

～愛媛県産水産物の学校給食納入推進～
愛媛県高次加工水産物効果促進協議会（愛媛県宇和島市）

背景・課題

代表機関である愛媛県漁業協同組合の学校給食の展開は、実績があるものの受動的で、納入時期や供給量等不安定である。そこで、納入先拡大のため県外の販路も開拓しているが、販売網を有してないため伸び悩んでいる。加えて、副食予算内に収まり安定的に確保できる原料、骨なし等の高次加工品の製造等、学校給食側からの要望に対して、現状の体制では対応できず商機を逃している。

取組のポイント

- ・ 尾切り機やスキナーを導入し、養殖マダイの切身やダイスカットの生産体制を整備。
- ・ 全国の学校給食に販売実績を有している企業を構成員に加え、愛媛県外の学校給食納品に着手。
- ・ 切身やダイスカット以外にも学校給食からの要望に対応すべく、味付けや粉付き商品の開発。
- ・ 給食センターからの要望、安定的な原料調達、一次加工、二次加工等それぞれに適切な構成員を配置し、円滑な流通体制の構築。

取組の成果

愛媛県外の9都道府県の学校給食向け商品の販売実績。機器導入により作業効率が向上し省人化も実現。加工体制整備により加工技術の習熟度が浅い作業員でも高品質な製品製造を実現。世界情勢の変化等の影響で対象魚種の浜値高騰が起きたことから、コスト面から安価で安定的に数量確保が見込める魚種について検討が必要。

プロジェクトフロー

**愛媛県高次加工水産物
効果促進協議会**

学校給食への納品量を拡大したいが、原料調達や供給量が不安定で販路も限定的

尾切り機等を導入し、マダイの切身やスキネス製品の製造体制を構築
愛媛県以外の学校給食納入先を開拓

愛媛県外の学校給食向け商品販売
機器導入で省人化及び作業効率向上

学校給食

国産の安心安全な食品を食べ
て貰いたい
副食の予算が限られているもの
の、美味しい商品が欲しい

切身やダイスカット以外にもスキ
ネスや味付け・粉付け商品も
メニューに組み込む

安心安全な給食を提供
地産地消等食育授業にも波及
高次加工品の提供実現

尾切り機



スキナー



鯛めし【学校給食】

