

～低利用となっている地元水産物の有効利用及び学校給食への納品～ 苫小牧水産物加工品連携協議会（北海道苫小牧市）

背景・課題

代表機関である苫小牧漁業協同組合は、魚価底支えのため大量水揚げ時に積極的に買付を行っているが、加工設備が整っていないため、冷凍原料販売のみにとどまっており、十分な対策を図れていない。
また、ホッケや宗八ガレイ等は近年資源回復傾向にあるものの、コロナウイルス感染拡大等の影響で流通が滞っており、有効利用を求められている。

取組のポイント

- 魚体選別装置や洗浄機等を導入し、従来手作業で行っていた加工工程を機械化し、作業効率の向上を図る。
- 干物向け原料が主体だったホッケや宗八ガレイを、学校給食向けに販売。
- 地元水産加工業者と連携し、漬け魚や干物商品の開発に取組み、ギフト向けとして展開。
- 地元苫小牧港で水揚げされるも低利用となっている水産物を原料とした新商品の開発に着手。

取組の成果

地元苫小牧市内の学校に学校給食向け商品を納入。安定的な供給を実現。
ギフト商品は苫小牧漁業協同組合の直接販売により、多方面から高評価。
苫小牧漁港では近年様々な魚種が水揚げされるため、魚種やサイズごとに柔軟な加工品製造体制を構築。低利用魚の利用促進及び消費拡大に貢献。

プロジェクトフロー

苫小牧水産物加工品連携協議会

魚価の底支えのため、大量水揚げ時に買付を行っているが、販路が鮮魚出荷のみのため、効果が低い

選別装置や洗浄機を導入し、水揚げ後の処理体制を整備
学校給食やギフト向けに加工品製造

地元苫小牧市内の学校給食への納品に加え、札幌や本州等にも展開
様々な魚種やサイズに対応した加工品製造体制を構築

地元漁業者・水産加工業者

ホッケや宗八ガレイ等は資源回復傾向にあるが、加工設備や流通体制が整備されていないため低利用となっている

組合と連携して水揚げ情報の共有や加工可能な水産加工業者との連携を構築し、スムーズな流通加工体制の整備

低利用魚の利用促進
漁業者の就労意欲向上
新規販路開拓

プラスチックタンク



選別装置



洗浄機

