

～新型解凍技術によるコウナゴ等地域資源の活用～

株式会社山下水産（北海道寿都町）

目詰まりの現状

コウナゴは兵庫県など西日本で多く見られるが、北海道でも全国5位に位置付ける程度の水揚げがなされている。山下水産では、北海道産水産物を活用し、生たき佃煮や飯寿司など伝統的製法で製造している。ところが、北海道のコウナゴ漁は、4月から5月にかけて水揚げが集中し、好不漁が激しく、豊漁の際には、炊き上げる量に限りがあるため、加工処理ができず、引き取り手のないコウナゴは廃棄処分されている。また、同様に、近年北海道で漁獲が増えているブリなども有効活用することが求められている。

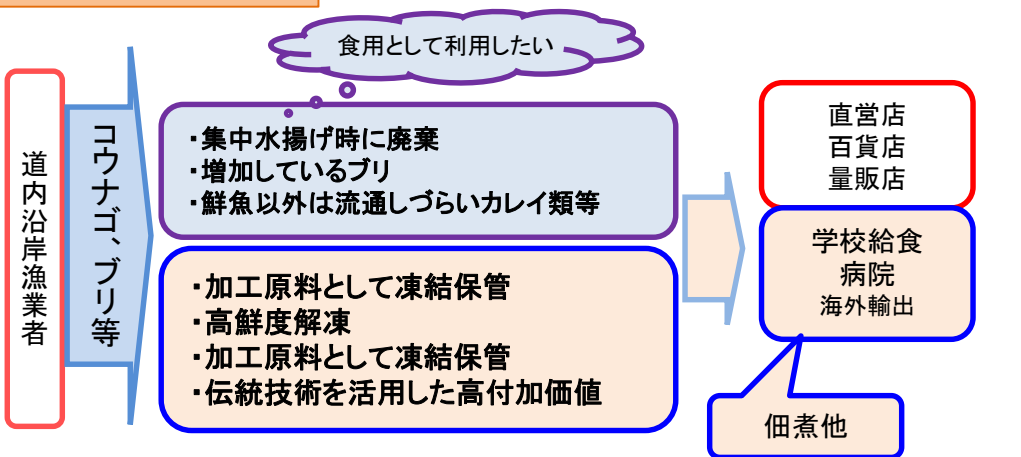
プロジェクトの概要

- ・プロジェクトでは、イカの解凍技術を参考に、解凍庫を導入。これまでではできなかったコウナゴの冷凍原魚を活用した商品を開発した。
- ・コウナゴのほか、道内で水揚げされるブリやカレイ類等について、水揚げ集中時に冷凍し、保管ののち、高鮮度のまま解凍、加工原料として活用した。

取組による成果

- ・これまでの生炊きにも遜色がないような新たなコウナゴ商品の開発。
- ・凍結した冷凍原魚を活用できるようになったことで、近隣以外からの原魚も利用可能。
- ・未利用だった海藻（ダルス）を活用し、新商品を開発。

プロジェクトフロー



解凍庫（外観）



解凍庫（内観）



ダルスの佃煮



冷凍原料利用佃煮



（平成29年3月現在）