

～漁獲から加工処理まで低温管理された高品質製品の販売～  
**白地水産株式会社（広島県江田島市）**

目詰まりの現状

広島県のカタクチイワシは、県内水産物の6割を占める重要魚種であり、春から夏にかけて漁獲されるシラスは主にボイル後乾燥してチリメンに、秋口からはより乾燥度が高く出汁として利用される煮干シイリコに向けられている。

しかし、近年は、沿岸海域の富栄養化等の影響により、乾燥に適さない「脂イワシ」が発生し、漁業者も漁を制限する事態となっている。

こうしたことから、「脂イワシ」の有効活用が求められるものの、食用として利用するためにはより徹底した温度管理と商品開発が必要となっている。

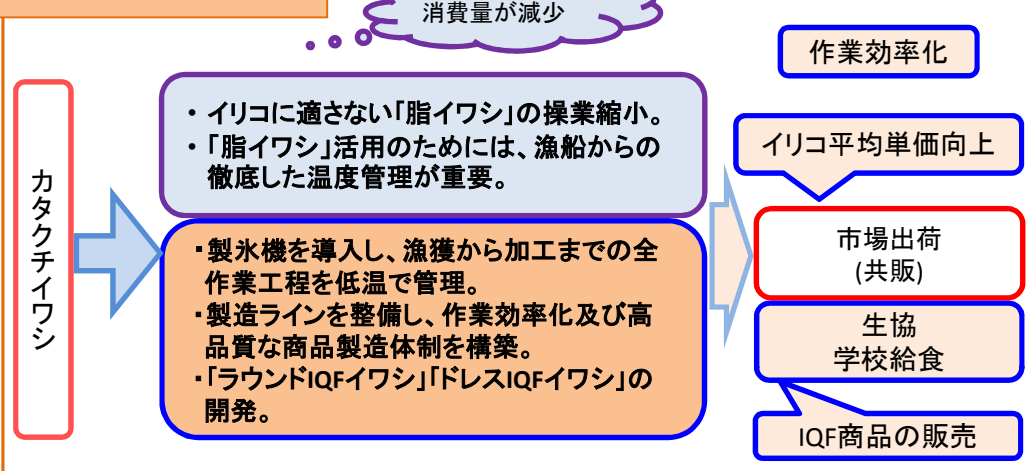
プロジェクトの概要

- ・ 製氷機を導入し、漁獲から加工処理までに至る低温管理による製品製造体制を構築。
- ・ 漁船の操業縮小の解消等の作業効率化に取り組むとともに、製造ラインの整備や改善に取り組む。
- ・ 「ラウンドIQFイワシ」や「ドレスIQFイワシ」の製造販売に組み、江田島産カタクチイワシの品質向上及び、販路拡大を図る。

取組による成果

- ・ 十分な冷却用砕氷が確保できたことで、漁場から加工場まで低温で管理して食用化が向上。
- ・ ドレス加工や刺身加工商品に着手。販売先からの評価は好評で、取扱量の増加を期待。
- ・ 広島県漁業協同組合連合会を通じて学校給食向け商品を納品。
- ・ 若い人材を新規で雇用し、地域活性化に貢献。

プロジェクトフロー



製氷機



氷



(平成30年3月現在)