

～カタクチイワシを用いた練製品の開発と消費拡大～
八角株式会社（愛知県東海市）

目詰まりの現状

地元の豊浜漁港は、全国でも有数のカタクチイワシの水揚げがあるものの、脂肪分が多く、長期間の冷凍保管には不向きであり、食用としての利用は5%程度と極めて低い。地元の漁業関係者はこれまで、魚醤として活用するなどしてきたがこの効果はわずかであった。

一方、カタクチイワシは魚体が小さく処理に手間がかかり、品質が不安定なことから練り製品には積極的に利用されていなかった。しかし、地元の佃煮業者と共同ですり身化を実現したことで、地元水産物の食用化向上に向けてこのすり身を利用した新商品の開発が求められている。

プロジェクトフロー

伊勢・三河湾の漁業者

カタクチイワシ等

食用向けの加工を増やしたい

・水揚げが多いが95%以上が餌料向け
 ・脂肪分が多いことから、煮干加工に不向き
 ・安価であるため漁業者の収益を圧迫

・大量のすり身を揚げることのできるフライヤーや脱油機を導入
 ・カタクチイワシを用いた地産地消のイワシ天の大口注文に対応可能に

生協・スーパーへの取扱の拡大

学校給食への取扱の拡大

プロジェクトの概要

- ・ 連携先である地元の佃煮業者が生産したカタクチイワシのすり身を仕入れ、導入したフライヤーや脱油機を活用して、新たな練り製品を開発。
- ・ カタクチイワシを活用した商品として、地元の生協や量販店を中心に販売体制を構築。

取組による成果

- ・ カタクチイワシを用いたイワシ天やイワシ入りつみれは地産地消商品として差別化販売が可能に。
- ・ 地元水産物を利用する取組として、アカモク入りの商品が学校給食に採用されるなど、地元水産物の有効活用の拡大が期待。

フライヤー



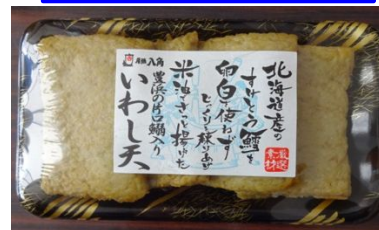
脱油機



開発商品



イワシ天



(平成30年3月現在)