

～地域ブランド確立のために高鮮度水産物を提供～
愛南漁業協同組合（愛媛県愛南町）

目詰まりの現状

愛南町はカツオを主体とする一本釣り等の漁船漁業をはじめ、マダイやカキ等の養殖事業等多岐に亘って水産業が盛んに行われているが、鉄道や高速道路等の整備が遅れており、首都圏等の大消費地に対する鮮魚出荷は積極的には行われていなかった。

一方で、首都圏の市場からの引き合いは強かったことから、氷を増やし、鮮魚出荷を始めたものの、氷の重量がかさみ輸送コストが高くなるなど、改善を求められることとなった。

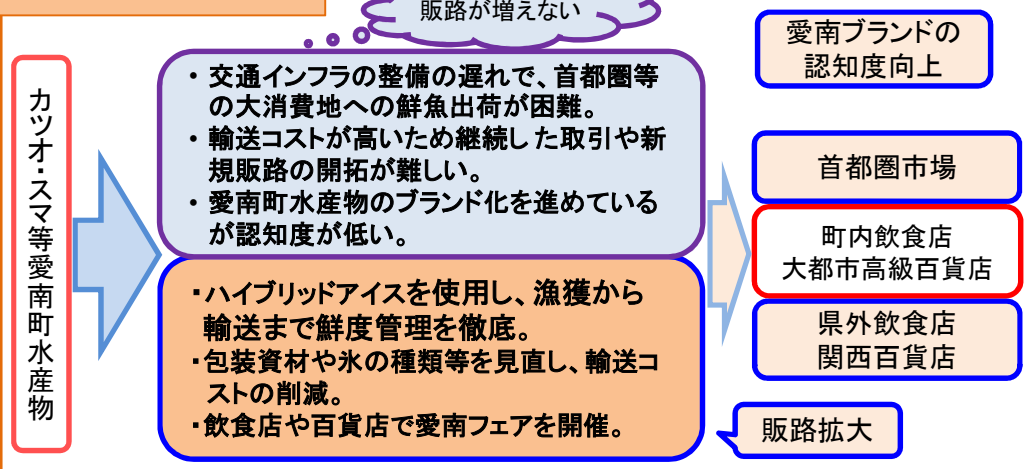
プロジェクトの概要

- ハイブリッドアイス製造機を導入し、漁獲時から愛南地区水揚げ水産物の鮮度保持に取り組むとともに、発泡スチロールよりも軽い段ボールを利用することで、輸送コストの削減を図る。
- 首都圏等大消費地への鮮魚流通に取組み、愛南ブランドの確立及び認知向上に取り組む。
- 首都圏や関西圏の飲食店、百貨店向けに高鮮度商品を提供するとともに、愛南フェアを開催。

取組による成果

- 漁業者と協力し、漁獲時から鮮度管理を徹底したことで、鮮度保持期間が延長して魚価が向上。
- 配送時に使用する氷をハイブリッドアイスにした結果、従来と比べて半分程度の重量に抑え、輸送コストの削減に成功。
- 大田市場や百貨店、飲食店にそれぞれ商品サンプルを提供。販売先から概ね高評価。
- 百貨店や居酒屋等で愛南フェアを実施。好評につき次年度以降も継続して開催予定。

プロジェクトフロー



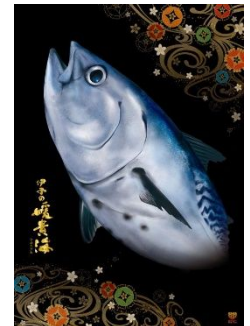
製氷機



製氷機



愛南ブランド商品



ハイブリッドアイス



愛南ブランド商品



(平成30年3月現在)