

～値崩れしているフクラギの中骨除去等ワンフローズン製品の供給～
魚津漁業協同組合（富山県魚津市）

目詰まりの現状

水産資源に恵まれた富山湾では定置網漁業が盛んに行われている。定置網漁業の代表的魚種の一つであるフクラギ（ブリの当歳魚）は、生食中心の鮮魚流通が主流となっていることから、大量水揚げ時には極端な値崩れを起こしている。重ねて、ブリの漁獲量は全国各地で増えており、大半が出荷される消費地市場では荷が集中し、食用として向かうべき魚が、養殖魚の餌料向けや東南アジア等への輸出に向かい、価格の下落等が生じている。

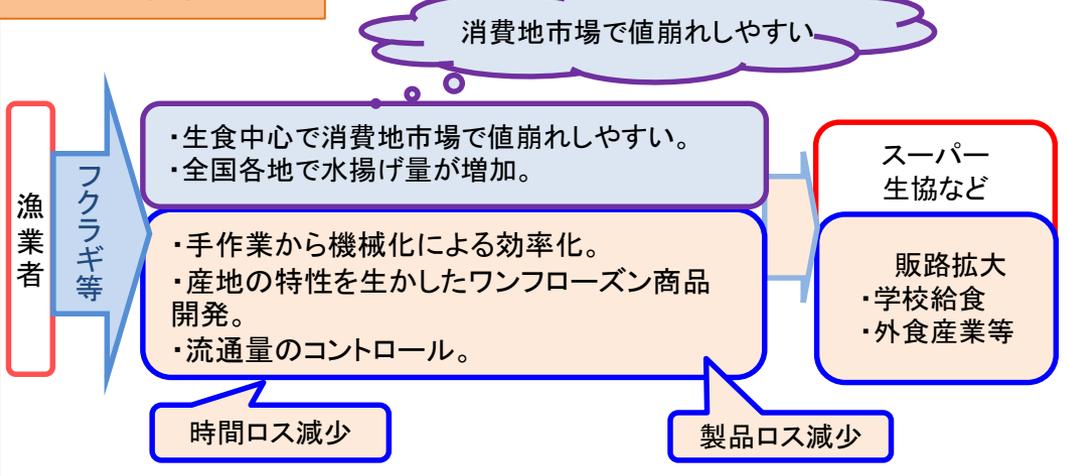
プロジェクトの概要

- これまでの手作業から機械化による効率化を図り、産地ならではの鮮度感を活かしたフクラギ製品を開発。
- 生食を可能とするワンフローズン製品を開発することで、消費地市場への大量流通をコントロールし、極端な値崩れを防ぐ。
- 家庭でも簡単に刺身まで調理できる製品の開発により、調理の手間軽減とゴミの減少を図る。

取組による成果

- 目標を上回る実績を達成。
- 加工処理能力が向上し、品質のムラや時間的ロスが減り、製品歩留まりが向上。
- 学校給食の栄養士とともに、フクラギのソテーや照り焼き等のメニュー開発を実施。

プロジェクトフロー



ヘッドカッター



スキナー



真空包装機

（平成29年3月現在）