

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

三谷漁協が初めて扱う新たな魚貝類を使った、佃煮ジュレ商品の開発と製造販売事業

地元水産高校が海洋実習で釣ったカツオや地元の未利用魚貝類を使った、つくだ煮ベースのジュレを製造販売する。

➤ **連携体**

農林漁業者

三谷漁業協同組合（漁業協同組合）

三谷水産高校の実習船受け入れカツオを水揚げするとともに、未利用魚貝類の活用についての試験を行い供給する。

中小企業者

株式会社平松食品（惣菜製造業）

つくだ煮メーカーの技術を使い、つくだ煮ベースの新感覚ジュレ商品を開発し、製造販売する。

連携参加者

愛知県立三谷水産高等学校（高等学校）

サポート機関等

愛知県水産試験場、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

➤ **連携の経緯**

愛知県蒲郡市の三谷漁協は魚貝類の消費が減少する中、魚貝類の需要拡大及び組合員の収益向上のため、新規魚貝類の水揚げや未利用魚貝類の活用方法を探しており、定期的な地域イベント等に積極的に参加していく中、平松食品と出会い地域経済の活性化について相談する仲になった。一方、愛知県豊橋市の平松食品は、伝統食材である佃煮の需要拡大のため未利用資源を活用した地域密着型商品の開発に取り組む中、地元の水産高校ともメニュー開発に取り組んでいる。その折、水産高校が実習で漁獲したカツオの地元での水揚げを切望していることを知った。

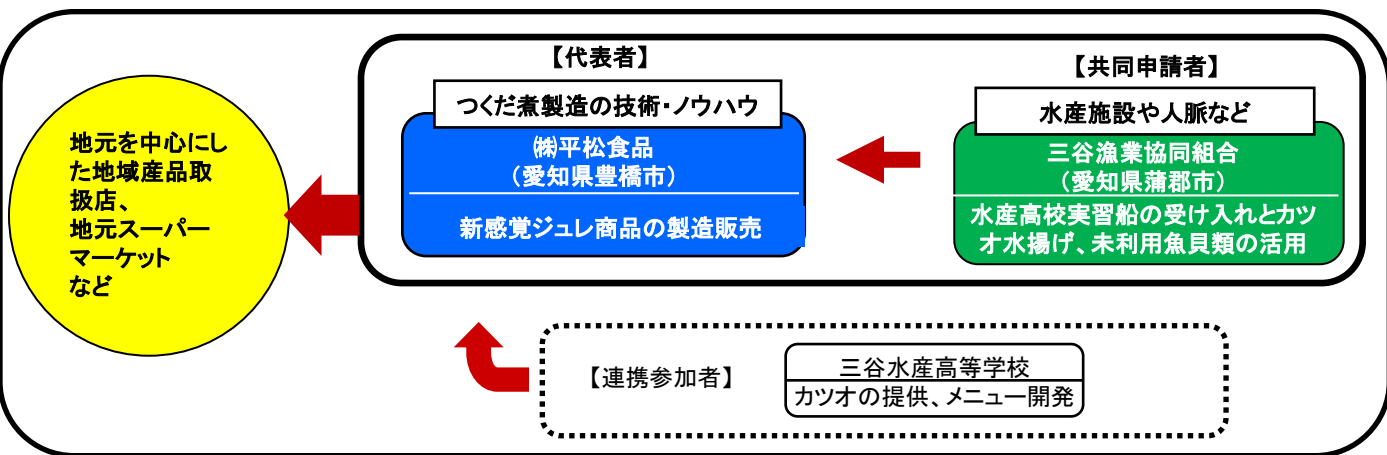
今回、平松食品が三谷漁協にカツオや未利用魚貝類の利用を打診したことで地元完結の商品開発ができるようになった。



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

三谷漁協は、旧知の水産高校に働きかけて実習船を三谷漁協のある三谷漁港へ受け入れて水揚げ、流通させるほか、未利用魚貝類の活用のために、愛知県水産試験場とともに活用に向けた試験研究を行う。

平松食品は、カツオや未利用魚貝類を使った新感覚のつくだ煮派生商品であるジュレを開発するにあたり、カツオの特性やジュレ製造のために、新規設備導入やつくだ煮製造で培った技術、ノウハウを活用して商品配合や製法を確立した。



農林漁業者

5年間で当事業から取扱高1,350千円の増加と関係業者の活性化

カツオや未利用魚貝類といった新規商品の扱いにより、教育貢献や話題づくり、関係業者の売り上げ増加に結びつく。

中小企業者

5年間で当事業からの売上増加25,000千円とつくだ煮の認知度向上

水産高校が実習で釣ったカツオや未利用魚貝類を商品化することで地元貢献や話題性向上による事業展開ができる。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名 : 株式会社平松食品
 TEL : 0533-77-2468
 E-mail : sc@bisyoku.com

所在地 : 愛知県豊橋市梅藪町折地2-1
 FAX : 0533-76-2170
 ホームページ : <http://www.bisyoku.com/>