

⑤ITなどの新技術を活用した生産や販売の実現

播磨灘・家島産ガザミを使い播磨海洋牧場の独自技術と監視システムを活用した「高級料理用はりかい蟹」の開発・販売

播磨灘・家島産で獲れるガザミを用いて加工品を開発し、高級ガザミとして販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 **梅崎義弘（漁業）**

漁業者のみが知る漁場で、梅崎義弘の漁獲技術を用い、丁寧に漁獲したガザミを提供する。

中小企業者 **(有)播磨海洋牧場（水産養殖業）**

ガザミの生物的特質を活用して、ガザミの加工品「高級料理用はりかい蟹」の商品化を行い、販路を開拓する。

連携参加者 **北里大学海洋生命科学部、兵庫県立大学大学院工学研究科、学校法人神戸学園**

技術的支援、特にガザミの生物管理や管理システムの構築をし、化学分析を行い付加価値を高めて商品化を推進する。

サポート機関等

兵庫県中小企業団体中央会、はりま産学交流会、地域活性化支援事務局

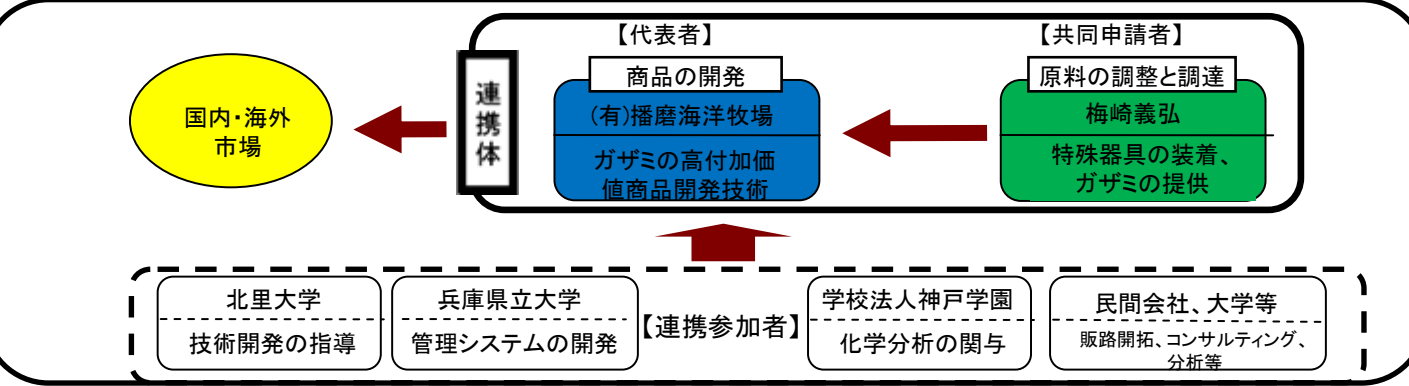
連携の経緯

(有)播磨海洋牧場は、海洋生物(特に甲殻類)に関する技術力に優れ、播磨灘で獲れる品質のよいガザミに注目していた。一方、漁獲したガザミを大切に扱う梅崎義弘は安定した価格と供給量の提供が課題であった。双方が協力し、北里大学海洋生命科学部・兵庫県立大学大学院工学研究科・学校法人神戸学園等の協力・連携により、高付加価値のガザミの加工品(ソフトシェル化)を市場へ提供する枠組みが出来たことにより、本事業の実施が可能となった。



連携に当たっての課題や工夫等

原料となるガザミは、認知度が低く、価格が不安定であったが、新商品は、脱皮行為をコントロールすることで、高品質で生産性が高く、安定供給出来るため、ブランド化「高級料理用はりかい蟹」を定着させることが可能で、市場において十分通用する商品といえる。



連携による効果

農林漁業者 **5年で1,143万円の売上高増加、漁業の担い手確保を目指す。**

特殊器具を装着して丁寧に扱われたガザミは、高価格で安定収入が見込める。

中小企業者 **5年で8,000万円の売上高増加、高級料理用「はりかい蟹」のブランド化を目指す**

他社の追従が困難で高品質な商品が期待できることから、新しい事業として期待されている。

代表企業等の連絡先

企業等名：	有限会社播磨海洋牧場	所在地：	兵庫県姫路市中地南町119
T E L：	079-233-8160	F A X：	079-228-5360
E - m a i l：	mukai@harikai.com	ホームページ：	harikai.com