

～鮮度保持の強化による魚価向上と市場外流通の開拓～  
**宮城県漁業協同組合（宮城県石巻市）**

目詰まりの現状

石巻から定期船で南へ約40分に位置する田代島は、屈指の好漁場を背景に水産業が主要産業であり、主に定置網、刺し網、海面養殖が営まれている。漁獲されたヒラメ、カレイ、サケなどの魚は、鮮魚として定期船で石巻まで運搬され、石巻魚市場等に出荷される。

ところが、定期船での出荷は魚市場の最初のセリに間に合わず、長時間の輸送による鮮度劣化等で、安価に評価されているため、鮮魚の高鮮度化による評価の向上及び、市場外流通による新たな販路開拓等が求められている。

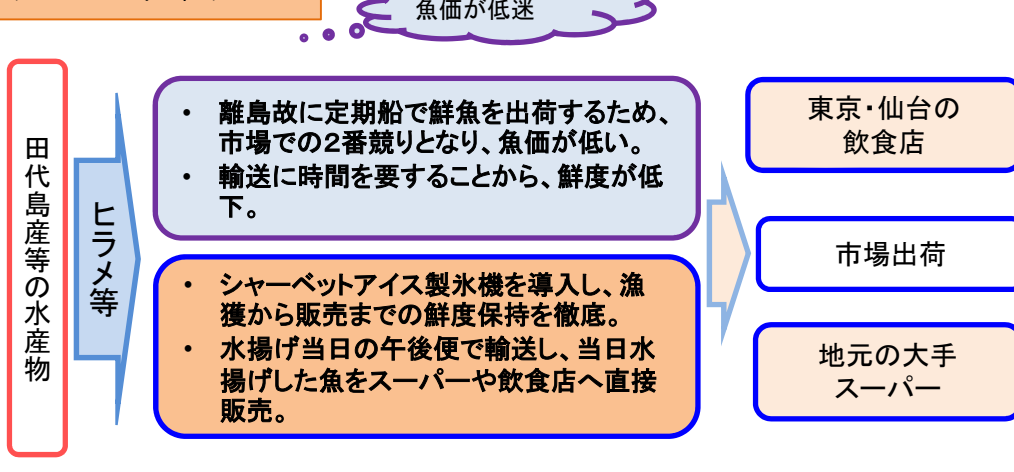
プロジェクトの概要

- ・ シャーベットアイス製氷機を導入し、漁獲から販売までの鮮度保持により高付加価値化を図る。
- ・ 従来の市場出荷に要する経費や販売価格等を再確認し、当日水揚げした魚介類を、地元の手スーパー、首都圏の飲食店などへ直接販売することで、市場外流通を含めた新しい流通体制の構築に取り組む。

取組による成果

- ・ 漁業者が水揚げした魚を活け締めし、シャーベットアイスを用いて鮮度管理を徹底。
- ・ 当組合石巻地区支所、マーケティング会社と協力して、田代島産の高品質鮮魚のブランド化を図り、販路を開拓。
- ・ 石巻の手スーパーの水産コーナーで、田代島フェアを開催したほか、東京や仙台市等の約40店の飲食店に出荷。

プロジェクトフロー



シャーベットアイス製氷機



地元大手スーパーでの田代島フェア



シャーベットアイスを利用した鮮魚販売

（平成31年3月現在）