

～小魚を利用した骨まで食べられる商品の供給体制の構築～ 三重県漁業協同組合連合会（三重県津市）

目詰まりの現状

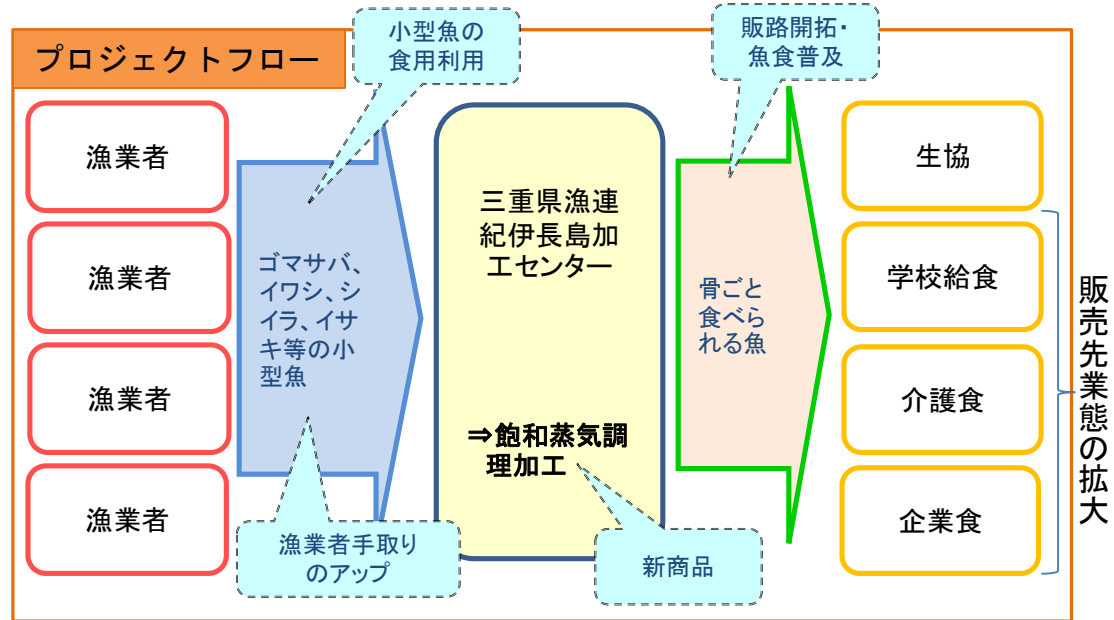
三重県は、伊勢湾、熊野灘に面し、旋網や、定置網他漁業が行われている。近年漁獲される水産物は小型傾向が顕著であり、特に大量漁獲時は餌料等非食用に仕向けられることから、安価で取引されている。

プロジェクトの概要

県内各地で漁獲されたゴマサバ、イワシ、シイラ、イサキ等の小型魚を、県漁連各支所等のネットワークを活用し、仕入れを行い、紀伊長島水産加工流通センターに集荷。本プロジェクトで導入した飽和蒸気調理器により、骨まで食べられる魚を加工・販売した。商品開発に当たっては、学校給食等販売先からの意見を参考に味付け、量目等を決定。

取組による成果

- 小型魚の食用利用による漁業者手取りの向上。
- 骨まで食べられることによる学校給食や介護食への販路の拡大、魚食普及。
- 味付けや商品形態の変更が容易になり、商品のシリーズ化、販売先業態が拡大（生協、スーパー、ファーストフードチェーン）



（平成26年7月現在）