

# ～スルメイカから北海道産ニシンへの原料転換～ 株式会社竹田食品（北海道函館市）

## 背景・課題

当社はスルメイカの加工品製造等を中心に営んできたが、近年スルメイカの漁獲量は減少傾向にあり、今後も続くと予想されることから、新たな加工原料の確保が急務となっている。  
そこで近年水揚げが増加傾向にあるニシンを原料とした新商品開発に取り組むものの、ウロコ取り等の一次加工が手間で大量生産が難しい状況である。

## 取組のポイント

- ウロコ取り機を導入し、手作業主体の一次加工を機械化することで作業効率向上を図る。
- 過去にノルウェー産ニシンの製造及び販売実績を生かし、酢漬けや切込等の商品開発に着手。
- 自社直売店や北海道物産展の販売ブースでの販売を中心に、量販店や業務問屋を通しての飲食店やホテル等への提案を行い、販路開拓に取り組む。

## 取組の成果

機器導入でウロコ取り作業がスムーズになったことに加え、北海道産ニシンの水揚げも安定的なことから、今後も安定した原料確保及び加工品製造が見込まれる。  
しめニシンやニシンの菜の花漬け等の新商品の販売を開始、自社直売店や量販店、飲食店や輸出商社等への提案を開始。2025年の東京の展示会等にも出品予定。  
「しめにしん」は第35回全国水産加工品総合品質審査会にて東京都知事賞を受賞。

## プロジェクトフロー

### 漁業者等

スルメイカの水揚げは減少傾向で、今後も続く見込み  
ニシンの水揚げは増加しているが、数の子以外の部位を有効利用して欲しい

ニシンの魚価向上により所得向上  
地域水産業の発展に寄与

### 株式会社竹田食品

主力水産物であったスルメイカの原料確保が難しくなった  
近年安定的に水揚げされているニシンを取り扱うものの加工が手間

ウロコ取り機を導入して一次加工を機械化  
ノルウェー産ニシンの取扱い経験を活かした新商品開発

新商品の認知度向上及び新規販路開拓

### ウロコ取り機



### 開発商品



パワポ作成年月  
(令和6年12月現在)