

～低利用魚を有効活用し安心安全な学校給食への納品～
福井水産物流通促進協議会（福井県敦賀市）

背景・課題

福井県内の主な漁法である定置網漁業や底曳網漁業は、大漁時に値崩れを起こしやすく、漁獲量が多くても漁労所得に反映されにくい。
新たな取り組みである学校給食への納品についても、骨や異物を完全に除去するのはハードルが高く、作業員の習熟度にも左右されるため、安定的な納品が難しい状況である。

取組のポイント

- ・ ミートチョッパーや成型機等を導入し、小骨等の新倍の無い安心安全なすり身等の商品開発を行う。
- ・ 水揚げされるも低利用となっているカマスやブリ類を原料としたすり身商品を開発。パン粉付機を活用しフライやハンバーグ商品を納品。
- ・ 福井県内のみならず関東給食会等福井県外でもプレゼンを行い、新規販路開拓に取組んだ。

取組の成果

大学や企業との共同開発に取組み新商品開発を実施。販売先からは一定の評価を得た。
学校給食向けとしてカマスのすり身や衣付け商品を開発。定期的な納品を実現。
製造工程を機械化したことで製品品質が安定したことに加え、製品製造における注意点や改善点が見えやすくなった。
販売先からの改善要求は色や形に関する点が多く、今後の改良点として取組むこととしている。

プロジェクトフロー

福井水産物流通促進協議会

福井県内の水産業は豊漁時に値崩れを起こしやすく、漁労所得向上に向けての対策を求められている。
水揚げされるも低利用となっている魚が多く、有効活用する必要がある。

- ・ ミートチョッパーや成型機を導入し、すり身製品の製造に着手。
- ・ 販路開拓のため、福井県内や関東の学校給食会等にプレゼンを実施。

開発したカマスすり身商品の定期的な納品を実現。

学校給食納品先

給食で水産物を扱いたいものの、骨の除去に対応できる業者が少ない。
国産の安心した水産物を提供したいが、価格面で難しく輸入品に頼らざるを得ない。

すり身製品等商品ラインナップが充実。
小骨が含まれているフライ製品により、カルシウム等の栄養補給も容易に。

ミートチョッパー



成型機



パン粉付機

