

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

脂肪分の少ない養殖マダイの頭、中骨等を活用した食品素材及び加工食品の開発・製造・販売

脂肪分の少ない養殖マダイの頭、中骨等を活用して、食品素材(主にカルシウムを含むマダイ粉末等)及び食品素材を活用した加工食品(鯛のムース等)の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

渡辺 駒男、(有)清水水産(水産養殖業)

脂肪分の少ない養殖マダイの生産、安定供給を担う。

中小企業者

秀長水産(株)(飲食料品卸売業)

マダイの頭、中骨等の粉末化・粒状化用の加工設備を活用し、食品素材及び加工食品の開発・製造・販売を担う。

連携参加者

愛媛県産業技術研究所

食品加工技術の研究成果や分析機器を活用し、粉末化の加工技術開発及び商品の機能性成分の含有量分析を行う。

連携参加者

学校法人松山東雲学園松山東雲短期大学

加工食品の商品開発にあたり、食品としての美味しさや食べやすさ及び栄養成分の構成などの支援を行う。

連携参加者

(有)中村かまぼこ店(食料品製造業)

製造設備・技術を活用して、加工食品(鯛のムース等)の製造を行う。

サポート機関等

(公財)えひめ産業振興財団

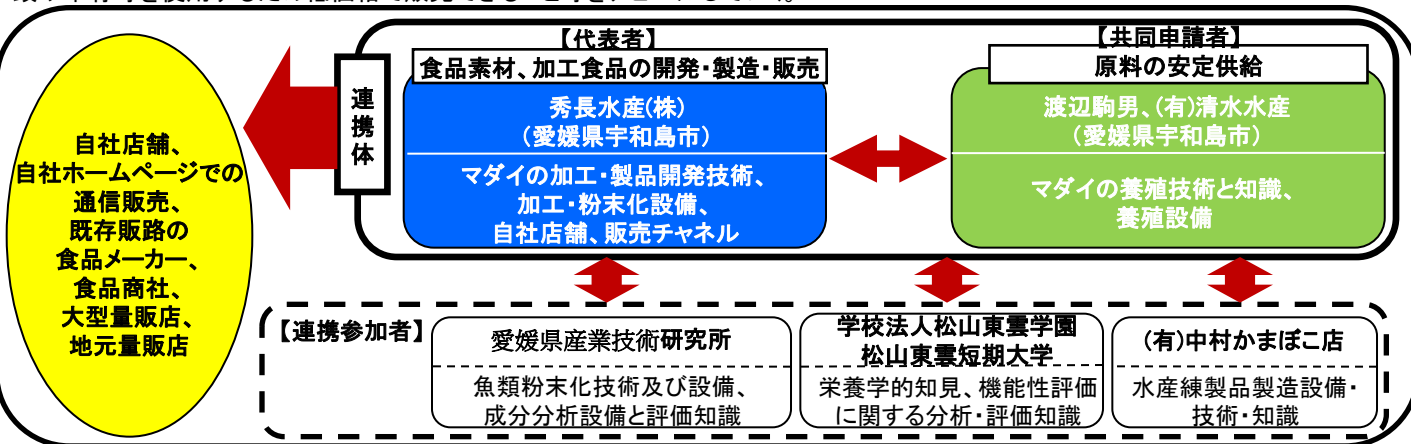
➤ 連携の経緯

秀長水産(株)は、類似商品との価格競争から売上高が伸び悩んでおり、収益性の改善に注力する必要があった。また、愛媛県産業技術研究所の支援により、養殖マダイの頭、中骨等の粉末化・粒状化等加工技術開発を行っており、量産設備を導入中であるが、脂肪分が機械に絡み、加工効率が低下するという問題を抱えていた。渡辺駒男及び(有)清水水産は、長引く価格低迷と飼料価格の高騰により厳しい経営状況となっていた。そうした中、秀長水産(株)から「健康真鯛」生産グループのメンバーである渡辺駒男及び(有)清水水産に対して本事業の提案があり、今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

渡辺駒男及び(有)清水水産は、食物繊維が含まれる食品を配合した飼料を与えることによって、脂肪分を減らす養殖方法を行う。(株)秀長水産は、HACCPを取得した加工場で製造していることや頭や中骨等を使用するため低価格で販売できること等をアピールしていく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

3年で4,400万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者

4年で3,000万円の売上高増加、収益性の改善

食品素材、加工食品の開発・製造・販売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 : 秀長水産株式会社

所在地 : 愛媛県宇和島市築地町2-6-24

T E L : 0895-25-3305

F A X : 0895-22-1808

E - m a i l : kanke.f@hidecho.co.jp

ホームページ : <http://www.hidecho.co.jp/>