

～海峡サーモンの新商品開発と新規販路拡大～
北彩漁業生産組合（青森県むつ市）

目詰まりの現状

むつ市の漁業者の一部は、平成元年のイカの不漁をきっかけにドナルドソニジマス（海峡サーモン）の養殖事業を始めた。海峡サーモンは2年間淡水で飼育された後、8か月程度海水で養殖されて1.5～4.5kg程度まで成長し、適宜注文に応じて出荷される。越夏はできないことから出荷せざるを得ないものの、全体の3～4割程度を占める2kg以下の海峡サーモンは鮮魚としての需要がなく、安価で取引されてしまうことから、新たな加工品の開発と販路の開拓が求められている。

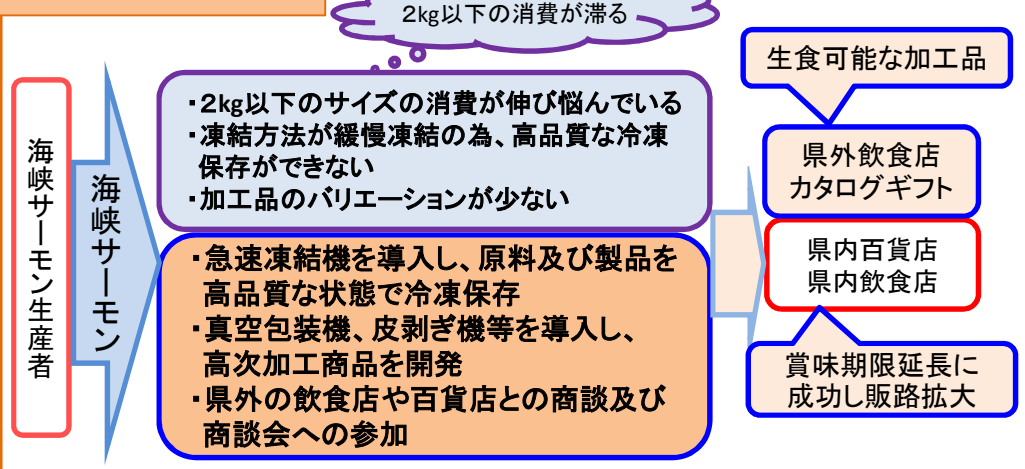
プロジェクトの概要

- ・アルコール凍結機、皮剥ぎ機及び真空包装機を導入し、鮮魚以外にも生食可能な新商品「マリネディル風味スライス」「生ハム仕立てスライス」「バジルステーキ」「熟成さしみ」を開発。
- ・Web販売やギフトカタログ等でのテストマーケティングを実施。
- ・レストラン等の飲食店及び百貨店への販路開拓のため、商談会等に参加。

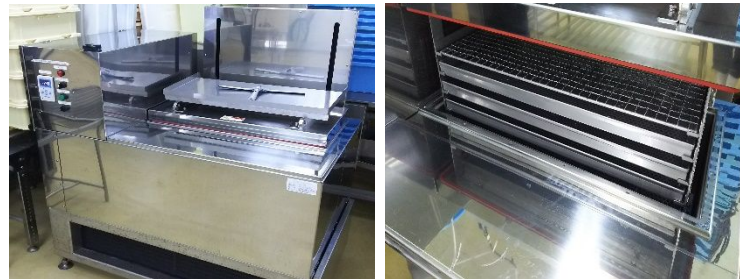
取組による成果

- ・生産量及び売上高は年々増加傾向。
- ・急速凍結機により、原料・製品共に高品質な状態で長期保管が可能になったことで、通年での加工体制が構築され、漁業者の所得も向上。
- ・新加工場及び直売所の建設を予定しており、更なる生産量拡大が期待。

プロジェクトフロー



急速凍結機



皮剥ぎ機



真空包装機



（平成30年3月現在）