

～松浦地区の水産バリューチェーンの改善促進～
松浦地区低未利用魚促進協議会（福岡県福岡市）

背景・課題

西日本地区の水産業は、急激な漁獲量の減少や人手不足等の理由により、市場の取扱量が減少している。松浦魚市場では周年サバ類が水揚げされており、400g以上は鮮魚や加工原料として利用されているものの、小型サイズのサバは可食部が少なく、加工も手間が掛かることから有効利用されていない。加えて、春にブリが大量に水揚げされるが、脂が少なく、糸状虫等の寄生虫の問題から低利用となっている。

取組のポイント

- ヘッドカッター等の機器を導入し、販売先からの需要に対応できていない小型サバの加工工程を機械化し、処理能力の向上を図る。
- 作業効率向上及び品質保持のため、包装機やチラー水設備を導入。
- 小型サバとブリを原料とした丼物商品を製造し、コープ九州を中心に販売展開しつつ、消費者ニーズに対応した商品開発にも取り組む。

取組の成果

生産及び販売が順調に推移したことで、目標数値を概ね達成。コープ水産部門初の水産適正規範（漁業編）に準拠した水産産直に向けた取組みを実践。エフコープ中部・南部ブロックフェスタによる試食&意見交換も実施予定。丼物商品の試食結果が高評価で、今後さらなる商品改良及び販売量拡大に期待。

プロジェクトフロー

松浦地区低未利用魚促進協議会

小型サバや春先に水揚げされるブリが低利用となっている。

低利用魚を原料とした丼物商品を開発。ヘッドカッター等を導入し、手間が掛かる工程を機械化し処理能力を向上。チラー水設備を導入し、作業効率の向上及び品質保持を図る。

目標数値を概ね達成
丼物商品の試食結果は概ね高評価

地元漁業者・水産加工業者

高齢化や人材不足、漁獲量減少等で市場取扱量が減少。低利用魚が多く、有効利用できていないため収入も減少。

低利用魚の有効利用のため、鮮度管理等の取組みを改善。

低利用魚の付加価値向上により、漁業収入の増加

導入機器



丼物商品



パワポ作成年月
(令和6年12月現在)