

～アキサケからカレイ類やニシン等への原料転換～ 北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

背景・課題

北海道内におけるアキサケの水揚げは、近年減少傾向で単価も高騰しており、加工原料の確保に苦慮している。そこで新たにカレイ類やニシン等の加工品製造を検討しているものの、北海道産水産物は立地による運賃の問題等で価格面において不利な立場のため、コスト削減の対策が求められている。

取組のポイント

- ・ 関東の消費地に近いぎょれん鹿島食品センターにピロー包装機を導入し、産地で1次加工を行った後バルク形態でまとめて輸送、ぎょれん鹿島食品センターで包装工程を行うことで、輸送コスト削減や産地の設備投資、人員確保の負担を軽減。
- ・ 消費地に近い関東でパッキングすることで、商品欠品のリスクや末端販売先の包装形態の要望に対応。

取組の成果

カレイ類は5枚おろしに加工し、煮付けや唐揚げ製品に製造。販売先からは高評価を得る。消費地に近い立地を生かし、都市部の量販店からの包装形態に対するニーズに対応し販売量増加。機器導入により生産量が150%増、作業効率の向上及び人員削減に成功し、生産ラインの整備に成功。新たな魚種としてタラを検討しており、主要販売先との打ち合わせを重ねている。

プロジェクトフロー

北海道漁業協同組合連合会

アキサケが減少している影響で新たにカレイ類等の加工を検討しているが、産地で最終製品まで加工するのは設備投資やコスト面で難しい

ぎょれん鹿島食品センターにピロー包装機を導入し、消費地に近い立地で包装作業を行うことで産地の負担及び輸送コスト削減に取り組む

販売先からの包装形態に関するニーズに対し販売量増加輸送コスト削減に成功

北海道内漁業者

カレイ類やニシンを産地で加工すると包材重量も輸送費に含まれるためコスト増になっている

産地での設備投資や人員確保の負担軽減

量販店等販売先

店内在庫を無くしつつ欠品リスクを回避できる商品が欲しい

様々なニーズに対応した商品で販売量増加

導入機器及び加工場

