

～東京湾で水揚げされる低利用魚の有効活用及び学校給食向けルートの開拓～
東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会（千葉県柏市）

背景・課題

東京湾船橋港で水揚げされる水産物は豊洲市場を中心に鮮魚出荷されているものの、市場相場の変動が激しく、採算コストに見合わない出荷等もあることに加え、低未利用魚は漁獲販売経費を賄えない価格で取引されている。そこで、構成員である株式会社匠水産は、低未利用魚の有効活用として学校給食向けに商品を製造しているが、一次処理の作業能力が低かったり、原料の冷凍ストックが出来ず、注文に対応できない等の問題が生じている。

取組のポイント

- 株式会社ダイサンが船橋港で水揚げされる水産物の集荷を行い、株式会社匠水産がフィレ加工を行いストックしながら、注文に応じて切身や調味加工を行う。森給食株式会社が学校給食からの受注をとりまとめ納品。
- フィレマシン及びウロコ取り機を導入し、一次処理工程を機械化することで、処理量の増大を図るとともに、大量水揚げ時にも対応できる生産体制を整備する。
- ボラやクロダイ等低利用となっている水産物を利用した学校給食向け商品を開発。

取組の成果

- 船橋産という地産地消の取組みが学校側から高評価。
- 食育授業にも展開し、保育園等への販路も拡大。
- 輸入水産品価格が上昇するかたわら、価格据え置きの国産魚に割安感があり、輸入魚の販売量減少分を当船橋産魚類製品の販売により一部補うことができた

プロジェクトフロー

地元漁業者

鮮魚出荷のみは相場の影響を受けやすい
低未利用魚は廃棄になる

ボラ・クロダイ等の低利用魚も加工できることから、漁獲による環境改善に寄与

低利用魚の付加価値向上
漁業収入増加

協議会

低利用魚を有効活用したいが生産体制が整備されていない

低未利用魚を利用した学校給食向け商品の開発
機器類を導入し一次処理工程を機械化し生産量拡大

学校給食向け商品の継続的な納品

地元学校

国産で安心安全な給食を提供したい
価格も安く安定的に提供してくれる食品が欲しい

地元船橋産の商品で地産地消を推進
食育授業にも展開

ウロコ取り機



フィーレマシン



ウロコ取り・フィーレ

