

～季節によって変化する魚種の鮮度保持で雇用を安定～  
**三印三浦水産株式会社（北海道函館市）**

**背景・課題**

函館市の水産加工業者は、スルメイカ等の加工を中心に発達してきたが、イカ類の漁獲量が減少したことで、イカ類に特化した加工業を営むことは高いリスクを抱えている。しかし、従来の生産体制では他の魚種の加工に対応できない状況である。また、近年新たに水揚げされる魚種は、加工場が少なく、餌料や安値での取引されている状況であり、豊漁時は特に価格が下落し漁業者の経営を圧迫している。

**取組のポイント**

近年漁獲量が減少しているイカ類に加え、函館市や噴火湾沿岸で増加傾向にあるイワシやサバ等の加工に取組む。  
一年を通じて季節ごとに変化する魚種の鮮度を保持したまま、国内及び海外向けに商品を生産・販売することで、漁業者及び運送業者、冷蔵庫業者の雇用安定化を図る。

**取組の成果**

- ・機器の導入により、函館市噴火湾の定置網漁業で水揚げされた水産物の価格維持に貢献。
- ・浜値の安定化により、漁業者及び運送業者の雇用安定化
- ・作業工程の機械化により省人化に成功したことに加え、生産量も増加。

**プロジェクトフロー**

**三印三浦水産株式会社**

現状の製造ラインでは、イカ以外の魚類加工に対応できていない。

新たな導入し、漁獲量が増加しているイワシやサバ等の加工に取り組む。

機器を導入したことで、次に定置網を設置する4月から、イカ以外の魚種の加工が可能に。

**漁業者、運送業者**

イカ類の漁獲量が減少している一方で、イワシやサバ等の魚種の漁獲量が増加。加工できないため、餌料や安値での取引となり、経営状況が悪化。

加工機器を導入することで、様々な魚種加工品を通年出荷でき、雇用の安定が期待。

タンク回転機



自動選別機



イワシ製品

