

～やわらか釜揚げシラスの製造販売体制の構築～  
**株式会社ヤマイチ（茨城県ひたちなか市）**

目詰まりの現状

茨城県におけるシラス漁は5～10月が漁期で、最盛期は加工が追いつかず休漁する場合があります。  
 茨城県におけるシラスの加工は水分60%以下のものが主体で、消費者は85%の釜揚げシラスを求めているが、茨城県ではこれまで作ってなかったもので、普及していない。  
 放射能の風評被害の影響もあり相場低迷が顕著である。

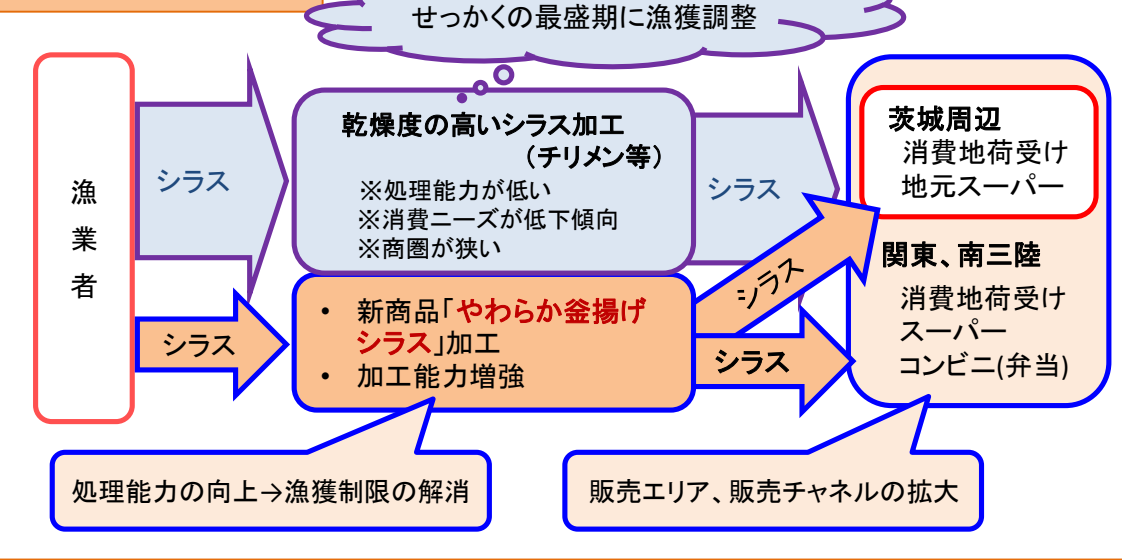
プロジェクトの概要

- 消費ニーズが増加傾向にあり、お年寄りや子供が好んで食べられる釜揚げシラスの商品を開発する。
- 前浜漁獲物の処理能力を向上させ、近隣のエリアで販売を行う。
- 既存包装機器を有効活用した商品開発、惣菜等への進出を行う。

取組による成果

- やわらか釜揚げシラス(水分85%程度)の製造ラインを構築。
- 販売エリアの拡大、販売チャネルの開拓により、産地のイメージ向上。
- 操業再開する漁業者が増加。

プロジェクトフロー



やわらか釜揚げシラスの製造ライン



やわらか釜揚げシラス

