

～流通に乗らない愛媛県愛南地区産水産物の超低温下での流通体制構築～

株式会社喜代村 (愛媛県愛南町)

目詰まりの現状

愛媛県愛南地区は豊富な魚種に恵まれた漁場だが、水産資源の減少に伴う漁獲量の減少、漁業者の高齢化等による水産業の衰退が顕在化している。

また、大量水揚げ時は、鮮度保持が難しく傷みも早い
ため販路が限定されており、約90%が餌料向けで処理され、鮮魚販売も県内の近隣地域に限られている。

さらに漁獲量も不安定の為安定供給が難しく、新規販路の開拓を困難にしている。

プロジェクトの概要

- 超低温冷凍装置を用いたコールドチェーンシステム(冷凍、運搬、解凍のトータルシステム)を愛媛県愛南町に導入し、鮮度保持の向上により付加価値をつけて販売を行った。
- セミナーや実機デモンストレーション等を開催し、地域生産者、市場関係者等の理解を高め連携を図った。

取組による成果

- 寿司向けサバの試作品を製造し、関係者から高評価。
- 愛南地区水揚げ水産物による商品化に向けて、試作品を製造し、本格稼働に向けての体制を構築。
- 関係者を対象としたセミナーによる意見交換で、連携強化を図ると共に、コールドチェーンシステムに対しても高評価を得た。

プロジェクトフロー

愛媛県愛南町産水産物

サバ・イワシ・アジ等

- ①水揚げ後の鮮度保持が難しいため餌料向け(約90%)であり販路が限られる
- ②漁獲が不安定なため安定供給が難しい
- ③鮮魚販売が県内近隣地域限定の状態

美味しい魚を
全国に販売したい

- ・コールドチェーンシステムを確立
- ・産地でしか食べられなかった商品の全国流通
- ・自主検査にて放射能測定を行い、イベントやセミナーを開催し美味しさや安全性をアピール

(最終消費先)

自社直営店
他社寿司店

超低温冷凍システム



超低温凍結システム



急速凍結による切身



(平成29年3月現在)