

～低利用となっている春ブリの有効利用～  
**長崎低未利用魚加工推進協議会（長崎県長崎市）**

**背景・課題**

長崎魚市場で3月下旬から4月に水揚げされる春ブリは、脂が少なく糸状虫の問題から生食に適さず、利用範囲が限定されている。  
そこで冷凍フィレの製品製造に着手したものの、従業員の高齢化や人手不足に加え、加工工程の多くが手作業であること等の理由により、生産量が頭打ちで新規販路開拓も難しく、対応に苦慮している。

**取組のポイント**

- ・ フィレマシンを導入し、従来手作業で行っていた三枚おろし加工工程を機械化し、余剰人員を糸状虫の除去や整形作業に集約させる等、製造体制を整備。
- ・ フィレ加工品販売を行うとともに、構成員や長崎漁港水産加工団地協同組合の組合員等に2次加工品用の原料として提供。
- ・ 春ブリと同様に水揚げされるも安価で取引されているシイラ等についても加工品製造体制を整備した。

**取組の成果**

加工工程を機械化したことで生産量が拡大。加えて、糸状虫除去等の作業に人員配置できたことで、品質も向上。加工品の数量及び品質の安定化が図られ、一部刺身盛り合わせ商材等で生食用としても流通。巣ごもり需要等の影響で量販店向けの販売量拡大。作業効率化によりコストダウンを実現したことで、ブリ等の原料魚や資材等の高騰にも対応。また、生産者の所得向上にも寄与。

**プロジェクトフロー**

**長崎低未利用魚加工推進協議会**

春ブリが大量に水揚げされるものの、手作業主体の工程で時間を要し、大量生産及び有効利用できていない

フィレマシン等を導入し加工工程の機械化及び、余剰人員の配置を整備  
従来のフィレ販売のみならず、構成員と連携し、二次加工品の製造販売にも着手

作業効率の向上及び大量生産が実現  
ブリ以外の低利用魚も新たに加工原料として検討

**生産者**

春ブリが水揚げされるも低利用

流通量拡大により、漁業者の所得向上

**量販店等販売先**

春ブリは糸状虫の問題があるため鮮魚販売が難しい

品質向上や巣ごもり需要等でブリ加工品の売上が好調

**工場内作業風景**



**フィレマシン**



**ヘッドカッター**

