

～鮮魚として安価で域外に流通する地元水産物を加工し年間通して販売～  
**男鹿冷凍株式会社（秋田県男鹿市）**

目詰まりの現状

男鹿市では、秋田県全体の水揚げ量の5割を占めるものの、地元には加工業者が少なく、大半が県内外の市場に鮮魚出荷されるため、魚価が低く、地元では1-2割程度しか流通していない。  
 一方、秋田県内には、冷凍品の取り扱いがあるものの、大半が県外から仕入れている状況であり、こうした消費者ニーズに応えるためにも、県内水産物の高品質な冷凍品の開発と、地元を中心とした消費者への安定供給を図ることが求められている。

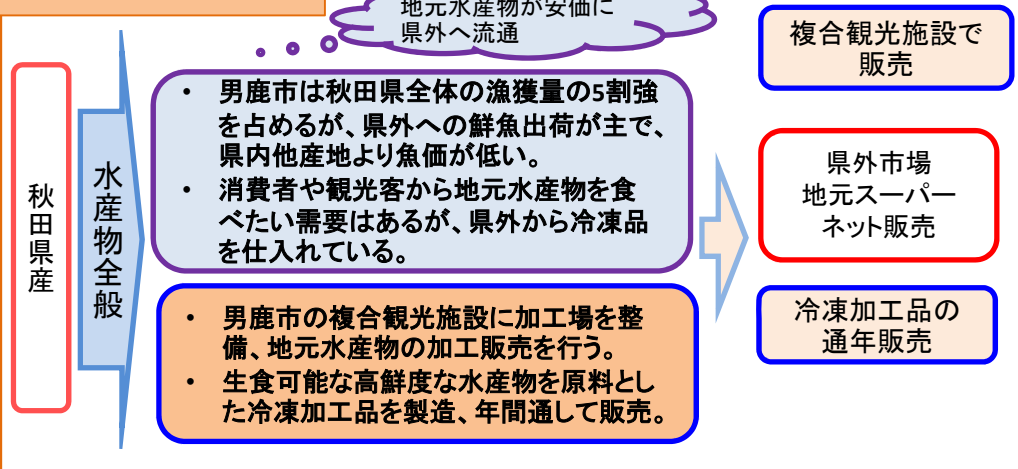
プロジェクトの概要

- 男鹿市の複合観光施設（道の駅おが）に加工場を整備し、地元水産物を使った加工品の製造販売を行う。
- 急速冷凍機や真空包装機等を導入し、高鮮度の冷凍加工品を製造し、年間通して販売できるようにする。
- 卸売業者と連携して、県内大手スーパーなどへも販売。地元の学校給食や宿泊施設等への販売も目指す。

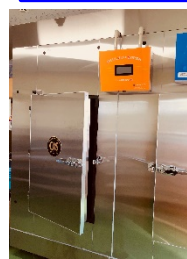
取組による成果

- 急速凍結機等の導入で、地元で水揚げされる水産物を高鮮度な状態で保存し加工が可能になったことで、通年販売する体制を構築。
- 複合観光施設内で、サケの切り身、甘海老やシマエビの刺身向けの冷凍商品の販売を開始。
- 白子商品の開発等を開始。試作品の評価は良好。
- 大消費地の外食産業は加工品の品質を高く評価しており、安定供給を望んでいる。

プロジェクトフロー



急速冷凍機



真空包装機



プレハブ冷蔵庫、冷凍庫



複合観光施設：オガーレ



オガーレ内の売場

商品：冷凍切り身、冷凍刺身



（平成31年3月現在）