

～加工業者の連携による三陸産水産物の個食化等需要への対応～
塩釜水産加工業協同組合（宮城県塩竈市）

目詰まりの現状

三陸の加工業者にとっては、震災の影響で、養殖筏が壊れるなど漁業被害による生産能力の低下、更に世界的な魚食志向と円安の影響で、原料確保が難しい状況である。

また風評が根強く残ってる現状で、三陸産材を扱わない業者もあり、新たな販路の開拓が必要である。

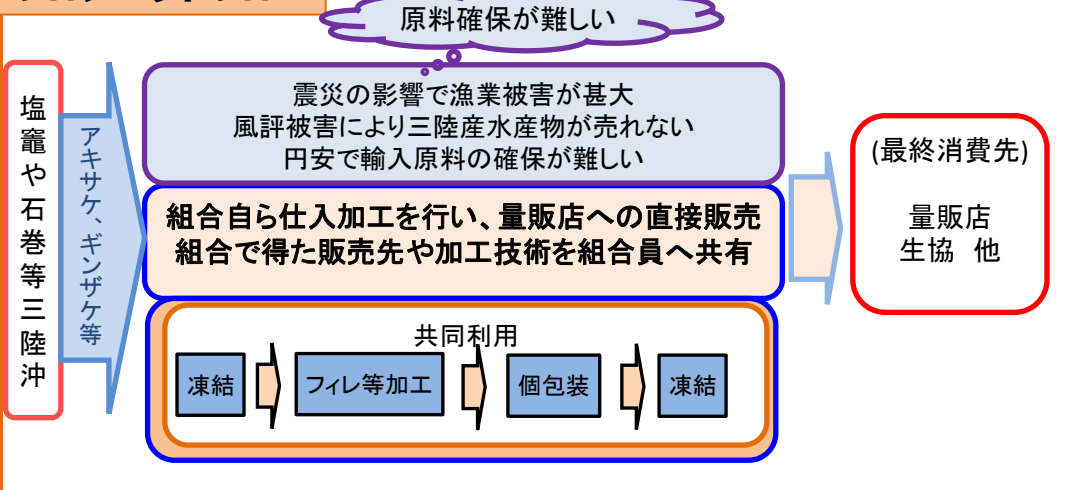
プロジェクトの概要

- ・組合員との連携を強化し、輸入原料の取扱高の減少に取り組む。
- ・高齢化や核家族化等それぞれのニーズに対応した商品の開発を行う。
- ・三陸で水揚げされた水産物を組合自らが仕入、加工を行い、量販店への直接販売で得たノウハウを組合員に周知及び指導する。

取組による成果

- ・需要にあわせた定塩フィレ等商品の開発。
- ・新たに関西の量販店への取引が開始。
- ・三陸の水揚量が減少している中、加工の多様化により商品開発の可能性がアップ。

プロジェクトフロー



採肉機



塩水製造装置



組合せ計量器



銀鮭定塩切り身



(平成27年11月現在)