ・商談会への参加により、多様な商品ニーズ（入重量、包装方法等）を把握し、継続して改良、納品。

**プロジェクトフロー**

**愛媛県内漁業者**

漁業経営が不安定

- ・漁連傘下の漁協
- ・遊子漁協組合員
- ・三崎漁協組合員

愛媛県産水産物の販路拡大

**愛媛県高次加工水産物効果促進協議会**

原料確保、販路、製造商品が限られているため消費が伸びない

養殖・天然魚に対応した原料調達体制  
 消費者ニーズの把握  
 加熱処理や粉付け等の高次加工に着手  
 新規販路の開拓

**(消費者)**

美味しい魚を安定的に手に入れたい

フィレ、ロイン以外にも湯煎・油調・味付け等の高次加工品を開発

量販店、学校給食、外食チェーン等  
 新規販路開拓

**マダイのフィレ、ロイン**



**鯛めしの素【混ぜ込みタイプ】**



パワポ作成年月  
 (令和2年3月現在)