

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

「阿波の鰹寿司」「阿波の鰹めし」をはじめとした、徳島県産鰹(はも)加工商品の企画・製造・販売

徳島県産鰹を用いて解凍後も作りたてと変わらない食感の鰹冷凍加工商品の開発と販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 小松島JF（協同組合）

魚体に傷を付けない漁法と、冷却装置の付いた専用車両を導入して高品質で鮮度の保持された鰹を安定的に供給する。

中小企業者 (株)さわ（食料品製造業）

解凍後も作りたてと変わらない食感の鰹寿司・鰹めし等鰹冷凍加工商品を首都圏の消費者を中心に販路開拓する。

サポート機関等 地域活性化支援事務局・(財)とくしま産業振興機構

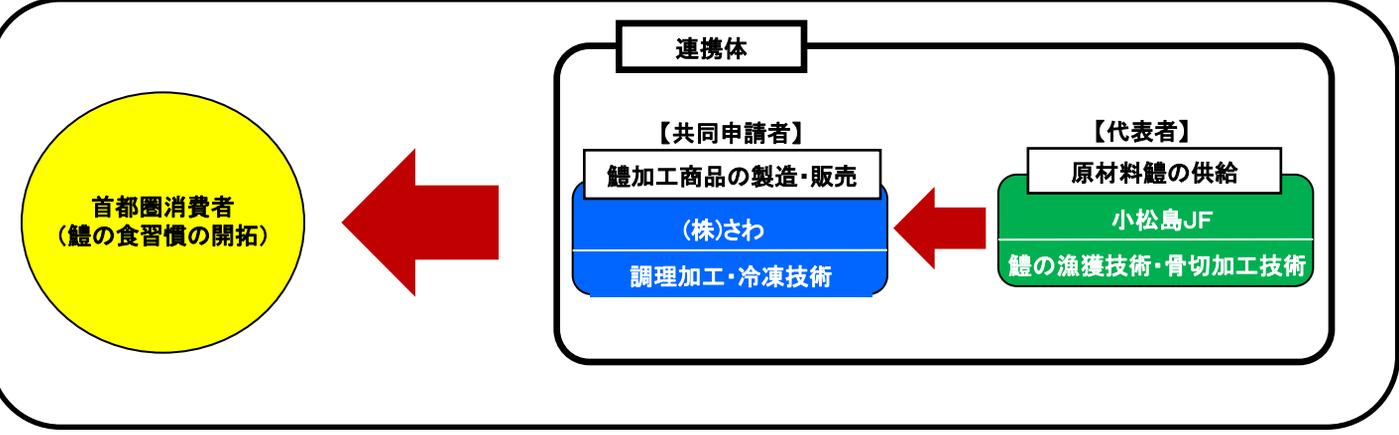
連携の経緯

鰹や太刀魚などの鮮魚を販売していた小松島JFは、水揚量の低下や漁価の低迷等を解決すべく鰹の加工商品の商品化に向けて連携先を捜していたところ、魚類製品の商品開発力を有し、加工と冷凍技術に高い技術を有する(株)さわと出会い連携するに至った。



連携に当たっての課題や工夫等

関西では鰹を夏に食べる風習がある一方、秋には、需要が減り価格が暴落する。このため、年間を通じた地域への経済効果が小さいのが現状である。この課題を解決するため、小松島JFが魚体に傷をつけない漁法により、付加価値を高めた鰹を原料として、(株)さわが米飯冷凍加工に関する高い調理技術で解凍後もふっくらした高品質の鰹寿司等を開発し、これまで需要のなかった首都圏消費者に対して、催事開催を通じて販路開拓する。また、小松島JFが漁獲した原料のみを用いることにより、トレーサビリティを確立する。



連携による効果

農林漁業者 5年で300万円の売上高増加、首都圏への鰹の需要開拓

加工商品の原材料供給により漁価の安定が図られるとともに、新規需要先の開拓により売上高の増加が期待される。

中小企業者 5年で2,500万円の売上高増加、収益性の改善

トレーサビリティの確立した冷凍加工商品の事業展開により、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	: 小松島漁業協同組合	所在地	: 徳島県小松島市南小松島町1-15
TEL	: 0885-33-1122	FAX	: 0885-33-2011
E-mail	: jf-k-awa@e-awa.net		