

3類型	農林水産物	通巻番号	3-19-016
地域資源名	サケ	認定日	平成19年10月12日
地域	新潟県糸魚川市	所管省庁	経済産業省・農林水産省

事業名:糸魚川産鮭の加工品の製造及び販売事業

会社名:拓洋水産工業株式会社

所在地:新潟県糸魚川市大字藤崎39-1

連絡先:TEL:025-567-2278

HP:

FAX:025-567-2666

事業概要(新たな活用の視点)

◆産地・地域の現状と課題・事業着手の経緯

従来、遡上サケは「ブナザケ」と言われ、商品価値の低いものとして取り扱われている。2006年12月、県立海洋高校の生徒たちが、糸魚川に遡上するサケを利用してビーフジャーキーのような燻製の干物「燻り鮭(いぶり)トバ」を試作・販売したところ、好評を得て完売した。これにより、商品価値の高い開発が可能であることを確認し、自社の生産技術と県立海洋高校の共同により、本格的な事業化に取り組む。



【生産工程①】

◆地域資源の強みと新たな活用視点の導入

産卵期を迎えた遡上「サケ」は、脂肪分が少なく、加工工程で脂焼けしにくく、漬けサケや鮭トバ燻製には非常に適しているという特徴を有している。加えて、ヘルシーである特徴を活用して、県立海洋高校と連携して商品開発を行う。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

競合する商品はカロリーが高いが、開発商品は低カロリーである。また、3枚におろしたフィーレ状の形態等技術的に工夫を行うとともに地元高校生との共同開発等で糸魚川のサケのブランド化を図る。

◆市場性

ヘルシーな伝統珍味を好む、主として観光客をターゲットとする。

◆販路

道の駅および物産センター、首都圏の店舗等での販売により販路を開拓する。



【生産工程②】

地域資源における関係事業者との連携

域内において、「サケの研究会」を立ち上げている。この研究会は、漁業者、加工業者、魚類販売業者、海洋高校のメンバーで構成されており、サケを加工し商品化して販売する協力体制ができている。