

～低利用魚の干物加工品の開発と消費拡大～
兵庫県漁業協同組合連合会（兵庫県姫路市）

目詰まりの現状

兵庫県では、マツバガニや明石だこ等のブランド商品がある一方で、広く名前が知られていない多様な魚種が水揚げされており、これらは地域の魚屋や塩干加工品を取扱う店の減少で急速に販路が狭まり、沿岸漁業者の収入減少の要因の1つとなっている。

一方で、量販店は地産地消の商品の取扱いを進めるとともに、鮮魚に加えて、コスト削減と消費者のニーズに即した簡易調理品を求めており、漁業者にとっては水揚げされた低利用魚を如何に加工して流通の促進を図るかが課題となっている。

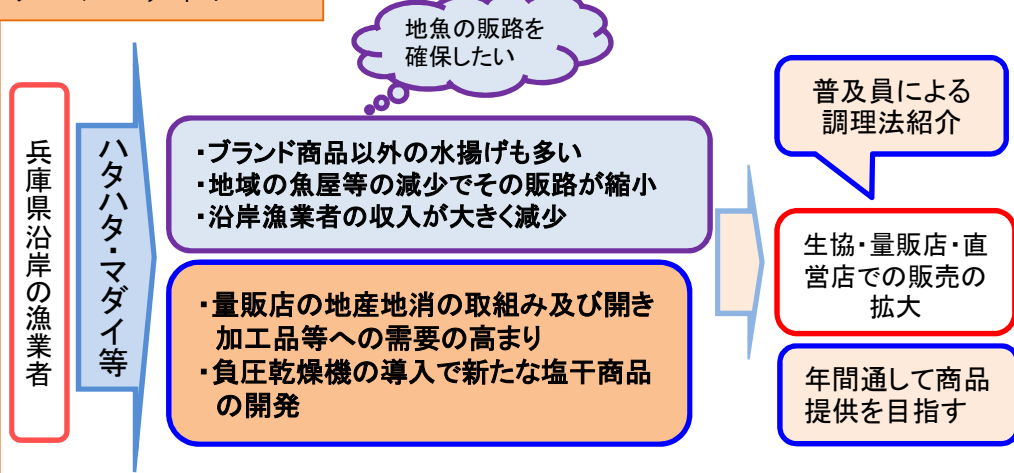
プロジェクトの概要

- ・ 鮮魚を低温・高速乾燥で干物加工できる負圧乾燥機を導入し、鮮魚よりも旨味が増す「とれぴち干物」を開発。
- ・ 干物加工品は、原料を漁協等から仕入れて、ハタハタ・マダイ・ホタルイカ等を年間通して供給。
- ・ 量販店に定期的に店頭販売員を配置し、地魚の試食や調理方法の普及啓発で付加価値向上を図る。

取組による成果

- ・ 「とれぴち干物」については、量販店からはこれまでにないしっとりした干物であるとの高評価。
- ・ 生協と連合会直営店舗（パスカル三田）でハタハタの干物の販売を開始し、ロスなく販売。
- ・ 数量確保の観点から、チルド干物を冷凍ストックし、安定的な供給体制を構築してチルド商品として販売。

プロジェクトフロー



負圧乾燥機



乾燥機内の状況



とれぴち干物



（平成30年3月現在）