

～新たな加工方法によるホタルイカの流通促進～ 魚津漁業協同組合（富山県魚津市）

目詰まりの現状

地域の代表的魚種であるホタルイカは、3月～5月にかけて短期間のうちに水揚げされ、好不漁も激しいことから水揚げ集中時には値崩れしやすい。加えて、近年はホタルイカを扱う加工業者が少なくなり、ますます値崩れを起こしやすくなっている。一方、消費地では周年商材として差別化商品を求められており、産地ならではの鮮度感を活かした商品開発が必要となっている。

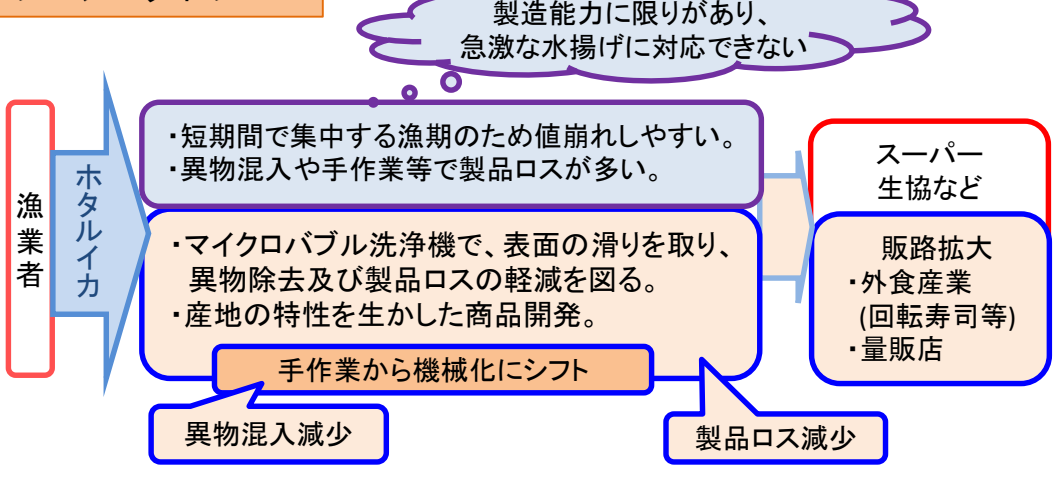
プロジェクトの概要

- ・ホタルイカの加工工程にマイクロバブル洗浄機を導入、微細な泡で原料表面に付着あるいは混入したゴミ等を除去し、製品品質の向上、廃棄ロスの減少を図る。
- ・品質、歩留りの向上等により、生協や量販店、コンビニエンスストア等への販路拡大を図る。

取組による成果

- ・原料洗浄において原料表面の滑りが剥離され、夾雑物の分離を促進。製品ロス率が減少。
- ・洗浄中に発生していた頭と胴体の分離が減少し、歩留りが向上。
- ・品質の向上により、チルド商品の供給エリアが拡大（関西～九州方面）。

プロジェクトフロー



マイクロバブル洗浄機



ホタルイカのボイル



(平成28年3月現在)