

～選別、鮮度保持の徹底による、加工原料の安定供給～ 唐津水産加工団地協同組合（佐賀県唐津市）

目詰まりの現状

唐津港あるいは近隣地域に水揚げされるアジ、サバ等のまき網船漁獲物は近年減少傾向にあるほか、魚体も小型化しており、加工用の原料の安定確保が課題となっている。また、水揚げ後も選別が十分になされず、本来食用である原料も養殖餌料などの非食用とされている。さらに近年、生鮮用途の出荷が増加しており、高度な衛生管理の必要が生じている。

プロジェクトの概要

- 選別機を導入、サイズ選別により、非食用となっている原料から食用用途として利用する割合を増やす。
- 加工原料魚を段ボール凍結・保管することで、冷凍時間の短縮と原料魚の品質向上を図る。
- 他地区で水揚げされる原料についても、再選別を行うことで食用比率を高める。
- 水揚～加工工程の温度管理を徹底し、鮮度・品質低下を防止する。
- 生鮮向け原料についても品質向上と供給量増加を図る。

取組による成果

- 小型ながら高品質な原料を使用して、ワンフローズのアジフライや刺身商材を開発・販売。
- フライ商品は好評を得、フライ工場を整備する加工業者が現れるなどの波及効果。
- 組合が共同購入を行うことで、小規模な加工業者も安定した原料調達。

プロジェクトフロー

まき網漁業者等

アジ、サバ、沿岸魚介類

選別すれば加工に
もっと使える…

- まき網漁獲物等の水揚量減少と魚体の小型化。
- 不十分な選別による非食用原料の発生。
- 鮮魚用出荷に向けた衛生管理の必要。

- サイズ選別を徹底し、食用とする原料の比率を高める。
- CB凍結から段ボール凍結に転換し、凍結時間の短縮と原料の品質向上を図る。
- 選別を行う作業スペースの温度管理を徹底する。
- 生鮮向け原料の品質向上・供給量増加を図る。

- サイズ選別 → 魚体選別機の導入
- 段ボール凍結 → 自動梱包機・凍結ラックの導入
- 温度管理 → 空調機の導入
- 衛生管理 → 高圧洗浄機の導入

加工原料の
安定供給

〈組合員〉
小型アジのフライ・
刺身用フィレなど
↓
生協・量販店

〈生鮮向け〉
メサバなど
↓
回転すし等

このほか、ふる
さと納税など

導入機器類



床置型空調機



魚体選別機



自動梱包機



高圧洗浄機

（平成29年3月現在）