

～水産資源の変動に対応した加工原料の確保と加工体制の構築～ 鎌田水産株式会社（岩手県大船渡市）

目詰まりの現状

大船渡は、サンマ等を中心に鮮魚及び冷凍出荷する原料供給産地であるが、近年の水揚げの減少、魚種の変化、魚の小型化等によって、水産加工業の稼働率の低下及び雇用の不安定等が大きな課題となっている。

そのため、水揚げ魚種の変化に対応した原料の安定確保と水産加工体制の確立、魚価変動に対応した二次加工と製品開発による高付加価値化で地域の水産加工業の改善が急務となっている。

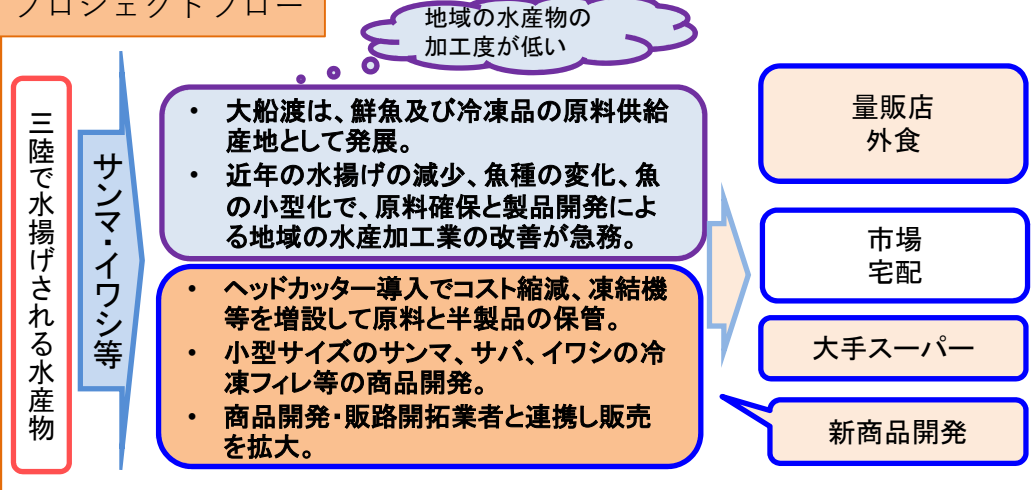
プロジェクトの概要

- ヘッドカッター等の加工機器を導入して製造コストを縮減、凍結機等を増設して原料と半製品を保管。
- 小型サイズのサンマ、サバ、イワシの冷凍フィレ等の商品「三陸オメガ3兄弟」を開発。
- 包装形態をトレイパックとすることで、販売店舗でのラベリング等を容易に。
- 新商品を開発し、販路開拓業者と連携し販売を拡大。

取組による成果

- サンマ、サバ、イワシの冷凍フィレ加工ラインの構築、極力機械化したラインとして整備。
- 餌料向けの小型サイズの魚を食用向け加工原料としての取り扱いが可能となり、付加価値向上に寄与。
- サンマの刺身用パック、開き、パン粉付、イワシのパン粉付商品を量販店や外食産業へ販売(サバ商品は開発中)。

プロジェクトフロー



ヘッドカッター



フィレマシン



包装機



トンネルフリーザー



商品：イワシの刺身用パック、パン粉付



サンマの刺身用パック、パン粉付



(平成31年3月現在)