

～水揚げの急増するブリを消費者へ提供～
北海道漁業協同組合連合会（北海道札幌市）

目詰まりの現状

北海道内におけるブリの水揚げは年々増加しており、サイズも大型化している。その水揚げ時期は基幹水産物のアキサケと重なることから、漁業者団体が率先してブリの加工流通対策を行っているが、鮮度管理のための機器類の不足や、北海道では扱ったことのない大型サイズであることが災いし、付加価値が生まれず道内で滞留してしまう。

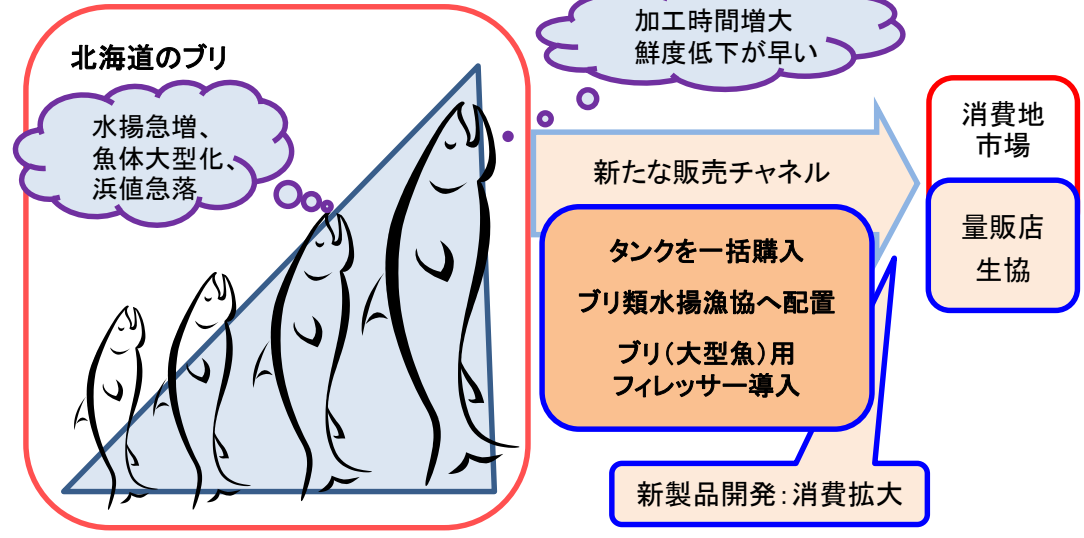
プロジェクトの概要

- 不足しているプラスチックタンクを漁連が集約して導入し、水揚げ状況に応じてタンクを配置する。
- ブリの鮮度を保った状態で水揚げ、加工場への搬入を図る。
- 大型サイズの一次的な加工処理について、漁期中の能力を強化するよう、大型魚向けのフィレッサーを導入する。
- 新しい商品の開発・販売等を継続実施する。

取組による成果

- 漁連が集約して導入することにより、漁協単位でプラスチックタンクを導入する方式と比較し、効率的にタンクを運用、投資コストを削減。
- 大型魚向けフィレッサー導入により、手切りの倍の作業効率。
- トラック台数の減少など産地の運送能力が低下しているなか、水揚げ時の一次的な鮮度保持に貢献。

プロジェクトフロー



ブリ用フィレッサー



プラスチックタンク



「ぶり照り焼きカツ(新商品)」と「ぶりフライ」

