

～低利用資源や未利用部位の有効活用～  
**広島未利用魚新商品開発協議会（広島県広島市）**

**背景・課題**

広島市中央卸売市場の鮮魚取扱量は、流通の多様化等により年々減少傾向にある。  
 また、国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」では、水産資源の持続可能な形での利用が目標とされており、魚の廃棄部位の有効利用や食品ロスの削減等を掲げており、その対応を求められている。

**取組のポイント**

- エイを原料としたエイジャーキーの商品化及び販売。
- エイやチヌを原料とした海鮮せんべいの開発及び販売。
- 製造工程でNGとなったカキのむき身をパウダー状に加工し、お菓子類の調味料として活用。
- 前浜で水揚げされるサワラやアコウ等を凍結加工し、瀬戸内海産の地魚としてインターネット通販を中心に販売。

**取組の成果**

エイジャーキーがペットフード向け商品として高評価。海鮮せんべいがG7サミット広島等で紹介されたことに加え、一般発売においても高評価。  
 テレビ番組等で地元産の未利用魚を活用した商品として海鮮せんべい及び取組みの注目が集まる。  
 地魚はホテル等の宿泊施設からの需要が高く、新規販路開拓に期待。  
 カタクチイワシを使用したこいカル(チップス)の販売が好調、毎月コンスタントに販売。

**プロジェクトフロー**

**広島未利用魚新商品開発協議会**

広島中央卸売市場の取扱量減少ハモやエイ等の低利用魚や、加工時に生じる残渣の有効利用が必要

加工残渣を利用した商品開発  
 低利用魚を活用した新商品開発  
 及び販路開拓

エイジャーキーがペットフード商品として高評価  
 テレビ番組等で取組みが紹介され  
 認知度が向上

**販売先**

生鮮冷凍商品は賞味期限やスペースの問題で販売が限定的  
 近年の消費者ニーズは常温品が望まれている

こいカル(スナック菓子)、エイジャーキー、海鮮せんべい等新商品販売

広島県産水産物の認知度向上  
 新たな需要開拓  
 低利用魚の有効活用

液体急速凍結機



真空包装機



エイジャーキー

