

～高次加工体制の構築によるスルメイカの消費拡大～ 株式会社山形飛鳥（山形県酒田市）

目詰まりの現状

山形県庄内地区は、酒田港を中心に、近年約30億円の水揚げがあり、スルメイカはこのうち7割を占める最重要魚種となっている。ところが、同地区は大消費地である首都圏等への物流環境が悪く、また、地区内に加工業者・冷凍業者が少ないことから、水揚げされたスルメイカ等は原料のまま域外に出荷されている現状にある。

一方、消費者はより簡便で手軽に食べられるものや高鮮度な新商品を求めている。また、スルメイカの水揚げが右肩下がりの中、加工しにくい小型サイズや、廃棄される皮や肝の有効活用が重要となっている。

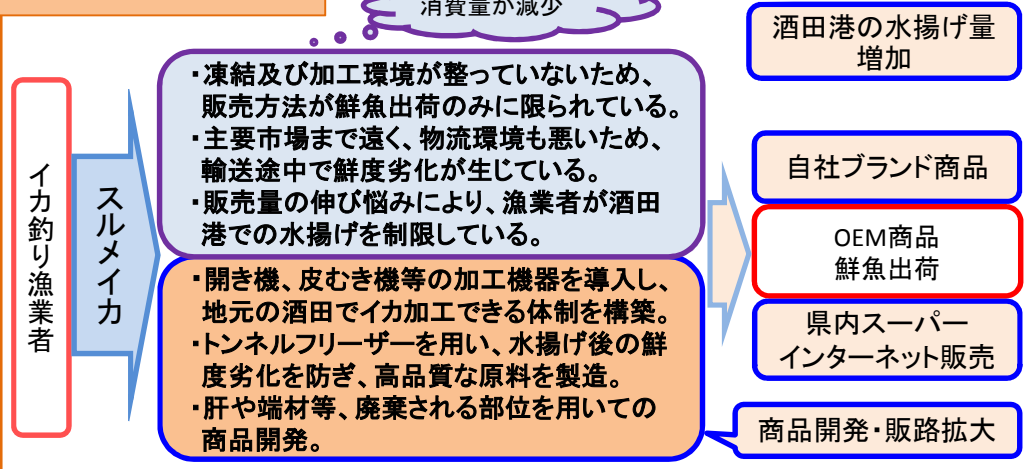
プロジェクトの概要

- トンネルフリーザーを導入し、水揚げ後に即IQF凍結を行う事で鮮度劣化を防ぎ、原料及び製品の高品質化を図る。
- 域内ではじめて、開き機・皮むき機等のイカ加工に係る機器を導入し、コンシューマー商品の一気通貫の加工体制を構築。
- イカ肝や加工工程で生じる端材等、従来廃棄されていた部位を利用した商品を開発。

取組による成果

- 機械化による生産量増加により、雇用も拡大。
- 刺身、塩辛、肝醬油等で新商品を開発し本格販売開始。
- 漁業者と協力し、自社ブランド「漁船指定商品」を地元スーパーに販売したことで、酒田産認知度も向上し、販売量が増加。
- 漁業者や山形県、酒田市と協力した結果、酒田港での水揚げ量が増加。

プロジェクトフロー



開き機



筋目機



イカの肝醬油



トンネルフリーザー



自社ブランド商品



(平成30年3月現在)