

～カワガレイ等低利用魚の活用～
広瀬水産株式会社（北海道紋別市）

背景・課題

冷凍すり身製造業を生業としているが、すり身原料となるスケトウダラやホッケ等の漁獲量が減少の一途を辿っている。一方で地元でしか食されないカワガレイやコマイ等は、小型サイズ・不揃い等の理由で食用流通せず、餌料向けとして扱われており、これらを利用した商品開発が望まれている。

取組のポイント

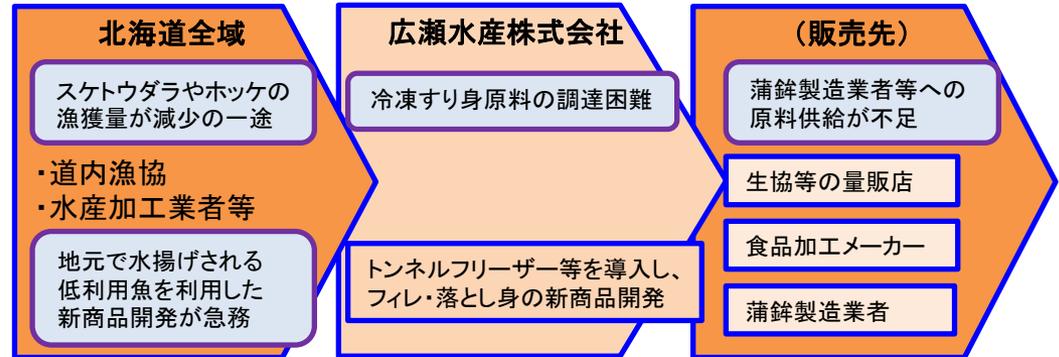
低利用となっているカワガレイ・コマイ等を、寿司種やフライ・竜田揚げ商品などの加工原料に加工し、生協や量販店、産業給食へ販売する。

- ・一口サイズのワンフロースンQFフィレを製造するためトンネルフリーザーを導入して、回転寿司向けに販売。
- ・原料を細かく切り分けて投入することで夾雑物を除去可能な採肉機を導入して、調味すり身・つみれ・ハンバーグ等の加工原料向けに販売。

取組の成果

- ・ホッケの一口フィレ、醤油漬け等の新商品を開発。
- ・ワンフロースン加工が販売先から高評価。
- ・低利用魚の積極的な買入れにより、紋別市の水産業経営安定化に寄与。
- ・トンネルフリーザーにより従来の3倍の冷凍効率。採肉機は2倍以上の処理能力。
- ・試作と商談を繰り返したところ、量販店向け惣菜原料、学校給食向けフライ原料、珍味向け原料として新たな販路を開拓。

プロジェクトフロー



採肉機



サケの切身



トンネルフリーザー



スケトウダラ加工

