

3類型	農林水産物	番号	8-25-018
地域資源名	サワラ、イワシ、アジ、サバ、キビナゴ、タカエビ	認定日	平成26年2月3日
地域	鹿児島県阿久根市ほか	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：地魚の落とし身を加工した「お魚パスタ」の商品化と販路開拓

会社名： 有限会社やまた水産食品

所在地：鹿児島県阿久根市晴海町11番地

連絡先： TEL:0996-72-3033
FAX:0996-72-3035

H P: <http://www.yamata-s.com>

事業概要(新たな活用の視点)

白身のサワラやイワシ、アジ、サバ、キビナゴ、タカエビ等、北さつま漁協で水揚げされる魚種のうち未利用魚(低利用魚)から魚肉を採取し、生の「落とし身」「すり身」をベースに全国の学校給食や生協等に、アレルギーフリーの麺に加工して販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

産地に水揚げされる魚介類を、生の状態で落とし身・すり身に加工するだけでなく、それを県内で最終商品(お魚パスタ)にまで加工するのは、当社が初めてである。さらに、魚種によって漁獲時期が異なるので、季節に応じた商品群を開発する。具体的には、サワラを通年でのベースとしつつ、春はマイワシやアジ、秋はサバを配合することで季節の風味を生かす。

◆市場性

水産物製品の生産量は、国内における「食の洋風化」や「魚離れ」の影響から、昭和50年をピークとして減少基調にある一方、パスタ消費量は微増傾向が続いている。「水産物製成品離れ」と「パスタ需要の高まり」が同時に見られるようになっている現在、水産物をパスタに加工することで、洋風化した食卓に魚を提供可能となる。

◆販路

当社の既存販路である生活協同組合の共同購入の組合員や学校給食向け(全国各地の給食センター)を主たる販売先とする。また産業給食(社食や介護食)、量販店、外食産業向けなど多角的な販売ルートを今後は新規に開拓する。

地域資源における関係事業者との連携

北さつま漁協との連携を密接なものとし、原料の安定供給と安全性を確保する。また、製品の更なる品質向上に向けて、鹿児島大学水産学部や鹿児島県水産技術開発センターとの共同研究開発・評価試験等を推進する。

お魚パスタ



調理例(お魚ナポリタン)

