

～地域資源を活用した商品開発と、観光を活用した地元消費の拡大～
大洗町漁業協同組合（茨城県大洗町）

目詰まりの現状

大洗港ではシラスやチダイ等の地魚が漁獲されるが、地域内で加工する業者が少なく、水揚げされた地魚は首都圏を中心とした消費地市場に出荷されるか、漁業者が直接銚子等の他産地市場に陸送している。

地域外への出荷はコスト増や品質劣化にもつながることから、地域内加工等の強化が求められているところである。

プロジェクトの概要

- ・シラス漁の対処⇒高機能の釜、急速冷凍庫等を導入し、生産能力の向上を図る。
- ・地魚加工⇒加工機器を導入して効率化を図りつつ、高品質の干物を製造する。
- ・これらの商品を組合が経営している「かあちゃんの店別館」のメニューに組み込み、メニューの一部を土産品化し、併設した直売所と併せて消費拡大を図る。

取組による成果

- ・冷凍生シラス等の商品が、ふるさと納税返礼品として採用。また、チダイの干物は地域ブランドの認証品に。
- ・地元での需要が増え、地元水揚げが増加し、漁業者の隣県への搬送コスト削減に寄与。
- ・チダイ等を焼魚メニューとして高品質に冷凍保管することで、大量水揚げ、団体客等の大きな需要に対応。
- ・正確な在庫管理による、効率的な販売が実現。
- ・加工販売能力向上による、雇用の拡大。

プロジェクトフロー

漁業者の負担が大きい

大洗漁協組合員

シラス等地場水揚げ魚

- ・地魚は、活魚を除き隣県まで運ばなければ売づらい。
- ・処理能力の不足により、地元漁港の水揚げに対応できない。

プロジェクト

- ・高性能の釜・ボイラーで、地魚の水揚げに対応できる体制を構築。
- ・新商品を開発し、地場での製造体制を築く。
- ・「かあちゃんの店・別館」のメニューに加え、消費拡大を図る。

- ・生シラスや加熱したシラスを真空包装し、急速冷凍
- ・地魚を用いて高品質な干物加工
- ・在庫管理システム導入による、高度な在庫管理と省人化

チダイ、ホウボウ、カナガシラ等の焼魚・煮魚メニュー

かあちゃんの店別館
かあちゃんの店

地元スーパー
ふるさと納税返礼品
漁協ホームページ

新規取引先

導入機器



蒸気式回転釜



レジ連動在庫管理システム

プロジェクト商品



生食用冷凍シラス商品



全自動深絞り真空包装機



スチームコンベクション



かあちゃんの店別館

(平成28年3月現在)