

3類型	農林水産物	通巻番号	7-24-006
地域資源名	マダイ、ブリ	認定日	平成24年6月20日
地域	宇和島市、八幡浜市、西予市、愛南町	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：宇和海産マダイ・ブリの中骨を活用した加工食品の開発・製造・販売

会社名：有限会社松下海産
 連絡先：TEL：0894-65-1718
 FAX：0894-65-1600

所在地：愛媛県西予市明浜町渡江232番地第2
 HP：

事業概要(新たな活用の視点)

- ・本事業では、マダイやブリのフィレー(切り身)加工残渣である中骨に含まれるコラーゲン等を活かして、魚骨ペースト加工食品の開発・製造・販売を行う。
- ・マダイやブリの中骨にはコラーゲンやカルシウムが豊富に含まれており、高齢者向けに最適な素材である。マダイやブリの中骨の多くは廃棄処分されるか一部が飼料、肥料などに利用されているだけであり、魚骨ペースト加工食品を製造するために中骨を活用しようとする取り組みは、本事業を除きこれまで着手されていない。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・本商品は水産物由来のコラーゲンやカルシウムを簡単に摂取できる点で、従来の商品との差別化を図っている。
- ・価格についても、マダイ、ブリの加工残渣である中骨を活用することで原材料費を抑えることができるため、競合商品と比較しても低価格を実現できる。

◆市場性

- ・高齢者は骨粗鬆症の有病率が高く、予防のためにカルシウム摂取が必要とされている。また、コラーゲンは軟骨をサポートし骨と骨の摩擦をサポートする効果が見込まれており、カルシウムやコラーゲンの摂取が容易にできる魚骨ペースト加工品に対するニーズは相当程度あると考えられる。

◆販路

- ・高齢者を主たるターゲットとして、当社が有する既存の販売ルートや介護食・病院食を製造販売している企業を活用して販路開拓を図る。

中骨



魚骨ペースト



地域における関係事業者との連携

- ・愛媛県産業技術研究所が実施している「水産物の機能性物質有効利用技術開発プロジェクトチーム」に参画して、地元の水産加工業者で構成する中骨の回収体制を構築する。