

～急速冷凍で高鮮度な商品による市場外流通への販路開拓～  
**三崎漁業協同組合（愛媛県伊方町）**

目詰まりの現状

伊方町は愛媛県の最西端の佐田岬に位置し、北に瀬戸内海、南に宇和海、西に豊予海峡と三方を海に囲まれ、ハマチやタチウオ等多様で豊富な魚貝藻類が水揚げされている。水揚げされた魚貝藻類は愛媛県内や関西等の卸売市場に生鮮出荷されるものの、他産地の相場に左右され、また、立地的に不利なこともあり、水揚げが集中すると浜では頻繁に値崩れが起きている。

そこで、当組合で鮮魚の加工事業を始めたものの、手作業中心で冷凍保管設備が整っていないため、漁獲量に対して十分な対応ができていない。

プロジェクトの概要

- 急速冷凍機、プレハブ冷凍庫を導入し、原料や製品を高品質な状態で保管、鮮魚出荷や加工品製造を組み合わせることで供給量の調整を図った。
- 生食も可能な冷凍加工品として、ブロック等フィレ以外の加工品製造に取組み、個食化に対応した包装形態による商品開発に取組んだ。
- 各種商談会に出展し、ラウンドでの市場出荷以外の販路開拓に取組んだ。

取組による成果

- 機器導入により、原料及び製品の品質が向上し、作業時間も効率化が図られたことで、衛生面も向上。
- 各地の即売会に参加し、急速冷凍加工品の販売を実施。鮮度や食感等で高評価。
- 新たな販路である量販店及び飲食店それぞれの業態における最新のニーズに対応できるよう、商品の改良を継続して実施。

プロジェクトフロー

急速冷凍による保管環境が必要

タチウオ・ハマチ類等

- 保管設備が整っていないため、大量水揚げ時には頻繁に値崩れが生じる。
- 都市部への市場出荷は、到着まで時間を要し、且つ鮮度劣化が生じている。
- 付加価値向上のため加工を行うも、手作業、当日出荷が基本のため、業務に限られる。

- 急速冷凍機、プレハブ冷凍庫を導入し、原料及び製品を高品質な状態で保管し、生産調整及び作業環境の改善を図った。
- 生食も可能な鮮度をアピールした加工品を製造し、市場外流通での販路拡大を図った。

加工品販売による新規販路開拓

観光施設や量販店等へ販売

ラウンドでの市場出荷

作業効率化

急速冷凍機



プレハブ冷凍庫



タチウオ加工品



加工場



(平成31年3月現在)