

～定置網漁獲物の高鮮度保持体制構築による広域流通の取組～ 株式会社オホーツク活魚（北海道枝幸町）

目詰まりの現状

地元定置網で水揚が集中するサケやブリなどは、地元荷受業者で対応できず、極端な安値で取引されている。特に近年、水揚の増加したブリ若齢魚は食習慣もないことから買手が付かず、安値で取引されている。また適切な鮮度管理がなされていないため、鮮度の劣化が激しく、消費地への輸送が困難な状況にある。

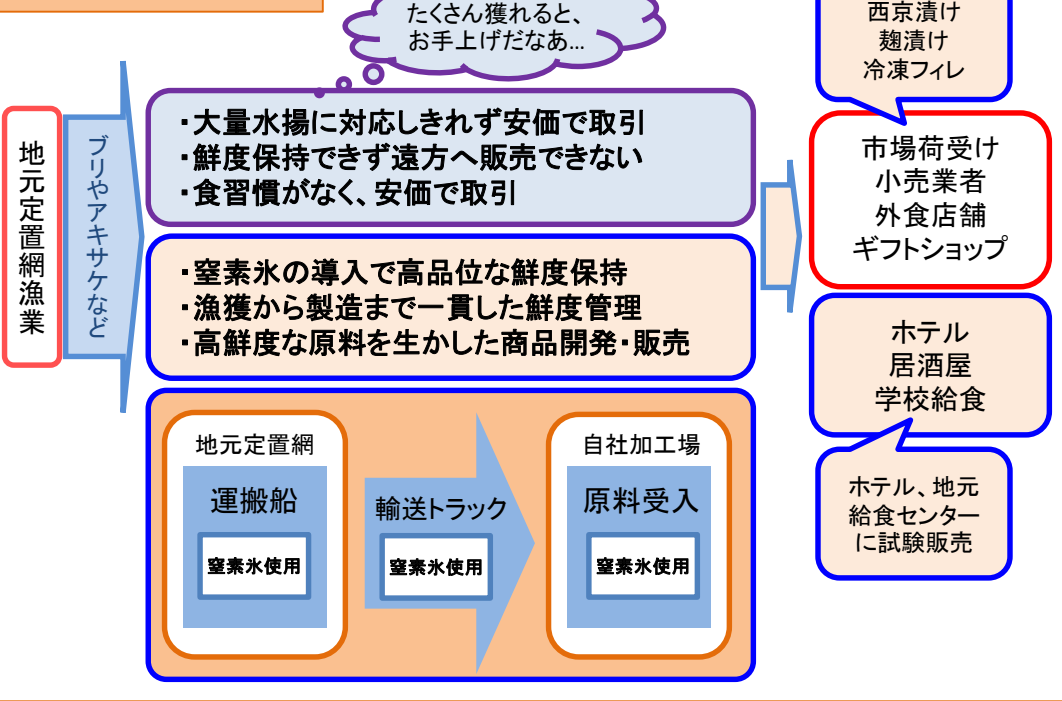
プロジェクトの概要

- 低塩分窒素海水氷製氷機や保冷タンク等を導入し、漁獲から加工・流通までの一貫した鮮度保持を行う。
- 高鮮度に流通する魚を用いて、刺身用、寿司ネタ用の冷凍素材や個別包装した料理用素材、一夜干し商品等を開発、販売する。

取組による成果

- 窒素氷による高鮮度保持効果により、札幌の鮮魚専門店など高い評価。（定量効果の検証実施中）
- 小型のブリを切り身にして地元学校給食に試験提供。
- 西京漬け、塩麹漬け、醤油漬け等新商品の開発。

プロジェクトフロー



低塩分窒素海水氷製氷機



ブリの麹漬け商品



（平成27年3月現在）