

～味付け変化で海外へ販路拡大～
北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

背景・課題

近年北海道でニシン及びカレイ類の漁獲が急増しているが、抱卵率や脂質分が低い、硬い骨が多い等の理由で国内マーケットでは敬遠されている。また、ホッケについても、ここ数年の極端な水揚げ不振の影響で国内需要が縮小、経営の悪化から道東地区の加工業者が減少している等の理由で魚価が低迷している。こうした北海道産地魚の有効活用が課題となっている。

取組のポイント

スチーム式蒸煮装置を導入し、ニシン・カレイ類・ホッケ等の低利用魚の高次加工品を製造し、近年水産加工品需要が拡大している中国や東南アジア等の海外マーケットに売り込むことで、魚価向上による生産者保護や、北海道ブランドの更なる価値向上を図る。

原料だけでなく、水産加工品の輸出に取り組んでいくモデル事業として実施する。

取組の成果

- 加工機器導入により、海外マーケットに受け入れられる味付けで、魚の骨を柔らかくし骨ごと食べられる調味食品を開発・製造を実現。
- 新たに常温流通可能な商品や、油調、フライパン調理用商品も開発し、海外量販店への販路を開拓。

プロジェクトフロー

北海道地区

【ニシンやカレイ類】
骨が多く国内では敬遠されがち
【ホッケ】
加工業者が減少しているため魚価が暴落

加工原料向け出荷量が増加

北海道漁業協同組合連合会

低利用魚を有効活用したい
海外への販路を開拓したい、

スチーム式蒸煮装置を導入し骨まで食べられるレトルト商品を開発

輸出先国

水産物の需要が高まっているから、色々な水産物が欲しい

新規販路開拓

新商品開発

スチーム式蒸煮装置



カレイ加工商品

パワポ作成年月
(令和2年3月現在)