

～廃棄等されていた良質のカキを冷凍品(生食用)として販売～  
**株式会社山一水産 (宮城県石巻市)**

目詰まりの現状

宮城県の養殖カキの生産は、震災で壊滅的な被害を受けたものの、現在では震災前の約5割の生産(平成29年で殻付2.4万トン)まで回復している。宮城県産カキは主として生食用に出荷されており、その出荷期間を9/29～3/31としていた(平成30年まで)こともあり、4月以降に水揚げするカキは、加熱用として安価で取引されたり、廃棄されたりと、その販売が大きな課題となっていた。

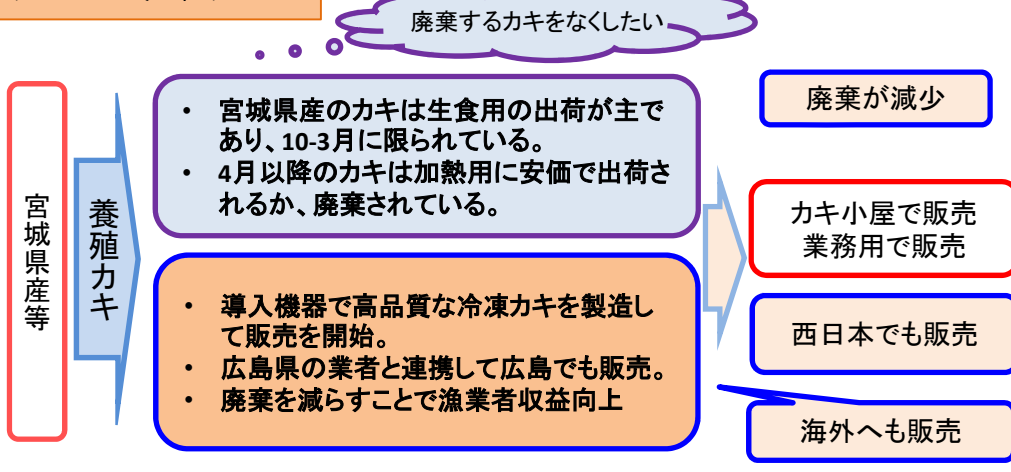
プロジェクトの概要

- ハイブリッドアイス製氷機を導入し、高品質な冷凍カキの生産を行う。
- 広島県のカキ販売業者と連携し、通年にわたって宮城県産のカキを提供し販売する。
- 廃棄していたカキを冷凍して出荷することで、流通促進と漁業者収益向上を図る。

取組による成果

- 廃棄していた身入りの良い4-5月頃のカキを冷凍商品として出荷。ドリップも少ない高品質な商品を製造。
- 広島県のカキの販売業者と連携し、宮城県産の冷凍カキを販売。消費者から生カキに劣らないと評価。
- 全国展開するカキ小屋チェーン店へ販売するとともに、ネット通販で冷凍カキの販売を開始。
- 石巻市の業者と連携して、台湾へ冷凍殻付カキの輸出を開始し、令和元年には1千トンを見込む。

プロジェクトフロー



ハイブリッドアイス製氷機



冷凍カキ商品



(平成31年3月現在)