

～新潟の水産加工を活性化し、地魚の消費量拡大～
山津水産株式会社（新潟県新潟市）

目詰まりの現状

新潟に水揚げされる小型のサバ等は、餌料向けとして県外に販売されている。

一方、新潟市内の学校給食では「地産地消」や「食育」に関心を寄せるものの、ノルウェー産のサバ加工品が主で、地元水産物はほとんど使用されていない。

当地は、生鮮魚消費が主体のため水産加工業が発展しておらず、地元での加工処理を促進することが目詰まりの解消のために必要である。

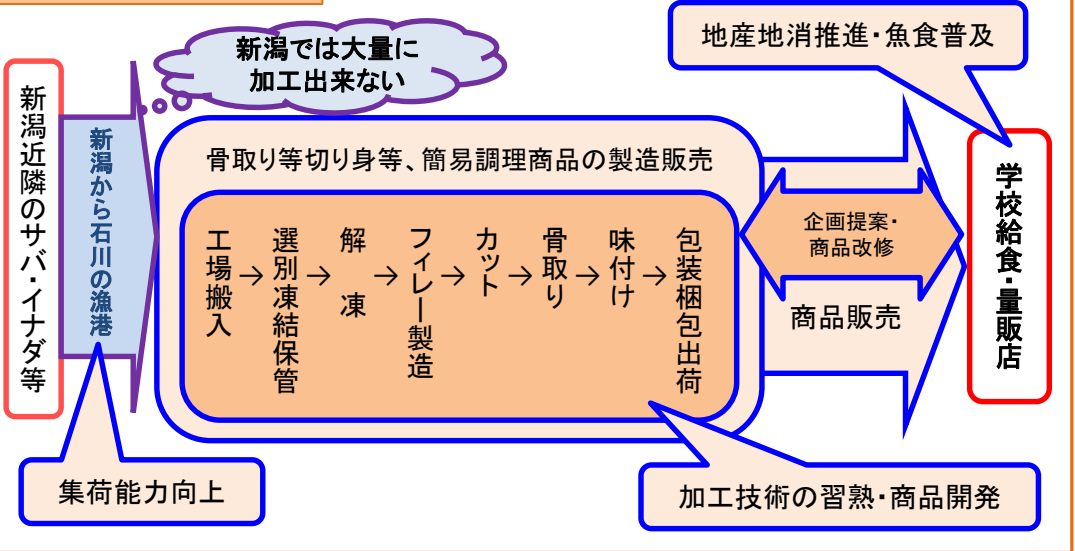
プロジェクトの概要

- 小型魚に対応可能な加工機器を導入する。
- 水揚げから保管、出荷までのプロセスを整備する。
- 加工技術を習熟し、その高度化と流通のローコスト化を図る。
- 新潟市学校給食センターや、水産小売、惣菜売場で必要とされる骨取切身等の簡易調理商品を開発、バリエーションを拡充する。
- 食育コンテンツ提供や魚食普及を推進する。

取組による成果

- 製品歩留まりの向上やコスト削減、魚の臭気対策などの加工技術を取得。
- 県内漁協等と情報交換が円滑化し、低利用・未利用の水産物について集荷能力が向上。
- 餌料向けとなる、スケール売りのサバを有効活用。
- 地魚を使った商品ニーズの高さを実感し、対象魚種を拡充。

プロジェクトフロー



導入した機器



開発した商品



(平成26年12月現在)