

～捨てられていた少量多品種の沼津魚の流通促進～
橘水産株式会社（静岡県沼津市）

目詰まりの現状

沼津港で水揚げされる魚は、主に底びき網により漁獲されたもので、少量多品種であり、単一魚種だけでは数量がまとまらず市場出荷がしづらい、上場できても低価格である、認知度が低いなど、低利用魚となっている割合が高い。

沼津港での総水揚量が減少する中、これら低利用魚の有効活用が求められている。

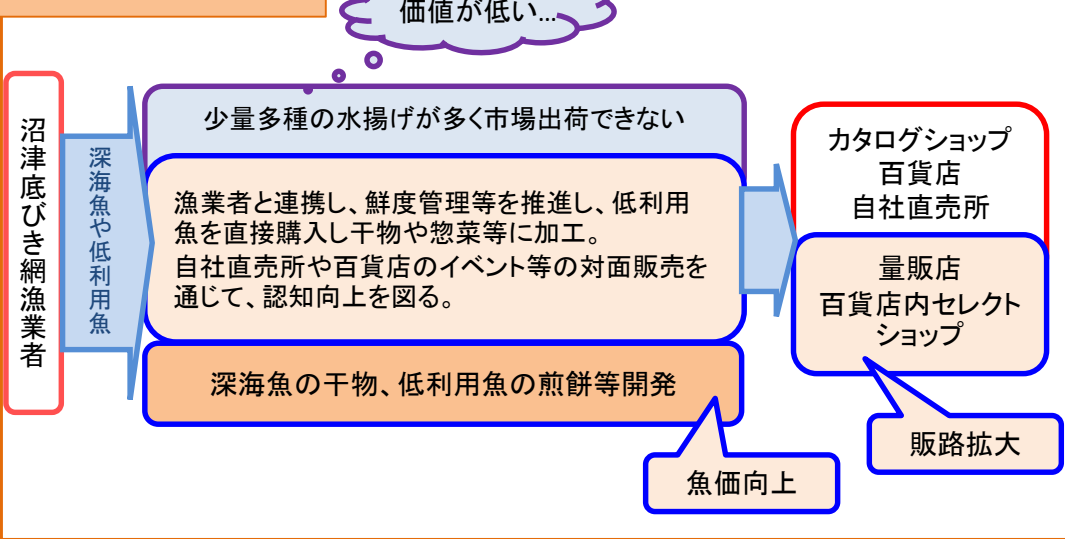
プロジェクトの概要

- 底びき網漁業者と連携し、漁獲物を直接購入、鮮度管理等を推進し、干物や惣菜に加工する。
- 自社直売所での実演・体験販売、百貨店等で対面販売を行い、認知度を高め、流通量を増加させる。
- 商品にQRコードを添付し、レシピや産地等を掲載したウェブとリンクさせ、消費者にジャストインタイムで情報を提供する。

取組による成果

- 沼津産低利用魚のうちギンメダイやアカムツなど6魚種について、煮魚等の惣菜、深海魚を使った鮮魚スライスの密着真空包装商品、小型魚の煎餅等を商品化。
- 鮮度管理の向上のほか、「めずらしい魚」として取り上げたTVや新聞等による報道、取材の影響もあり、ギンメダイについては、市場価格の上昇に寄与。
- 食品業界から低利用魚の加工研究所として、試作品製造依頼が急増。多様な水産商品の開発・提供に寄与。

プロジェクトフロー



導入機器類



QRコード付干物



(平成28年3月現在)