

～ホタテガイやカレイ等地魚の地域内加工体制の構築～

常呂漁業協同組合（北海道常呂町）

目詰まりの現状

ホタテガイやカレイ等の地魚は、資源の減少等により水揚量が次第に減り、地域の加工業者は、加工規模の縮小や水産加工業からの撤退を余儀なくされている。このため、多くの水産物が地域外へ出荷されてしまい、時間や輸送コスト等が漁業者の負担となってきたことから、地域内における加工体制の確立が望まれている。

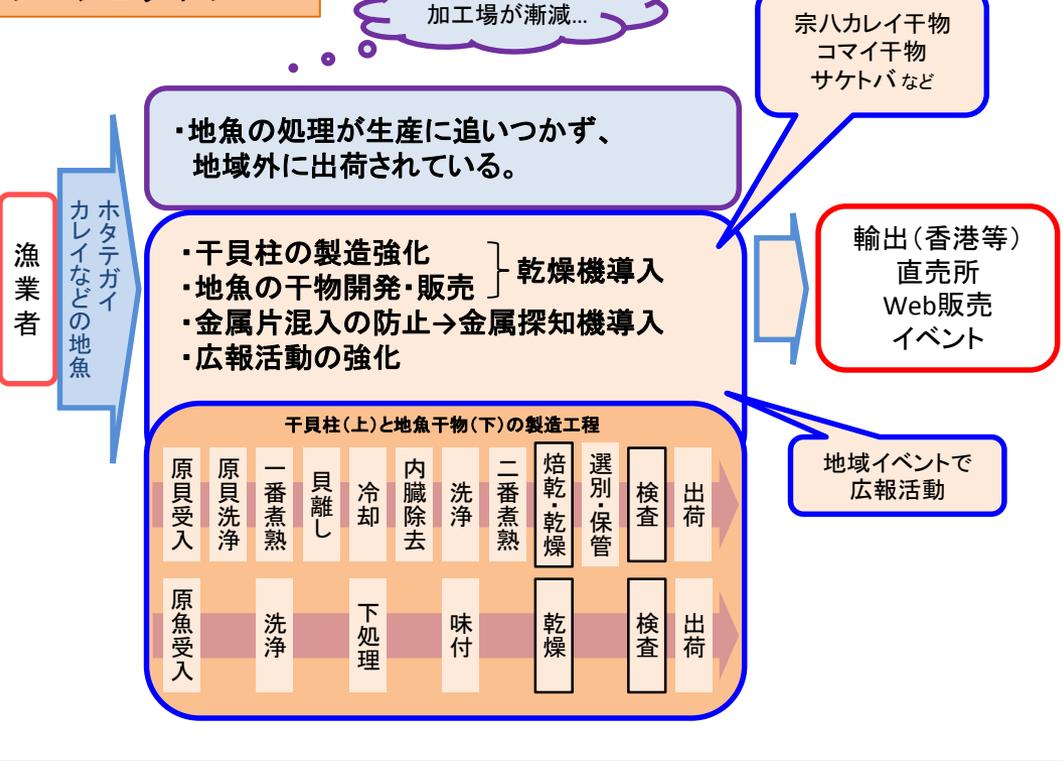
プロジェクトの概要

- 高性能な乾燥機の導入により、干貝柱製造を強化するとともに、あらたに地魚の干物製造に挑む。
- 金属探知機の導入により金属片の混入を未然に防ぎ、より安全な商品を提供する。
- 近隣都市部はじめ、地元の地産地消フェスティバル等で新商品を販売し、広報活動を行う。

取組による成果

- 高性能乾燥機の導入で、乾燥工程の時間当たりの処理能力や、干貝柱の優良製品の割合が向上。
- 宗八カレイ等の地魚干物を製造し、直売所等で販売。

プロジェクトフロー



乾燥機



地魚干物（サケトバ）と干貝柱

