

～サバからマイワシへの原料転換～ 株式会社かねきう（茨城県神栖市）

背景・課題

当社は銚子港で水揚げされるサバ中心に、アフリカ諸国や東南アジアに輸出展開していたが、近年サバの漁獲量が急激に減少し、原料確保に苦慮している。
一方、マイワシの漁獲量は近年増加傾向にあり、新たな加工原料として注目しているものの、設備等の問題から生産ラインが整備されておらず、有効利用が出来ていない状況である。

取組のポイント

- ・ 銚子、波崎地区の水産加工業者が取り組み始めたイワシフライや生食用マイワシの原料供給。
- ・ イワシのサイズによって用途分けしたアイスブロック製品を開発し、輸出向けや缶詰向け等幅広い用途に対応できるシステムを構築。
- ・ 鮮度劣化が早いマイワシを素早く加工するため自動パン積みライン及び自動脱パンラインを整備し、製品の生産性向上に取組む。

取組の成果

サイズごとに鮮魚や缶詰、輸出等の仕向先を構築したことでスムーズな生産体制を確立。
同業他社により買付も増加し、魚価や売値も向上。
従来のアフリカや東南アジアに加え、オーストラリア等の新規販路も開拓。
作業工程を自動化したことで省人化に成功し、生産性の向上にもつながった。

プロジェクトフロー

漁業者等

サバの水揚げが減少しており、先行きも不透明。
マイワシの水揚げは増加傾向にあるものの、有効利用されていないため魚価が低迷している。

輸出先国が増えたことにより、マイワシの買付量が増加し、魚価が向上。

株式会社かねきう

近年増加傾向にあるマイワシを新たな加工原料に転換したいが、鮮度劣化が早い等の要因で、素早く大量に生産できる体制が必要。

自動脱パンライン等を導入し、作業工程を機械化。
サイズによる用途分けを行い、マイワシ資源の有効活用に取組んだ。

生産量増加及び作業効率が向上。
輸出先国が増えた等、新規販路開拓

自動パン積みライン



自動脱パンライン



イワシパン冷凍

