

3類型	農林水産物	通巻番号	3-24-190
地域資源名	サバ・アジ・サンマ	認定日	平成 25年2月4日
地域	千葉県南房総市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：低活用鮮魚を原材料とする定型・定量を可能とするファストフィッシュ
水産加工品の開発及び販売**

会社名：有限会社スズ市水産
TEL：0470-44-0662
FAX：0470-44-3544

所在地：千葉県南房総市千倉町南朝夷1130番地
HP：<http://www.suzuichi.jp/>

事業概要(新たな活用の視点)

・地元定置網で水揚げされる、小型等の理由で、鮮魚でも加工品でも低い利用率であるサバ・アジ・サンマを活用した「水産加工品」の製造・販売。

・当社は、サバの骨抜き肉を結着し、筒状に凍結し、さらにスライスし、衣を付ける製品の研究を行っているところであった。この研究をアレンジすることで、色々な大きさ・形状の加工品を利用したいというお弁当事業者等のニーズに応えられ、かつ地域の漁業者等に貢献できるのではないかと考えたことが、事業化を目指すきっかけとなった。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

本事業によって開発する加工品は、当社独自の加工技術により、誰にでも食べやすく、魚肉の食感を残しながら、魚特有の臭いを抑えた水産加工品である。また、お弁当等の容器に合わせて形状を自由にできる特長を有している。

◆市場性

・開発する加工品は冷凍食品であるが、手間のかからない冷凍食品の市場は拡大傾向にある。

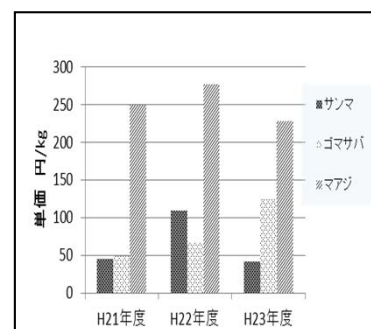
・試作品について、地元取引業者などに試食してもらったところ、かなり高い評価を受け製品化して欲しいとの声を頂いている。

◆販路

・千葉県漁業協同組合連合会・千葉県水産加工業組合連合会等を通じて生協等への販路の開拓を図るとともに、外食産業向けに直接販売も実施していく。



【フィッシュナゲット試作品】



【定置網魚種別単価の推移】

地域資源における関係事業者との連携

千葉県漁業協同組合連合会、千葉県水産加工業組合連合会、千葉県学校給食会、南房総市、南房総市朝夷商工会、地元飲食店、地元観光事業者、南房総市内道の駅等と連携し、低利用サイズのサバ・アジ・サンマの有効活用を通じて地域企業の活性化につなげる。