

⑦海外への輸出による販路の拡大

# MSC(海洋管理協議会)認証の高品質一本釣り鰹を使用した海外向け鰹商品の開発・販売

MSCの認証漁法である一本釣り鰹を使用した海外向け鰹商品を開発し、欧米や新興国等の海外に販路拡大を行う。

## ➤ 連携体

**農林漁業者** 豊国丸漁業生産組合（漁業）

MSC認証漁法の本一本釣りで漁獲した鰹を、B-1凍結法と各国基準に合致した衛生管理体制により提供する。

**中小企業者** 土佐鰹水産(株)（食料品製造業）

商品開発力とCoC認証(MSCの加工・流通段階の認証)工場による製造能力により、海外向け鰹商品を開発し海外販路開拓に取り組む。

**連携参加者** (株)カネシメイチ（漁業）

今後のMSC漁業認証鰹の販売増加に向け、MSC漁業認証に基づく一本釣り鰹を漁獲し提供する。

**サポート機関等** 静岡県商工会連合会、静岡銀行、地域活性化支援事務局

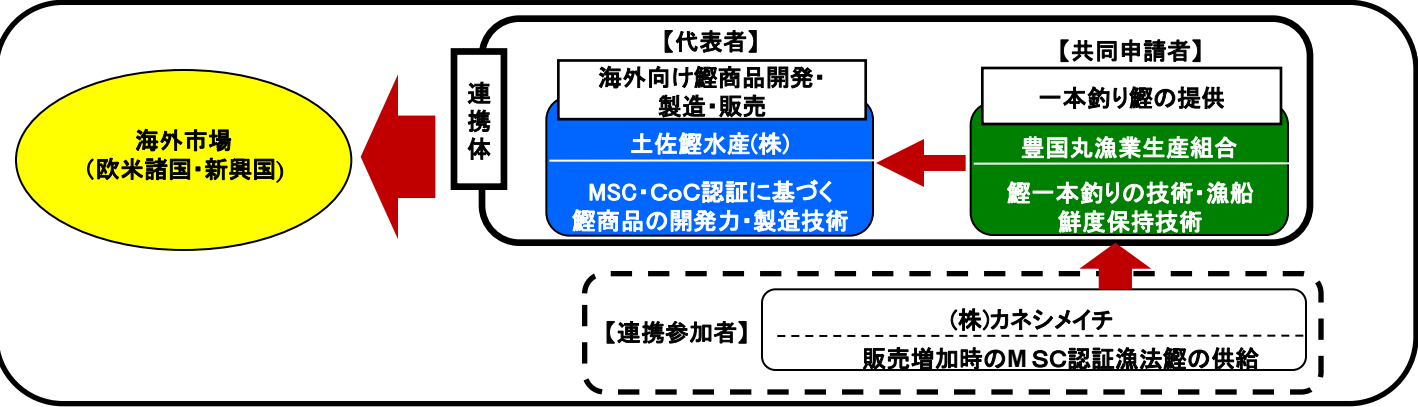
## ➤ 連携の経緯

魚価低迷と漁獲数量の減少に悩む鰹一本釣り漁船の豊国丸と、従来より一本釣り鰹にかかった商品づくりに取り組みながらも国内消費低迷を憂う土佐鰹水産(株)が、海外で高い評価を得られるMSC認証取得を契機に海外輸出による一本釣り鰹の販路開拓と高付加価値化を実現すべく連携に至った。



## ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

漁業者である豊国丸においては、高品質のB-1凍結法と新たな血抜き処理により一層の鮮度向上に取り組むとともに、輸出に向け各国基準に合致する衛生管理体制を設備面・人材教育面で構築することに取り組む。一方土佐鰹水産(株)は、特許も取得した薫焼きたたき等を製造してきた製造ノウハウと数百種類に及ぶ鰹レシピを活用し、生魚を食べ慣れていない外国人にも食べやすい鰹商品を開発し、海外販路の開拓に取り組む。



## ➤ 連携による効果

**農林漁業者** 3年で4億9,000万円の売上高増加、一本釣り漁法の維持向上、市場価格以上での販売の実現

一本釣り鰹の高付加価値化を通じ、漁業経営の安定化を達成し伝統漁法の保存に貢献する。

**中小企業者** 3年で7億円の売上高増加、高品質な原料鰹の確保、漁業者との信頼関係の強化

海外市場開拓により、低迷する国内市場の限界を打破し売上・利益の増加を実現するとともに、仕入価格の維持向上を通じ鰹の本一本釣り漁法の保存にも貢献する。

## ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：土佐鰹水産株式会社	所在地：静岡県藤枝市横内2287
TEL：054-646-8000	FAX：054-646-8002
E-mail：myojin@tosakatu.jp	ホームページ：http://www.tosakatu.jp