

地域	三重県 鳥羽市	認定日	平成21年12月10日	通巻番号	4 - 21 - 049
----	---------	-----	-------------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

伊勢湾産のカタクチイワシ・コウナゴを活用した総菜の製造・販売事業

従来、シラス加工できない大きさのカタクチイワシ・コウナゴを、輸送時間の短縮や船上での鮮度保持加工を行うことにより、高付加価値化し、「かき揚げ」や「から揚げ」等の惣菜として商品化。新規用途の開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

幸積丸(漁業)

網を揚げる回数を増やす等の丁寧な漁法に加えて、輸送経路・時間の短縮等により、新鮮で高品質なカタクチイワシ・コウナゴを提供する。

中小企業者

(株)浜与 (水産食料品製造業)

同社の持つ水産加工設備・ノウハウを活用し、鮮度維持を行ったカタクチイワシ・コウナゴを、かき揚げ、から揚げ等の惣菜として通年販売する。

サポート機関等

(財)三重県産業支援センター、地域活性化支援事務局

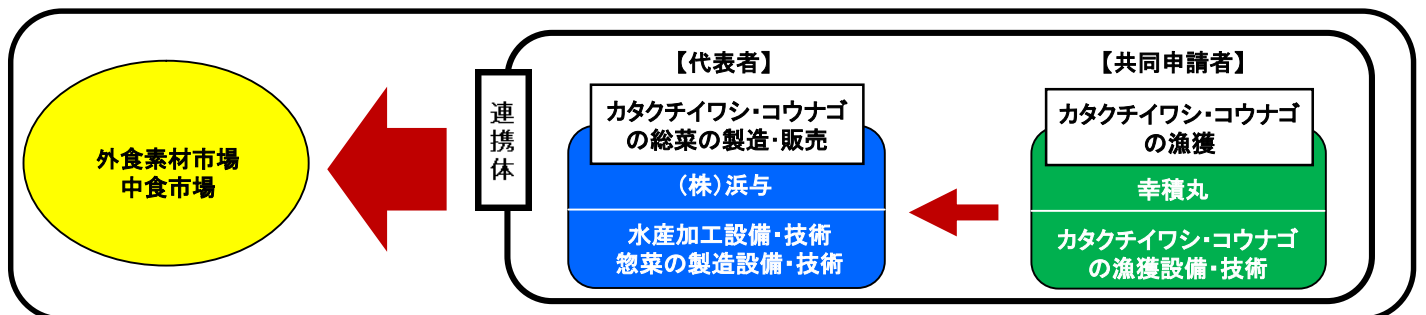
➤ 連携の経緯

「海の命を人の命に」を企業理念として、地元海産物を扱う(株)浜与は、成長したが故に商品価値が低くなる5cm以上のカタクチイワシ・コウナゴの商品開発を長年行ってきた。一方、地元漁業者である幸積丸は、低迷していく漁業の活性化や漁業の経営安定、収益向上の方策を模索していた。幸積丸は、(株)浜与の「海の命を大切にすることで地元の海に恩返しする」という思いに共感し、本連携事業に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

幸積丸は、5cm以上に成長したカタクチイワシ・コウナゴを、惣菜として提供するため、網を揚げる回数を増やす等の丁寧な漁法による品質保持や輸送経路の短縮、港への寄港を早くする等の鮮度確保を行う。一方、(株)浜与は、HACCP対応工場で急速冷凍機を活用した鮮度維持を行うことにより、原料の通年安定供給体制を構築するとともに「かき揚げ」や「から揚げ」等の加工品を業務用として新たな販路を開拓する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,750万円の売上高増加、規格外稚魚の高付加価値化、漁業の活性化

従来、未利用であった「成長したイワシ類稚魚」を品質・鮮度を維持して高付加価値化を図り、取引価格の向上による経営改善が期待される。

中小企業者

5年で5,000万円の売上高増加、地域の伝統産業である水産加工業の活性化

カタクチイワシ・コウナゴのかき揚げ、から揚げ等を業務用として通年販売することによる売上高の増加、さらには地域の伝統産業である水産加工業の活性化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社浜与
TEL：0599-26-5003
E-mail：info@hamayo.com

所在地：三重県鳥羽市答志町302-2
FAX：0599-25-2371
ホームページ：http://www.hamayo.com/