

～未利用魚ギマの珍味の製造販売体制の構築～ 株式会社利左工門（千葉県南房総市）

目詰まりの現状

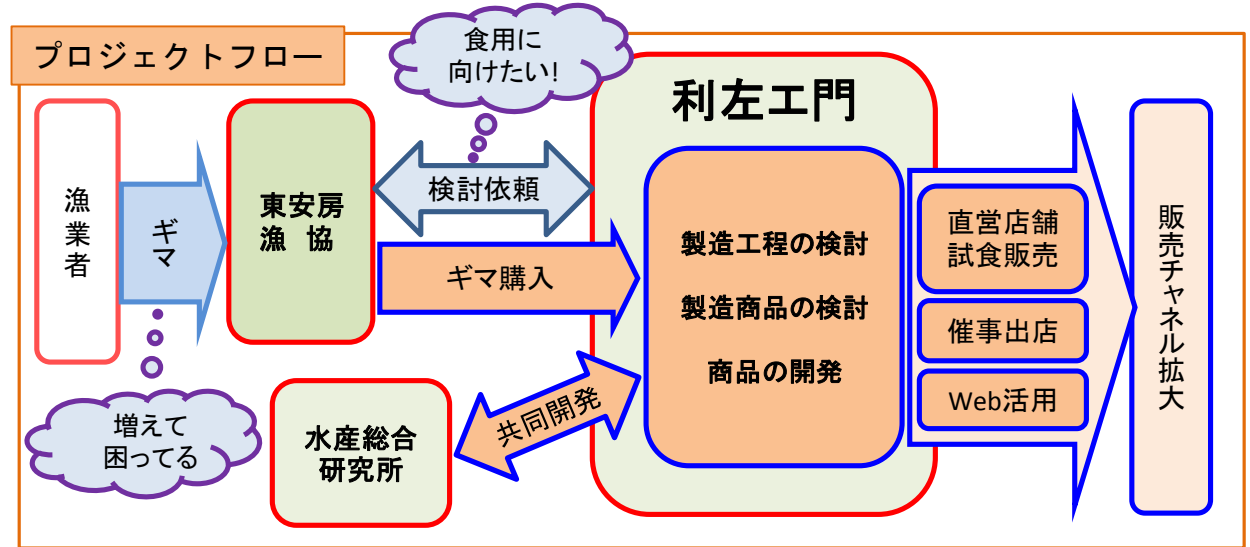
近年、地元で水揚げが急増しているギマは白身でかつ淡白であり美味しいと評価されているが、粘液が多い、強靱な棘があるなど加工が難しく、その多くが非食用に向けられており、地元漁協ではその有効利用を検討している。

プロジェクトの概要

- 東安房漁協から調達したギマを、水産総合研究センターと共に、地元で培われた珍味加工技術を応用して商品開発する。
- 皮剥ぎ機、グリラー、自動シール機を導入し、事業ベースで加工化を推進する。
- 特産品として域内での販売を推進し、将来的にはWebや催事出店などにより、商圈を拡大する。

取組による成果

- 地元の特産品としてのギマ珍味（ギーマ君）の試作品が完成。
- 自社売店にて試作品を試食提供し、高評価を得る。
- 見込んだ加工能力を確保。
- ギマのみならず、地元未利用・低利用魚（シウ等）に、取得技術を応用し、特産品開発推進。



(平成26年12月現在)