

規格外や低未利用品の有効活用

熊野灘産地魚を使用した新感覚スライスかまぼこ等の製造・販売事業

熊野灘で獲れるタカベ等の低利用地魚を使い、スライスかまぼこやフレークかまぼこといった多用途な新感覚かまぼこを開発、魚離れの進む中若年層をターゲットに業務用と家庭用両面で販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

丸光大敷(漁業)

定置網・二艘持ち漁法により効率的に地魚を捕獲後、大量の氷による鮮度保持およびまるごと凍結保存を行うことで、魚質の変質を防ぎ、品質のよいタカベ等を確保、提供する。

中小企業者

有限会社浜地屋 (水産練製品製造業)

山水を使った独自のすり身加工、保存料を使わずでん粉使用料を抑えた練り加工、ハムのスライサーを応用したスライス加工技術、ノウハウを駆使し、魚肉成分9割以上の新感覚スライスかまぼこ等を製造、百貨店等へ販売する。

連携参加者

(財)三重県産業支援センター、尾鷲商工会議所、熊野商工会議所、百五銀行、
中小企業基盤整備機構中部支部

サポート機関等

➤ 連携の経緯

漁業者の丸光大敷は、獲れた低利用地魚を何とか主食用に使えないかと長年考えていたところ、中若年層の魚離れ現象を食い止める方策を検討していた浜地屋と出会った。そこで両者は、熊野灘の地魚を使って、「簡単便利で手軽にサラダ感覚で食べられ、自然に魚を摂取できる商品」をテーマとした商品開発を開始。その結果、スライスかまぼこフレークかまぼこを考案。漁業者の獲った低利用の地魚を、中小企業者の製造加工技術を活用することにより、付加価値の高い商品を生み出す連携事業へ発展した。



スライスかまぼこ

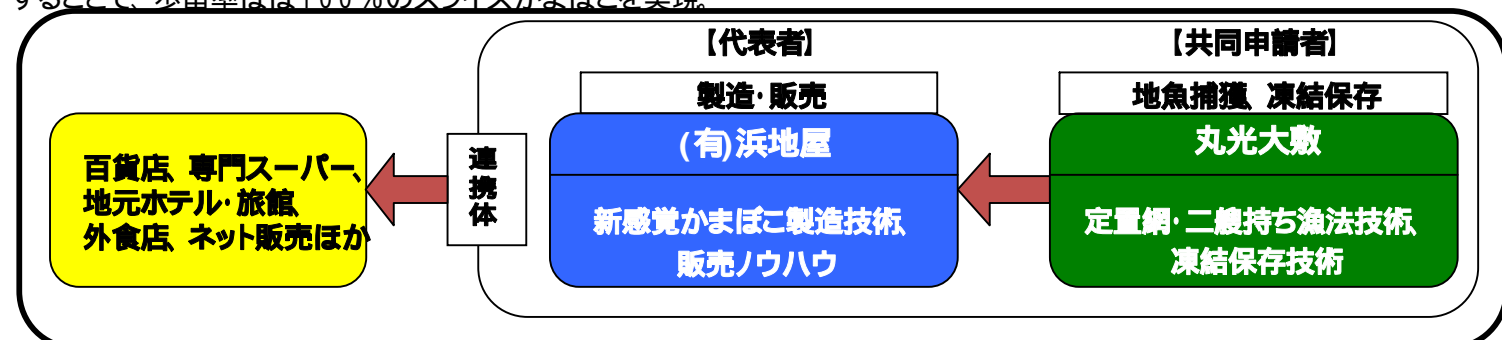
フレークかまぼこ

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

丸光大敷は、二艘持ち漁法により、タカベをはじめとする地魚捕獲用定置網の仕掛け角度を変えることで、捕獲量を確保。氷の使用割合を従来の5倍にして鮮度保持し、すばやくまるごと凍結保存を行うことで、品質のよい原材料を提供する。浜地屋は、良質な原材料のすり身加工に低温豊富な山水を使うことで、魚質の均一化を図る。練り加工工程では、保存料を一切使わず、つなぎの役割を果たすでん粉の使用料を極力抑えることで、魚肉成分9割以上という味のしっかりしたかまぼこを製造。またスライス工程では、ハムのスライサーを応用することで、歩留率ほぼ100%のスライスかまぼこを実現。



調理例(スライスかまぼこ)



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で400万円の売上高増加、低利用地魚の高付加価値化、漁業の活性化

従来、捕獲したものの低利用だった地魚を、食用へ転換することにより高付加価値化を図り、売上高増加および経営改善につながるとともに、漁業関係者へのモデル性としての波及効果が期待される。

中小企業者

5年で2,000万円の売上高増加、地域の伝統産業である水産加工業の活性化

「食べやすさと多用途性」を追求した画期的な新感覚かまぼこ商品による売上高増加、さらには熊野灘・新兵衛屋ブランドとしての商品展開により、地域全体の活性化・PR効果が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社浜地屋
T E L：0597-88-0171
E - m a i l：sinbeiya@carrot.ocn.ne.jp

所在地：三重県熊野市有馬町690番地
F A X：0597-88-0172
ホ - ム ペ - シ：http://www.sinbeiya.com/