

④新規用途開発による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

## 京都産サワラ(サゴシ)を活用した全国初の煮干しだしの開発及び販売

京都府漁業協同組合が調達した京都府産サワラ(サゴシ)を、連携する域内煮干し加工業者が1次加工を行い、福島鯉(株)が旨味とコクのある京都ブランドの煮干しだしに仕上げ、業務用として国内外の麺類・和食店に販売する。一般消費者用としても販売を開始する。

### 連携体

**農林漁業者** 京都府漁業協同組合(法人番号 5130005012031)(漁業協同組合)

京都府漁業協同組合は、9月～10月にかけて水揚げされる、だし加工用に最適なサゴシの調達・保管をする。

**中小企業者** 福島鯉(株)(法人番号 4130001022316)(その他の水産食料品製造業)

連携参加者が加工したサゴシ煮干しを切削・調合し、全国初のサゴシ混合煮干しだしとして国内外に販売する。

**連携参加者** 和仁商店、新田商店、嶋一水産(以上、その他の水産食料品製造業)

漁業協同組合が調達したサゴシを、漁港近辺の立地を生かした煮干し加工技術で、だし加工に最適な1次加工をする。

**サポート機関等** 京都府、(独)中小企業基盤整備機構近畿本部

### 連携の経緯

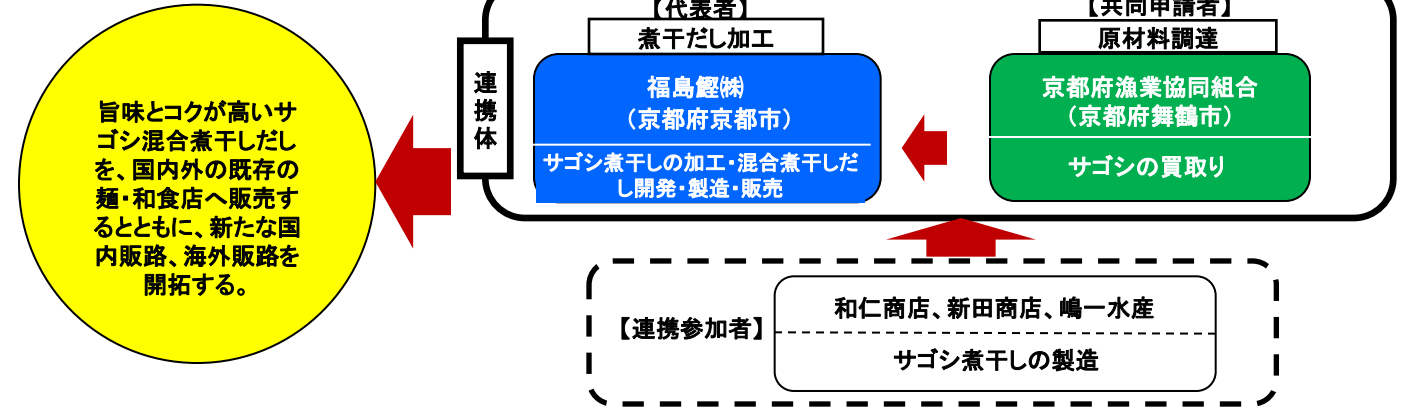
福島鯉(株)と京都府漁業協同組合は近年漁獲量が拡大しているが利用価値が低い小型のサゴシが、煮干しにすると旨味・コクが高く、だし材料としては有望であることから、だし製品の開発・製造・販売を行うことになり、今回両者が連携し、本事業を開始した。

【サゴシ混合煮干しだし】



### 連携に当たっての課題や工夫等

福島鯉(株)は、業務用だしの国内トップ企業で、全国の天然だし生産が減少する中、売上げを着実に拡大している。京都府漁業協同組合は、温暖化による水揚げ魚種の中でサゴシ類の水揚げが国内トップレベルに達しており、小ぶりのサゴシ類の用途開発を行う必要があった。サゴシの煮干しは、旨味成分やコクが高だし材料としては最適であることもわかり、京都府の指導もあり、連携が可能となった。市場では本物志向が見直され、国内需要は底堅く推移、また海外の和食ブームも拡大しており、製造販売には絶好の機会である。



### 連携による効果

**農林漁業者** 5年で京都府漁業協同組合は3,329千円の売上高増加

本事業を行うことで、サゴシの新規用途開発が可能となり、京都産サワラ(サゴシ)のブランド化を進めることができる。

**中小企業者** 5年で50,000千円の売上高増加、収益性の改善

本商品で新たなユーザー獲得に向けた事業展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名	: 福島鯉株式会社	所在地	: 京都府南丹市八木町玉ノ井北沢40
TEL	: 0771-43-2940	FAX	: 0771-43-2945
E-mail	: kmukuda@fukusima-k.co.jp	ホームページ	: http://www.fukusima-k.co.jp