

～北海道の地魚を一元集荷し、選別、加工を集約して消費者へ提供～
北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

目詰まりの現状

水産物の産地は、流通業者等から細かなサイズ選別、高次加工及び安定した水産物供給が求められている。北海道には多数の産地が存在し、個々の産地では流通業者等から求められる供給体制は構築しがたい。突如として水揚げが集中したり、常態的に低調な水揚げが続く地魚は消費が普及しない、価値がつかない等の目詰まりを抱えている。

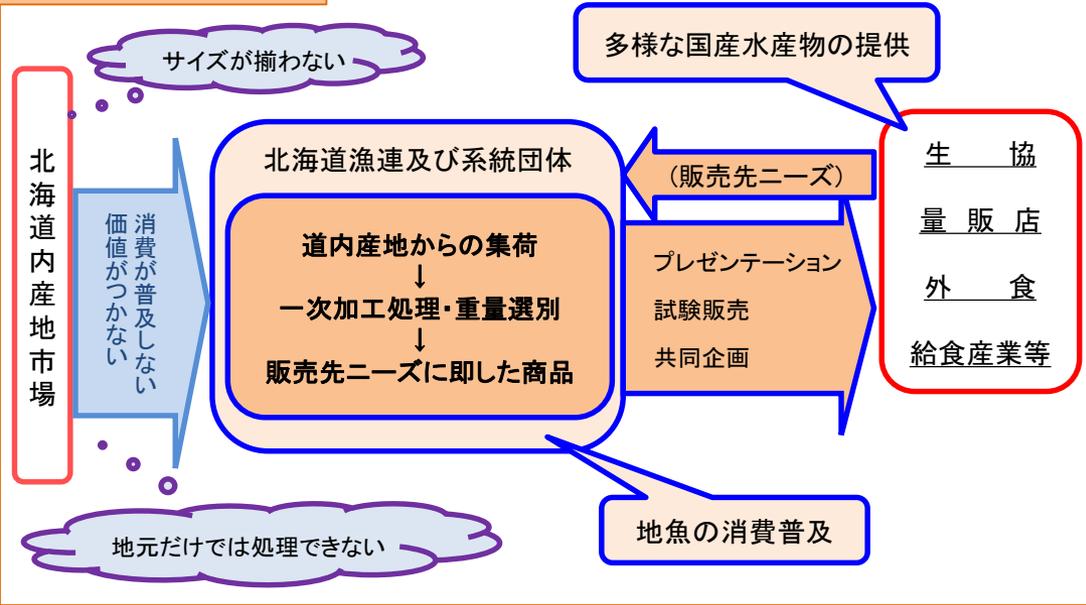
プロジェクトの概要

- 道内の浜に水揚げされた地魚を一元集荷し、その一次処理工程を機械化する。
- サイズ・魚種毎の用途に応じた重量選別を行う。
- 刺身類、冷凍食品、漬け魚等最終製品を、販売先のニーズに応じたサイズ、形態、仕立て、入り数等で製造する。
- 各種プレゼンテーション、試験販売、共同企画品の開発などを積極的に展開する。

取組による成果

- 日本海沿岸のカレイ類、小型のトキサケ、道東のマイワシ、タラ類、ホッケ等の一元集荷実施。
- 刺身類向けとしてマイワシ、カレイ類、ホッケ等のサンプルを作成、商談実施。
- サイズ選別を施し、鮮魚出荷のほか、加工原料として商品開発、販売を実施。一方、魚種ごとに不人気なサイズもあり新しいチャネルの開拓を検討中。

プロジェクトフロー



導入機器類



重量選別機



ヘッドカッター付
フィレッサー



アルコール凍結機

刺身商品



アカカレイ