

①規格外や低未利用品の有効活用

八幡浜港のトロール船団で獲れる未利用や低利用の小魚を活用した加工品の開発・製造・販売

トロール船団により水揚げされる鮮魚及び鮮魚の一次加工技術、冷凍・冷蔵設備を活用した小魚のオイル漬け及び魚醤を開発・製造し、既存販路並びに新規市場に向けた販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)昭和 вод産(底びき網漁業)

トロール船団で八幡浜港に水揚げされる未利用や低利用の小魚の安定供給と一次加工を行う。

中小企業者 (株)ステップコミュニケーション(その他の食料・飲料卸売業)

加工品開発に係る技術・ノウハウ、製造設備を活用し、小魚のオイル漬け及び魚醤の開発・販売を行う。

連携参加者 (株)山一(その他の水産食料品製造業)

(株)ステップコミュニケーションから材料とレシピの提供を受け、小魚のオイル漬けと魚醤の加工を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構四国本部

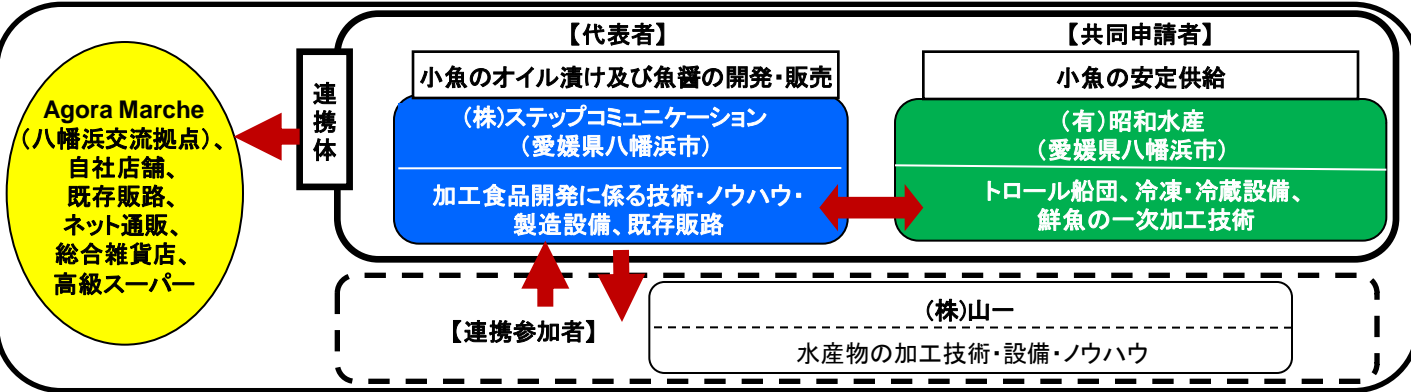
➤ 連携の経緯

(株)ステップコミュニケーションは平成25年4月に八幡浜港交流拠点の一つである「Agora Marche」が開業するのを契機に、地元小魚を活用した加工品を当該施設の目玉として売り出していくことを考えていた。(有)昭和 вод産は漁獲量の3割を占める小魚の高付加価値化に向け、活用方法を検討していた。そこで(株)ステップコミュニケーションが(有)昭和 вод産に対し、未利用や低利用の小魚を活用した独自性のある加工品開発について話をもちかけたところ、両者の意見が一致し今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)ステップコミュニケーションは、独自性のある小魚のオイル漬けと魚醤の開発・販売を行う。開発にあたっては地元産の柑橘果汁や塩麴等を使いまろやかな味にし、魚独特の臭みを和らげる工夫を施す。(有)昭和 вод産は、廃棄処分されたり、肥料の原料にしか活用されなかった未利用、低利用の小魚を(株)ステップコミュニケーションが必要とする魚種、形状、サイズに選別するほか、一次加工も行う。また、自社の冷凍・冷蔵設備を活用して、加工品開発に使用できる状態に保存し、需要に応じた安定供給を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者 3年で960万円の売上高増加、未利用や低利用の小魚の高付加価値化

未利用や低利用であった小魚の売上増加で経営安定化が期待される。

中小企業者 4年で6,804万円の売上高増加、収益性の改善

既存販路の活用と「Agora Marche」での直販や新規販路開拓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：株式会社ステップコミュニケーション 所在地：愛媛県八幡浜市字中深1220番地7
TEL：0894-24-3121 FAX：0894-29-1132