

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

# 八幡浜港で水揚げされる鮮魚を活用した魚骨の軟化技術による骨まで食べられる干物等の開発・製造・販売

八幡浜港で水揚げされる鮮魚を活用して骨まで食べられる干物等の開発・販路開拓を行う。

➤ **連携体**

**農林漁業者** (有)昭和水産(漁業)

宇和海を中心にした天然魚介類の漁獲と魚種、形状、サイズを選別し需要に応じた安定的な原料供給を担う。

**中小企業者** (株)キシモト(食料品製造業)

塩干品の製造設備・技術と魚骨軟化技術により骨まで食べられる干物等の開発・製造及び販路開拓を担う。

**連携参加者** 愛媛県産業技術研究所

(株)キシモトと高温高圧調理殺菌装置を活用し、魚骨の軟化技術に関する共同研究を実施。また、試作品の成分分析も実施する。

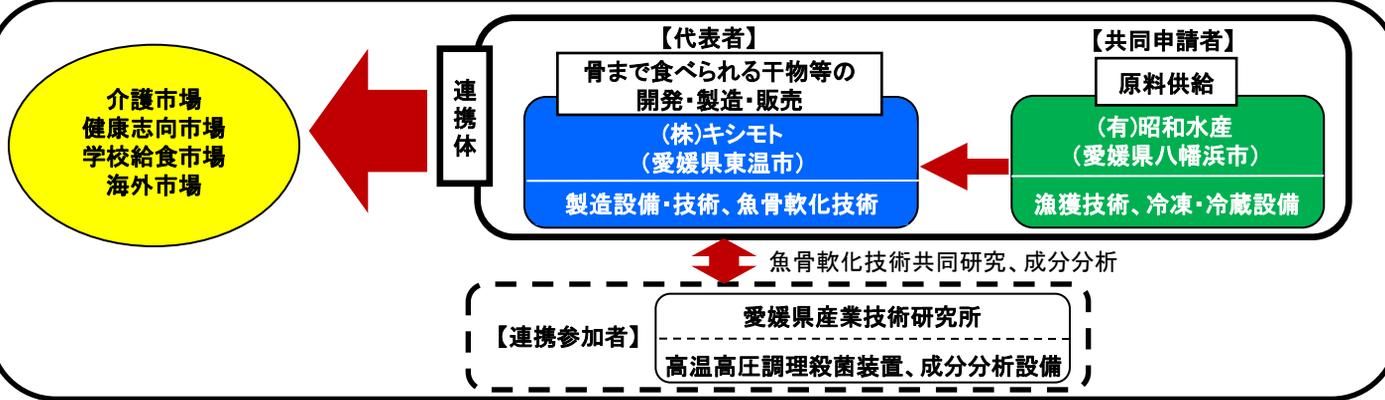
**サポート機関等** 愛媛県産業技術研究所、(独)中小企業基盤整備機構四国支部

➤ **連携の経緯**

(株)キシモトは愛媛県産業技術研究所等と共同研究の結果、骨まで食べられるアジの開きの試作品開発に成功。この研究の成果を受け、様々な鮮魚の骨まで食べられる干物等の商品化を目指すこととなり、鮮魚の供給元を探していた。(有)昭和水産は、魚価の低迷から新ビジネスを模索しており、愛媛産業技術研究所から(株)キシモトの紹介を受けて、連携するに至った。

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

(有)昭和水産は八幡浜港で水揚げされた鮮魚を魚種、形状、サイズを選別し、需要に応じた安定的な供給を行う。(株)キシモトは塩干品の製造設備・技術及び魚骨軟化技術を活用し、骨まで食べられる干物等(開きの干物、魚形を保持した煮魚等)を開発・製造・販売する。魚離れが進む若年層、若い主婦層及び安全性の面から骨のある魚は提供しづらい介護施設をターゲットに販路開拓を進める。



➤ **連携による効果**

**農林漁業者** 4年で1,550万円の売上高増加、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4,000万円の売上高増加、収益性の改善

骨まで食べられる干物等の提供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	: 株式会社キシモト	所在地	: 愛媛県東温市則之内甲693
T E L	: 089-966-6060	F A X	: 089-966-6360
E - m a i l	: co-kishimoto@tau.e-catv.ne.jp	ホームページ	: <a href="http://www.kishimoto-web.com">http://www.kishimoto-web.com</a>