

～三陸産ホヤの新規輸出先国の開拓～ 株式会社ヤマナカ（宮城県石巻市）

背景・課題

三陸沿岸の水産物は、水温の上昇や斃死等により、水揚げと品質が不安定である。また、海外の輸入規制が続いており、地元漁業協同組合や生産者からは、地元水産物の取扱維持・拡大に期待が寄せられている。

株式会社ヤマナカは、ホタテ貝柱にてFDAHACCPを取得しホタテガイの輸出量は増加しているが、主力水産物の1つであるホヤは、主要輸出先の韓国へ輸出できないことに加え、国内では鮮度劣化が早い等の理由で需要が伸びず、新たな販路開拓が課題である。

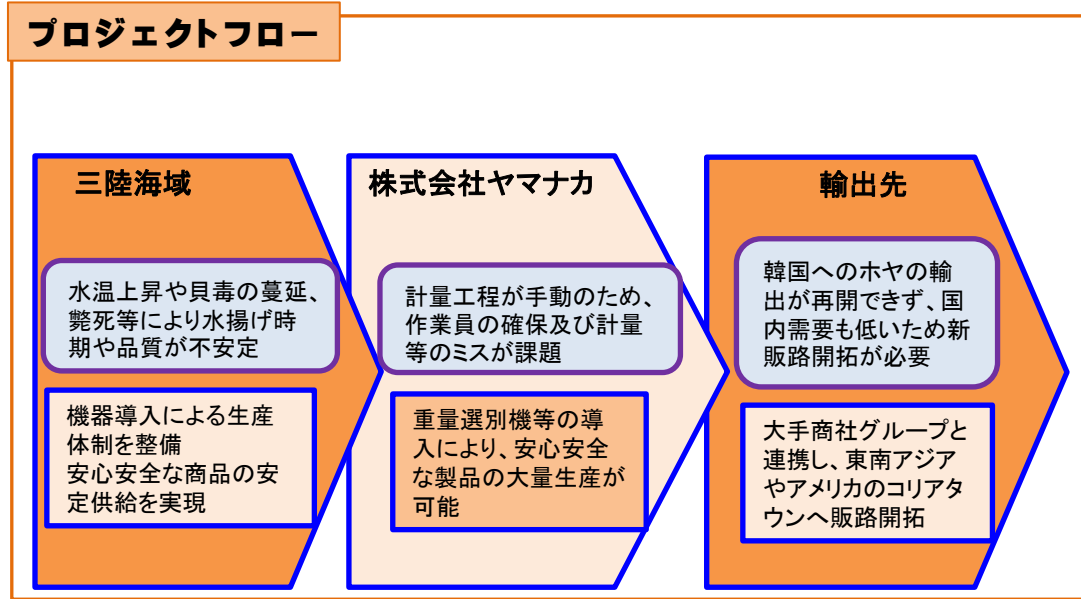
取組のポイント

- 冷凍むきホヤのFDAHACCPを取得し、大手海外商社グループと連携して世界各地のコリアタウンへの販路開拓に取り組んだ。
- 冷凍水産物のFDAHACCPの認証取得のため、ネットコンベア、全自動製氷機を導入し、生産体制の整備及び安心安全な商品の安定供給に取り組んだ。

取組の成果

- 冷凍むきホヤのHACCP 認証審査の際、安全衛生面で高評価を得た。
- 従来の計量工程は、上皿重量ハカリを複数使用する手作業主体のため、作業員の確保や計量・仕分けミスが生じていたが重量選別機の導入により解消。
- ヤマナカベトナムを設立し、取扱品目及び輸出量が増加

プロジェクトフロー



全自動製氷機



ネットコンベア



重量選別機

