

～ブナサケの消費拡大と氷頭や頭部の有効活用～
株式会社丸きふたみ産業（北海道釧路市）

目詰まりの現状

北海道内で水揚げされるサケのうち、ブナサケ（アキサケのうち婚姻色に変化したもの）の採卵後のものは、加工用途がサケフレークや干し珍味に限定されることから、市場では安価に取引されてしまう。また、アキサケを加工する際に残ってしまう内臓や頭はミールとして販売されるか、産業廃棄物として有償処分する必要がある。道内でのアキサケの漁獲量が減少している中で、ブナサケの高付加価値化や加工残滓の有効活用は道内のサケ加工業者にとって共通の課題となっている。

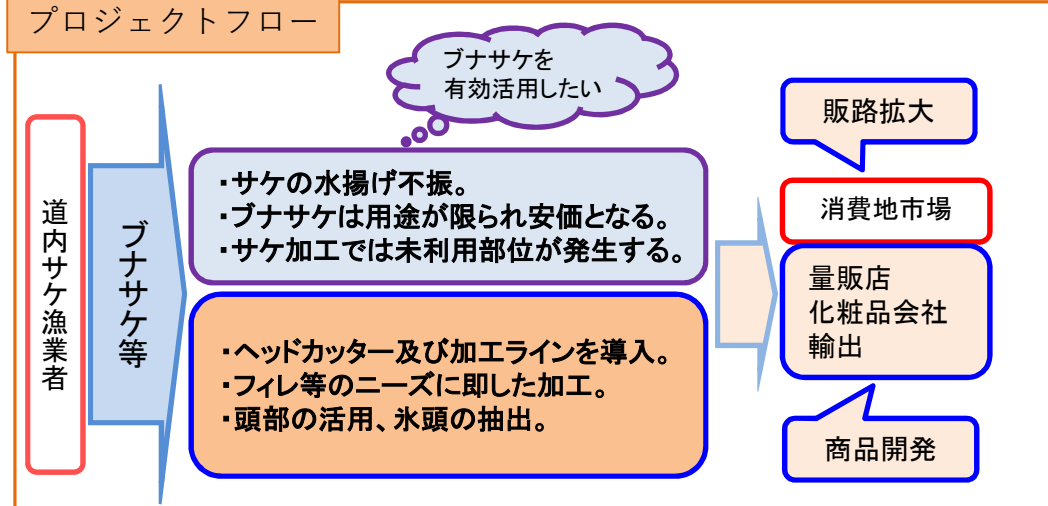
プロジェクトの概要

- ・ブナサケ等を加工するためのヘッドカッター及び加工ラインを導入し、身質についてはフィレ等に加工して干物等加工用原料として活用。
- ・頭部については、鼻先の軟骨部分を氷頭として活用するほか、頭を凍結してベトナムなどへ輸出したり、氷頭から成分を抽出し、健康食品やスキンケア商品の原料としての利用を促進。

取組による成果

- ・道内サケの水揚げ量が減少している中で、平成28年度の自社のサケの取扱量は前年対比130%を実現。
- ・フィレを中心とした加工用原料を市場経由で販売したほか、一部を切身として学校給食に販売。

プロジェクトフロー



ヘッドカッター及び加工ライン



サケの鼻軟骨



抽出された氷頭



（平成30年3月現在）