

～高品質な琵琶湖産水産物の安定供給と消費拡大～ 木村水産株式会社（滋賀県彦根市）

目詰まりの現状

琵琶湖では豊かな生態系を背景に、漁船漁業や養殖業が行われている。ただ、琵琶湖周辺の環境は外来魚や水草の異常繁殖などもあり、漁業従事者は減少、取扱は減少している。特に総漁獲量の4割を占めるアユは、家庭での消費の低迷などにより安価に取引され、漁業経営は厳しい状態となっている。こうしたことから、琵琶湖ではアユの高付加価値と、ピワマスなどの有効利用が課題となっている。

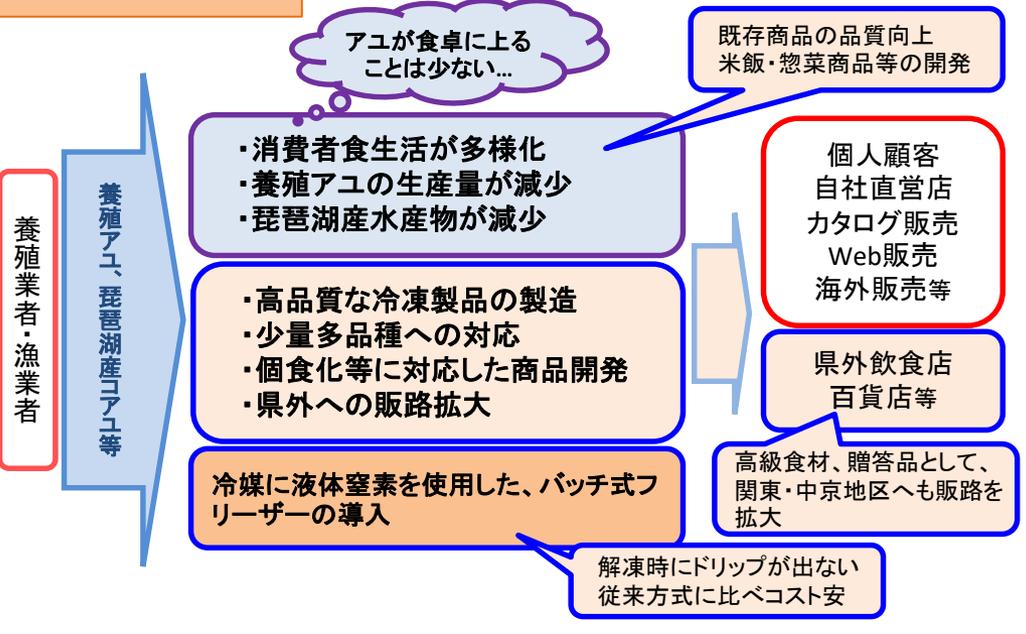
プロジェクトの概要

- 高性能な冷凍装置を導入し、解凍時にドリップの出ない養殖アユのラウンドや塩焼等の高品質な製品の製造を行い、少量多品種の琵琶湖産水産物にも対応する。
- 少量、個食化、簡単調理といった現代の多様な食生活に対応し、アユ等の魚介類を原料とした米飯商品や惣菜商品等の開発、販売を行う。
- より高品質な冷凍品を提供することで、県外への消費拡大を図る。

取組による成果

- アユやピワマス冷凍品の高品質が評価され、大手百貨店や中京地区のフレンチレストラン等に販売。
- 「あゆの炊込みご飯」等の新商品を開発し、自社直営店やカタログ等で販売。
- バッチ式フリーザーにより、少量多品種の水産物でも原料として使用できるほか、コストダウンを実現。
- 今後の増産体制に対応すべく、2名を新規雇用。

プロジェクトフロー



バッチ式フリーザー



アユ冷凍品



炊込みご飯

(平成29年3月現在)