

～盛漁期に水揚げされる地元産エソ・グチ等の、繁忙期に向けた有効利用～
西山蒲鉾店（和歌山県印南町）

目詰まりの現状

エソ・グチ等原料魚は、3～7月の盛漁期に水揚げが集中する。地元の漁業者は大量漁獲時、買い手が付かず魚価が低落する場合は、漁労コストに見合わない等の理由で休漁することもある。
 商品販売の繁忙期には、台風等で原料魚の水揚げが不安定になってしまうが、商品販売の繁忙期まで原料魚の保管ができない。

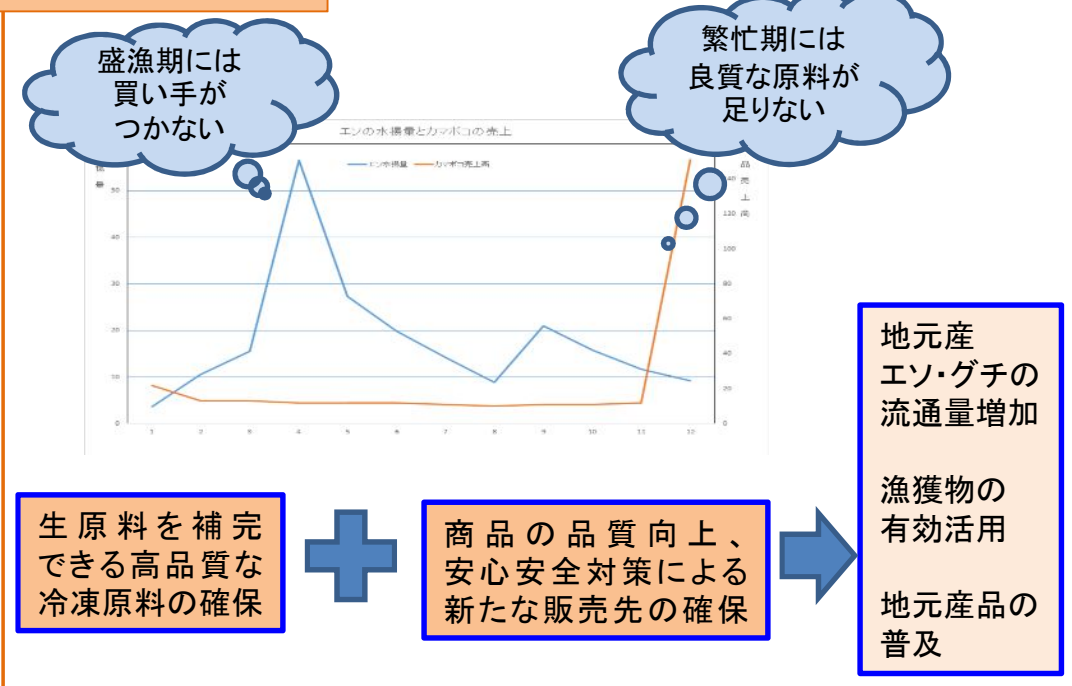
プロジェクトの概要

- 高性能冷凍機を導入し、原料魚の盛漁期に高品質な原料の安定的確保を行いつつ、廃棄原料を減少させる。
- 金属探知機を導入し、異物混入のない「安心・安全」な商品を提供することで、新たな販売先を開拓する。

取組による成果

- 地元で水揚げされたエソ・グチ等の買付量が増加し、漁業者等が評価。
- 高性能冷凍機により、繁忙期に向けた原料の確保量が増加。原料廃棄が大幅減少し、商品の品質向上にも寄与。
- 金属片混入を未然に防ぐことで、「安心・安全」が向上。

プロジェクトフロー



高性能冷凍機(左)と金属探知器(右)



エソ・グチ等を使用した商品



(平成27年11月現在)