

～製販協働によるマイワシの食用化推進～
釧路市地域水産業再生委員会（北海道釧路市）

背景・課題

釧路港等に水揚げされるマイワシは、漁場が近場に形成される、脂肪含有率が20%を超えるなど、食用に適している品質であるものの、食用化に加工する体制が整っていないこと、9～10月の短期間で大量に水揚げされること等により、水揚げ量の太宗が餌料に向けられている。

取組のポイント

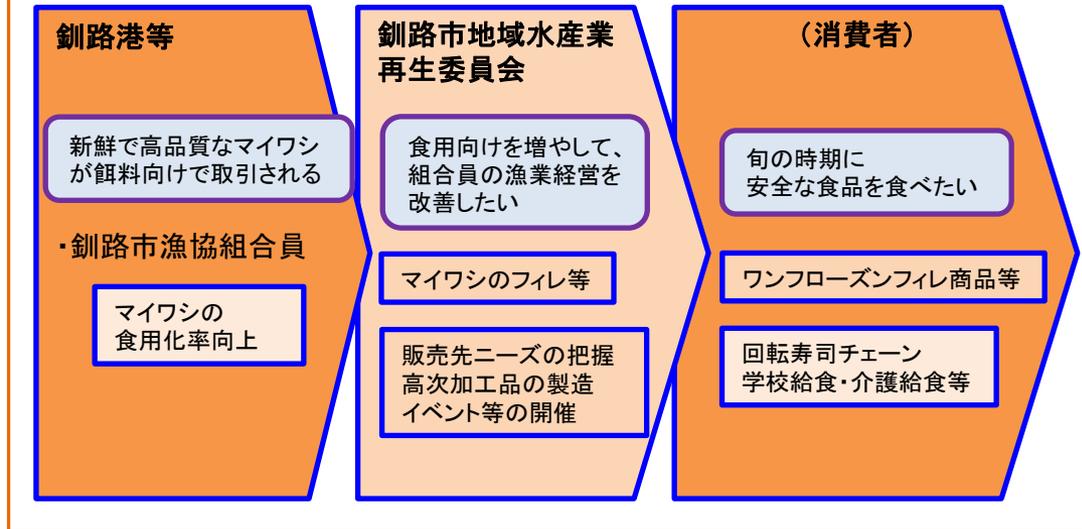
再生委員会に流通部会を設置して、員外まき網漁業者組織、消費地での商品販売に明るい加工・流通業者を協議会構成員に迎える。漁業者の鮮度管理向上の取組み強化と、産地（半製品製造）と消費地（商品製造供給）の分業を推進して、通年の供給体制を構築。

- 供給先のニーズに応じて、極力骨を取り除いたワンフローズンフィレ、ダブルフローズンフィレを製造、構成員やその会員を通じて、外食産業、学校給食、介護給食に供給。

取組の成果

- マイワシフィレの製造量が昨年と比較し105%と増産。
- 漁業者、漁協、加工業者、消費地卸が連携したことで、水揚げ情報の共有等の情報交換が積極的に行われ、加工・流通体制の整備に成功。
- 学校給食から、介護給食まで、幅広い世代に釧路産マイワシのアピールに成功。
- 近年サンマ水揚げが減少しているなか、釧路水産業の新たな活路を開拓。
- 今後は、サバ・ニシン等資源増加魚種にも着目し、サンマの代替として地域水産業の安定化を目指す。

プロジェクトフロー



マイワシのフィレと開き



イベント状況

