

～低利用資源のアカモクの有効活用及び販路開拓～
株式会社シーフーズあかま（宮城県塩竈市）

目詰まりの現状

アカモクは、北海道の一部を除く日本全国の浅瀬に生息しているが、食用としては東北地方の一部でぎばさとして利用されている程度である。また、アカモクは漁船のスクリューや刺し網、養殖施設等に絡み付くなど、漁業活動に支障をきたす場合もあり、対応に苦慮している。

一方、海藻類は消費者の健康志向の高まりにより需要は増えており、ワカメや昆布などの消費は伸びている。

こうした中、アカモクに注目が集まり全国各地で商品化の取組は増えているものの、一般的な認知度は未だ低く、家庭の食卓に上るような商品の開発が望まれている。

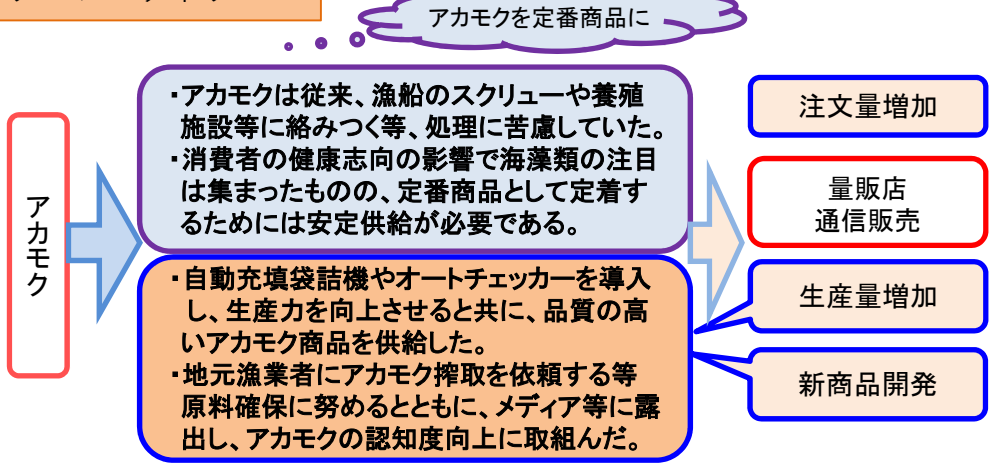
プロジェクトの概要

- 家庭で扱いやすい個包装タイプの商品開発を行った。
- 自動充填袋詰機、オートチェッカーを導入し、生産のボトルネックとなっていた工程を効率化し、生産力の拡大を図った。
- 原料の安定確保のため、地元漁業者へアカモク採取を依頼するとともに、全国の漁連からの買付も実施した。
- 取扱量増加に向けて、商談会への出展やメディアへの露出等、アカモクの認知度向上に取組んだ。

取組による成果

- 新商品「乾燥アカモク」を開発。また、既存商品の「アカモクの佃煮」が宮城県水産加工品評会で入賞。
- 一部の工程を機械化したことで生産量が約2倍に増加。大量注文にも対応できる体制を構築。
- インターネットでの通信販売が好調で、一時期は注文に対応できない状況に。また、九州や沖縄地方から問い合わせが来る等、アカモクの認知度向上に貢献。

プロジェクトフロー



自動充填袋詰機



オートチェッカー



アカモク商品



(平成31年3月現在)