

3類型	農林水産物	通巻番号	7 - 20 - 009
地域資源名	カツオ、マダイ	認定日	平成20年9月19日
地域	愛媛県愛南町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名:「カツオ」及び「マダイ」を活用した高鮮度加工冷凍食品等の開発・製造・販売**

会社名: 有限会社ハマスイ  
 連絡先: TEL:0895-70-1851  
 FAX:0895-70-1863

所在地: 愛媛県南宇和郡愛南町深浦240番地  
 HP: <http://www.hamasui.co.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・当地は豊富な水産資源に恵まれた地域。愛媛県唯一のカツオの水揚げ港を有し、また、鯛の養殖では全国の約15%を生産する全国屈指の産地となっている。しかし、近年、漁価の低迷や漁獲量減少、原油高騰、後継者不足等の諸問題を抱える。
- ・漁価の安定や地域ブランド化の推進を目的として鮮魚の加工に取り組み、漁協や行政と連携して定期的にイベント出品や学校給食会への売り込み等を行ってきた。市場の水産加工品に対するニーズの高さを確認し、新商品開発に取り組むこととなった。
- ・漁場、漁港、加工場が地域に一体として存在する地の利を活かし、新鮮なカツオとマダイを材料に、大手企業と共同開発した最適な調味ダレ・洋風ダレを合わせ、市場に広く認知される「カツオのたたき」等の和食材でなく、ステーキ状の切り身をロースト風にした洋食材として、「鰹の炙りステーキ」や「炙り深浦真鯛」等の名称により市場に提案する。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

**競争力**

- ・漁場から漁協、加工場までが地区内に集約されているため、ワンフローズンで加工し、魚の鮮度を落とさずに提供することが可能。また、急速冷凍により賞味期間を90日以上に設定できるほか、炙り加工により旨みにおいても優位性を発揮。

**市場性**

- ・鳥インフルエンザや狂牛病などの影響もあり、魚介類や魚料理への関心が高まっている。また、食品リサイクル法により食品廃棄物等を削減する傾向があり、飲食業者においては鮮魚から加工品へのシフトが進んでいる。

**販路**

- ・食品系展示会や商談会に積極的に参加して、レストランや居酒屋などの外食チェーンにも提案していく。ギフト市場での販路拡大も計画。



**地域資源における関係事業者との連携**

- ・愛南町及び愛南漁業協同組合と連携して地域ブランドの確立を推進する。
- ・愛媛県産業技術総合研究所から技術指導や支援協力を受ける。