

～ツムブリ等低利用魚をすり身にして個食化需要等にあわせた商品を開発～

株式会社松野下蒲鋒（鹿児島県枕崎市）

目詰まりの現状

枕崎漁港の水揚げは、カツオの漁獲量減少もあり総体的に減少している。資源の有効活用が求められる中、ツムブリ等の需要のないサイズの魚は、養殖用餌料等非食用として仕向けられている。

一方、九州ではさつま揚げを中心とした練り製品の需要は高いが、ほとんどが海外すり身を利用したものであり、県産すり身を求める声は大きい。ところが、地元ですり身加工をしている業者は数社しかなく、地元原料を地元で加工する体制の構築が求められている。

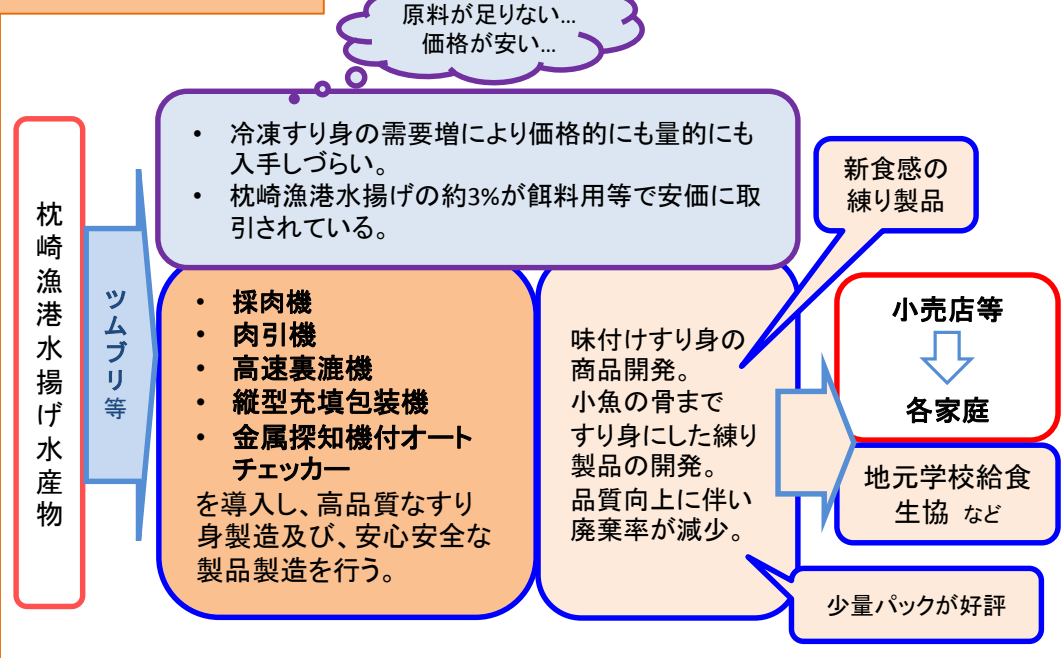
プロジェクトの概要

- 枕崎港等の近隣漁港で水揚げされた地魚を活用し、自家製すり身を製造する。
- 需要が増えている味付けすり身について、少量サイズ化の増産により販路を拡大する。
- 自家製すり身使用割合を増やした製品化を進める。
- 自家製すり身ならではの、あらたな食感を訴えたさつま揚げ等練り製品を開発する。

取組による成果

- 味付けすり身を用いた、家庭でその時食べたい分量を、油で揚げるだけで出来るさつま揚げが好評。
- 機器導入により取扱数量及び品質が向上し、廃棄率が低下。

プロジェクトフロー



導入機器類



オートチェッカー



肉挽機



採肉機

製造の様子とすり身パック



(平成28年3月現在)