

～漁業者と協働した低利用地魚を用いた新商品の開発～ 株式会社ヒロ・コーポレーション（徳島県阿南市）

目詰まりの現状

当社では地元で漁獲されたハモを中心とした加工を行ってきたが、地元には小型のサバやタイ、ヒメジ、アカエビなど、漁獲されても利用されにくい低利用魚がたくさんあり、漁業者からは有効活用が求められている。一方、取引先である量販店等からも、地元水産物を活用した商品の開発が求められている。

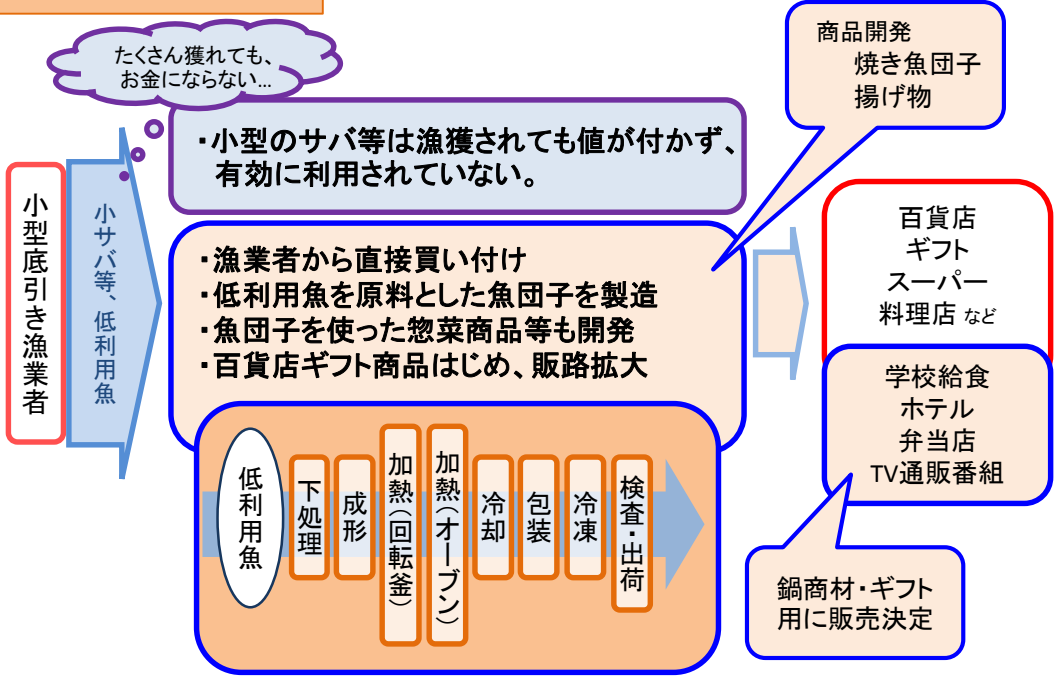
プロジェクトの概要

- 低利用の水産物を用いて100%地魚の魚団子の製造を行う。
- 魚団子にさらに加工を施し、焼き魚団子や揚げ物等の惣菜を開発。百貨店やスーパー等へ向けた販売を行う。
- 既存取引先のほか、学校給食等へも販路を拡大する。

取組による成果

- 低利用魚を原料として買い付け、皮むき等の加工を漁業者に依頼し、手間賃を原料代に加えることで、漁家収入を向上。
- 魚団子を使用した商品が、大手百貨店や地方の通販会社等で採用され売り上げが伸長。
- 当初3アイテムであった商品は、末端からの要求に合わせて現在15アイテムに増加。

プロジェクトフロー



導入機器類



魚団子の個食化商品



(平成28年3月現在)