

～消費者ニーズに対応した商品開発で地元水産物の消費拡大～
広島県漁業協同組合連合会（広島県広島市）

目詰まりの現状

【カキ】

広島県はカキの生産量が全国トップであるが、近年は食中毒への懸念もあり生鮮での消費が低迷。販売先からはより安心、安全なカキの出荷を求められている。

【カタクチイワシ】

県内の漁獲量は増加傾向にあるものの、煮干しに向かない秋から冬にかけて水揚げされる脂肪分の高いものはあえて漁獲して煮干にする人は少ない。

一方、販売先からは脂肪分の高いカタクチイワシを求める声は多いものの、魚体が小さく、加工の手間がかかることもあり、商品化がしづらくなっている。

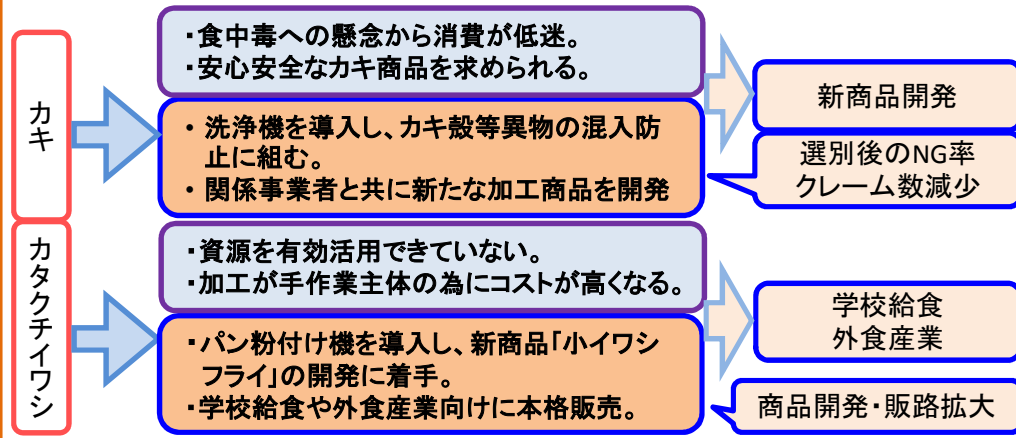
プロジェクトの概要

- ・ 洗浄機械を導入し、カキ殻等の混入を未然に防ぎ、より安心安全な剥きカキの出荷体制を構築。
- ・ パン粉付け機を導入し、カタクチイワシを用いた新商品「小イワシフライ」の開発に取組み、学校給食や外食産業向け商品としての供給体制を構築。

取組による成果

- ・ カキ殻混入クレームが減少。
- ・ カタクチイワシを使用した南蛮漬けも新たに開発し、販売先から高評価。
- ・ 広島県学校給食会主催の展示会に参加し、小イワシフライが高評価。
- ・ 新型洗浄機はサイズ区分の機能を有しており、仕分け作業の作業効率も向上。

プロジェクトフロー



洗浄機械



カキフライ



パン粉付け機



(平成30年3月現在)