

～低利用魚を有効活用し新たな販路開拓～  
**有限会社水口松夫水産（鹿児島県長島町）**

目詰まりの現状

長島町は入り江が多く、年間平均水温も安定していることから、立地を生かしたブリ養殖は全国屈指の生産量を誇っている。また、旋網漁業で漁獲されたカタクチイワシは煮干しやカツオー一本釣りの活餌として広く利用されている。

ところが、近年は煮干しの消費低迷や釣り漁業者の減少等により、価格は低迷し厳しい経営状態となっている。また、痩せたブリやロットが少なく雑魚として扱われるアジやカマス等は、地元で安価に取引される現状にある。こうしたことから、新たな販売展開が求められるものの、地元には加工施設がなく、求められる加工品製造に対応できない。

プロジェクトフロー

有効利用できていない

地元漁港  
カタクチイワシ等

- ・サイズや資質がバラバラのため、流通に乗らないカタクチイワシ。
- ・ロットが少ない等の理由で雑魚扱いとなるアジやカマス等。
- ・産卵後に痩せて評価の低いやせブリ。

- ・加工品の新商品開発。
- ・県内外の品評会等に出展し、地元産水産物をアピール。
- ・自社加工環境を整え、ラウンド出荷以外の要望に対応。

加工品による  
販路拡大

ふるさと納税  
返礼品

ラウンド出荷

県内飲食店  
道の駅

商品開発

プロジェクトの概要

- ・カタクチイワシや低利用魚を原料とした加工品開発。
- ・鹿児島県内で実施される品評会等に出展し、市場ニーズの把握及び商品を開発。
- ・今まで他社に委託加工していた商品を、自社で生産できるよう機器を導入し、加工体制を構築。
- ・地元飲食店や道の駅等へ新たな販路を構築。

取組による成果

- ・ブリの味噌漬け、茶漬け等の新商品を開発。品評会等で高評価を得て、新規契約を獲得。
- ・地元長島町のふるさと納税返礼品や地元飲食店、道の駅等への納品も決定。
- ・自社以外の周辺の生産者へ働きかけて、広く資源の有効利用に寄与。

真空包装機



急速凍結機



味噌漬商品



手洗い装置



鯰茶漬



(平成30年3月現在)