

# ～道東地区の加工処理能力向上による地魚の食用化推進～ 北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

## 目詰まりの現状

北海道の道東地区は、海洋環境等の変化により、近年サバやマイワシ等の水揚げが増加しているものの、加工処理が整っていないことから、その多くが餌料向けとして処理され魚価が低迷している。

また、消費者ニーズは簡便調理の需要が増大し、レンジパックやそのまま食べられる調理不要な商品が伸びている一方で、干物のような、ひと手間かけて食べる商品も見直されているが、数量等の問題により対応できていない状況である。

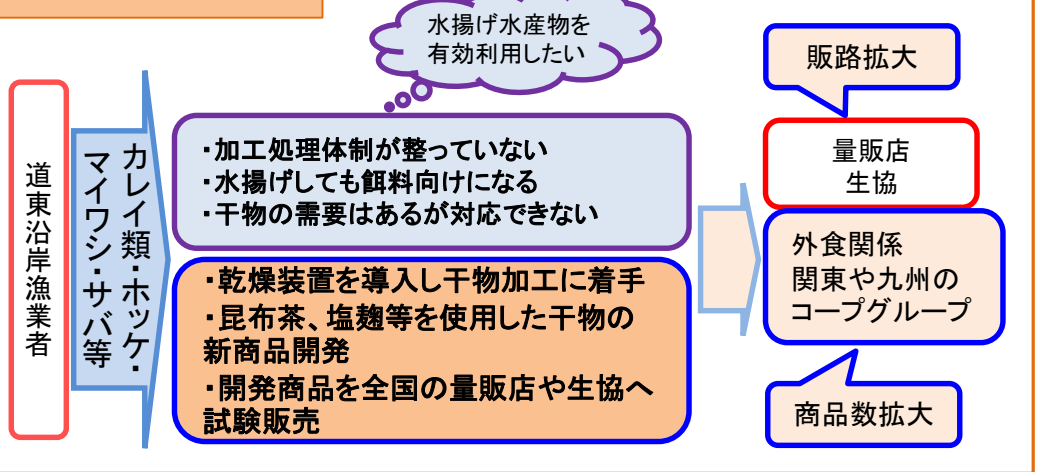
## プロジェクトの概要

- ・プロジェクトでは、道東の加工場に空気制御乾燥装置を導入し、本格的な干物加工に着手。
- ・ホッケ、宗八カレイ、イワシ、サバの骨取り、昆布茶や塩麴等の商品を開発し、各生協にサンプル配布及び商談を行った。
- ・イワシ、サバは北海道での馴染みが薄いため、北海道ブランドの浸透を図りつつ継続的な提案を行った。

## 取組による成果

- ・宗八カレイの「ふっくら干し」を開発し、各生協で販売されたほか、外食関係にも販売し高評価を得た。
- ・新たに商品化した昆布茶製品を年末ギフト向けに販売。
- ・販売先から要望が多かった、干し工程からレトルト処理した骨まで食べられる商品の開発に着手。

## プロジェクトフロー



乾燥装置（外観）



解凍庫（内観）



干物製品



商品サンプル



（平成29年3月現在）