

～機器導入による衛生面、品質、生産性の向上～
有限会社なかみち水産（千葉県山武郡）

背景・課題

仕入先である片貝漁港は、イワシが多く水揚げされるが、ここ数年は従業員や後継者不足、国内需要の減少等の理由で加工業者の数は減少の一途を辿っている。また、煮干し・みりん干しの主原料となるイワシの漁獲量が毎年増加しているものの、国内では若年層の消費が伸び悩んでいる等の理由でサバやサンマよりも評価が低いことから対応に苦慮している。

取組のポイント

- ・ 煮干し・みりん干し加工を維持継続させるため、近年需要が増えている北米や東南アジアへの輸出入拡大に向け、製品製造量及び品質面の向上に取組む。
- ・ ヒスタミンや病原微生物の減少等のため、乾燥機や冷凍機器を設置し、衛生管理の強化と効率的な製造体制の構築に取組む。

取組の成果

- ・ 機器導入により、煮干しやみりん干し製造の乾燥工程において、品質や生産性の向上が見込まれた。さらに、生産ラインを整備し衛生面も改善された。
- ・ 輸出体制の強化のため工場認証の取得や積極的な商談を展開。
- ・ 販売先からのニーズを反映し商品をブラッシュアップしたことで、コロナ収束後の輸出拡大が見込まれる。

プロジェクトフロー

九十九里地区

地域水産業の後継者不足
イワシの漁獲量が伸びているが、国内消費が伸び悩んでいる

加工業者への安定供給

有限会社なかみち水産

海外におけるミリン干しの需要は高いが、衛生面の対応が難しい

輸出商品のブラッシュアップ

海外への新規販路開拓

冷却設備等を導入し、工場の衛生管理を強化

ミリン干し製造



乾燥機



ボイラー



パワポ作成年月
(令和2年3月現在)