

地域	山口県下関市	認定日	平成24年10月1日	通巻番号	6 - 24 - 040
----	--------	-----	------------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

山口県長門沿岸の海藻を活用した加工食品の開発及び販売

従来は有効活用されていなかった、長門沿岸に生育している「ひじき」「もずく」「わかめ」などの低利用海藻類を採取し、佃煮や乾燥品、ふりかけ等の新商品を開発し販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

山口県漁業協同組合 長門統括支店(漁業)

長門沿岸の海藻類を採取し、選別や乾燥などの一次加工を行い、海藻類の原料供給を行う。

中小企業者

大和食品(株)(食料品製造業)

長門沿岸で採取された海藻類を加工した「佃煮」「ふりかけ」など、海藻類の特徴を活かした商品を開発を行うことにより、長門地区の地域活性化に寄与する事業展開を行う。

連携参加者

サポート機関等

下関商工会議所、山口県、(独)中小企業基盤整備機構中国本部

➤ 連携の経緯

下関市で海産物の加工を手がける大和食品(株)は、消費者の海外産食品への不安に対応するべく、国産の海藻を原料とした商品開発を検討する中で、山口県漁業協同組合長門統括支店と協議し、山口県内でも低利用の海藻が多く存在していることを知った。また、長門地区は柑橘類や米などの産地でもあることから、それらの地域資源と組み合わせた商品開発を思い立ち、連携して新商品開発を行うに至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫

「ひじき」などの海藻類は、コストと量の問題から原料調達は輸入中心となっているが、長門地域で、採取したものを漁業者が一次加工し、中小企業者で付加価値の高い商品に加工し販売することで、事業化できるビジネスモデルを確立させる。

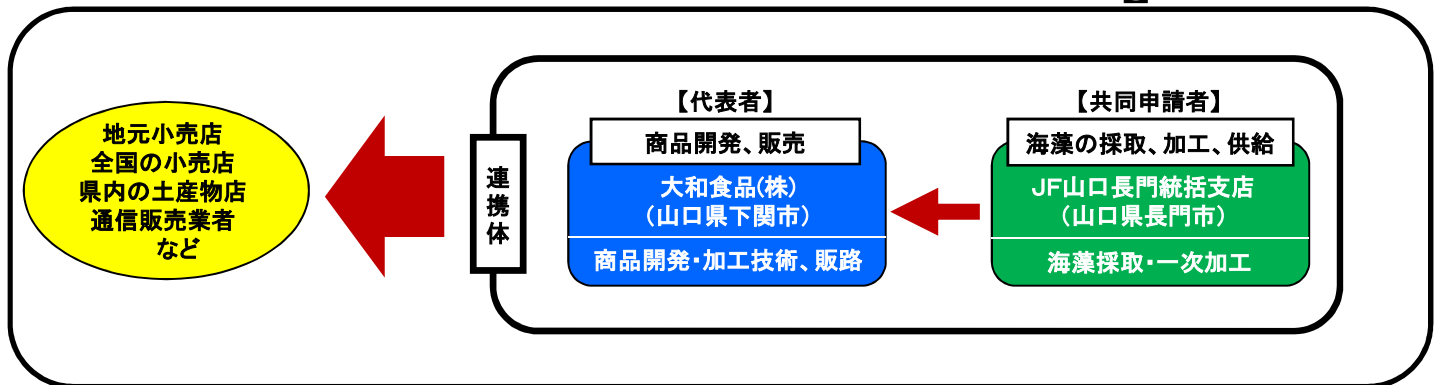
現状、「ひじき」「わかめ」「もずく」等は乾燥状態での販売が主流で、佃煮等への利用は進んでいない状況であったが、当事業では、日持ちのする佃煮等に加工することで、新たな商品開発を行うとともに、販売し易い形に商品化するように工夫する。



【海中のひじき・左】



【ひじきの佃煮・右】



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,650万円の売上高増加、安定収入の確保

海が荒れることが多い冬場に、海藻類を採取して、加工・販売することで安定収入を確保することができる。

中小企業者

5年で5,500万円の売上高増加、商品力の強化、ブランド強化

輸入原料が多い海藻加工品について、国産原料で商品開発をすることで、差別化による売上増加が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 大和食品株式会社
TEL : 083-261-0955
E-mail : daiwa.td@joy.ocn.ne.jp

所在地 : 山口県下関市東大和町2丁目13-8
FAX : 083-261-0970
ホームページ : 無し