

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

愛媛県愛南町産「若マダイ」を使用した一夜干し・燻製の開発・製造・販売

養殖期間約1年間の若いマダイ(約400g)を丸ごと使用した一夜干し・燻製の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 大西水産(有)(法人番号 2500002024060)(水産養殖業)

「若マダイ」を養殖し背開きなどの一次加工を行い安定供給するとともに商品の販売を行う。

中小企業者 (株)愛なん屋(法人番号 3500001016033)(食料品製造業)

水産加工に係る技術・ノウハウ・設備を活用し、一夜干し・燻製の製造を行う。

中小企業者 (株)魚一家(法人番号 9500001018809)(食料品製造業)

商品企画及び鮮度保持のためのリキッド凍結機を活用した一夜干し・燻製の急速冷凍、商品の販売を行う。

連携参加者 国立大学法人愛媛大学南予水産研究センター(法人番号 -)(学校教育)

商品化に最適なマダイの養殖方法の検討や試作品の科学的な分析を行う。

連携参加者 (株)ユニ・シーズ(法人番号 7120901029763)(飲食料品卸売業)

商品開発のための市場ニーズ調査を担当し、販路開拓に協力する。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構四国本部

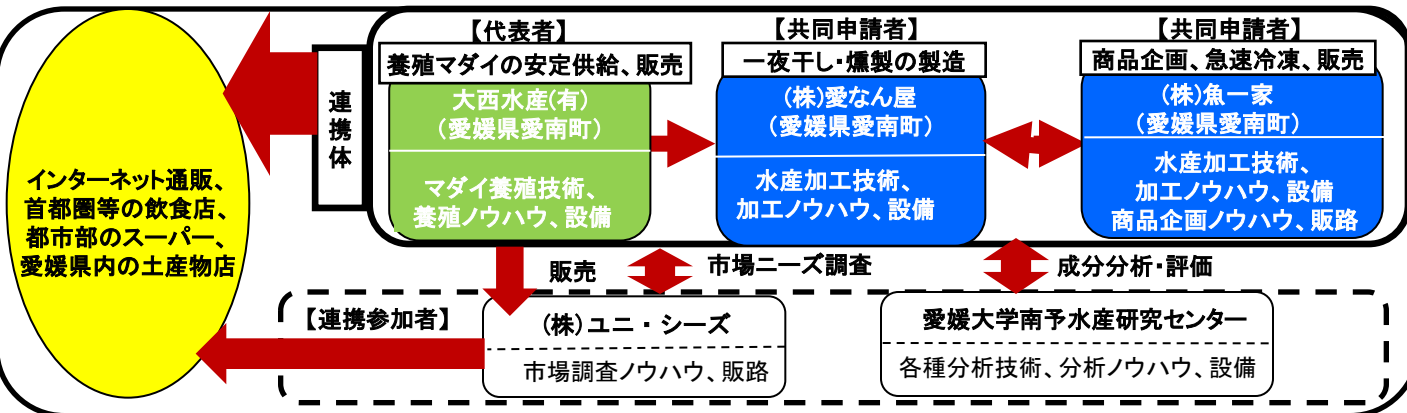
➤ 連携の経緯

大西水産(有)は、近年の魚価の低迷や飼料価格の高騰から、マダイの養殖期間を短期化することが経営改善に必要であり、自らが若い時期の養殖マダイの価値を高める自社ブランド製品の開発を目指すことが課題となっていた。また、(株)愛なん屋及び(株)魚一家は、愛南町で天然魚の漁獲量が減少する中、安定して入手でき、かつ、扱いやすいサイズの養殖魚を用いた新製品の開発・販売が課題となっていた。そこで、これらの課題を有する3社が、それぞれの経営資源を持ち寄って連携し、本事業に取り組むこととなった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

大西水産(有)は、約400gの若マダイを新たに養殖し、背開きなどの一次加工を行ったうえで出荷する。一夜干し・燻製への二次加工は(株)愛なん屋が行う。(株)魚一家は、商品企画のほか、鮮度保持のためリキッド凍結機を活用し加工品の急速冷凍を行う。販売は、大西水産(有)と(株)魚一家が行う。

本事業では、養殖の若マダイを使用することで、美しい色をもったマダイを丸ごと楽しむことができると同時に、養殖により品質が安定化するため、天然魚使用の類似商品との差別化が可能となる。



➤ 連携による効果

農林漁業者 4年で1,650万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

若マダイの新たな養殖による生産増加とそれを活用した一夜干し・燻製の販売による売上の増加により、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660万円の売上高増加、収益性の改善

一夜干し・燻製の開発・製造・販売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 : 大西水産有限会社 所在地 : 愛媛県南宇和郡愛南町福浦616
 TEL : 0895-83-0116 FAX : 0895-83-0117
 E-mail : 0024suisan@gmail.com