

# ～増加傾向にあるマイワシの地域一体による食用化促進～ 釧路市漁業協同組合（北海道釧路市）

## 目詰まりの現状

釧路港にはかつて100万トンを超えるマイワシが水揚げされていたものの、当時は水揚げ最優先で、ほぼ100%が非食用であるフィッシュミールとして処理されていた。サバの激減も重なり地元加工業者の多くが撤退。釧路港全体の水揚げ量の激減により、少ない資源を有効に活用することが求められるようになった。

特に、道東沖で漁獲されるマイワシは脂質が高く良質なものの、地元加工業者には食用利用のノウハウが薄く、有効活用に向けた漁業者、加工業者の結集が必要となった。

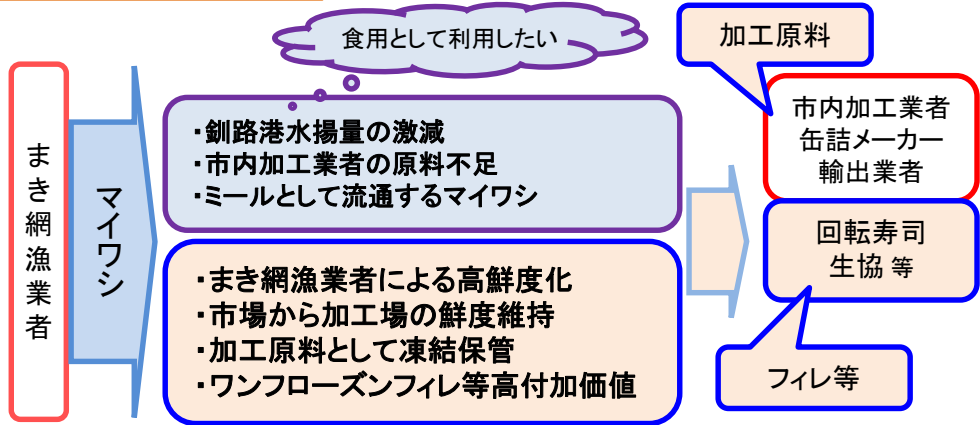
## プロジェクトの概要

- 道東沖で操業しているまき網漁業者の協力を得て、マイワシを食用として利用できるよう、漁獲時から氷を大量に投入するなど、鮮度維持に努める。
- 食用として水揚げされたマイワシを、タンクに保持して鮮度維持を図り、加工原料として凍結するほか、ワンフローズンフィレなどに加工、釧路市内の加工業者や生協等に販売する体制を構築する。

## 取組による成果

- マイワシの食用仕向け量が増加。
- 高鮮度維持や細かな選別を行うことで、缶詰や輸出向け等にマーケットが拡大。
- ワンフローズンフィレは回転寿司に利用されるなど、好評価。

## プロジェクトフロー



### 運搬用タンク



### 水揚げされたマイワシ



イワシ冷凍フィレ



(平成28年3月現在)