

①規格外や低未利用品の有効活用

宿毛市で水揚げされるキビナゴの幼魚を活用した常温水産加工品の開発・製造・販売

低利用魚であるキビナゴの幼魚を原料にした常温水産加工品(パエリア釜めしの素、パスタソース、ピザソース、アヒージョの素)の開発・製造・販売を行う。

➤ **連携体**

農林漁業者 **すくも湾漁業協同組合(法人番号 6490005002540)(農林水産業協同組合)**

キビナゴの幼魚の漁獲に関する設備・技術・ノウハウ及び水産物の鮮度保持の技術・ノウハウを活用し、鮮度の高いキビナゴの幼魚の安定供給を行う。

中小企業者 **(有)濱田海産(法人番号 3490002009178)(水産食料品製造業)**

水産加工品製造に関する設備・技術・ノウハウ、既存販路を活用し、キビナゴの幼魚の一次加工と常温水産加工品の販売を行う。

連携参加者 **タケサンフーズ(株)(法人番号 8470001012320)(水産食料品製造業)**

常温食品加工のノウハウ・技術を活用し、二次加工(常温食品加工)を行う。

連携参加者 **ポモ・ドーロ(法人番号 -)(専門料理店)**

地元食材を用いたイタリア料理のレシピ開発ノウハウを活用し、商品レシピ開発への協力を行う。

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**

(有)濱田海産は、主に宿毛市で水揚げされるイワシ・キビナゴ等を原料として煮干し等の水産加工品の製造・販売を行ってきたが、地域内外の水産物加工業者との競合により、煮干し等の水産加工品の取引価格は低迷しており、厳しい経営環境下にあることから、より付加価値の高い新製品の開発・販売による収益率の向上を課題としてきた。また、すくも湾漁協は、高知県では唯一の中・小型巻網漁業をはじめ、養殖業などで栄えてきたが、鮮魚の取引価格の長期下落傾向に対応するため、付加価値の高い加工品向けの魚種の出荷・販売を検討していた。そこで、これらの課題を有する各者が、低利用魚であるキビナゴの幼魚に着目し、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。



キビナゴの幼魚

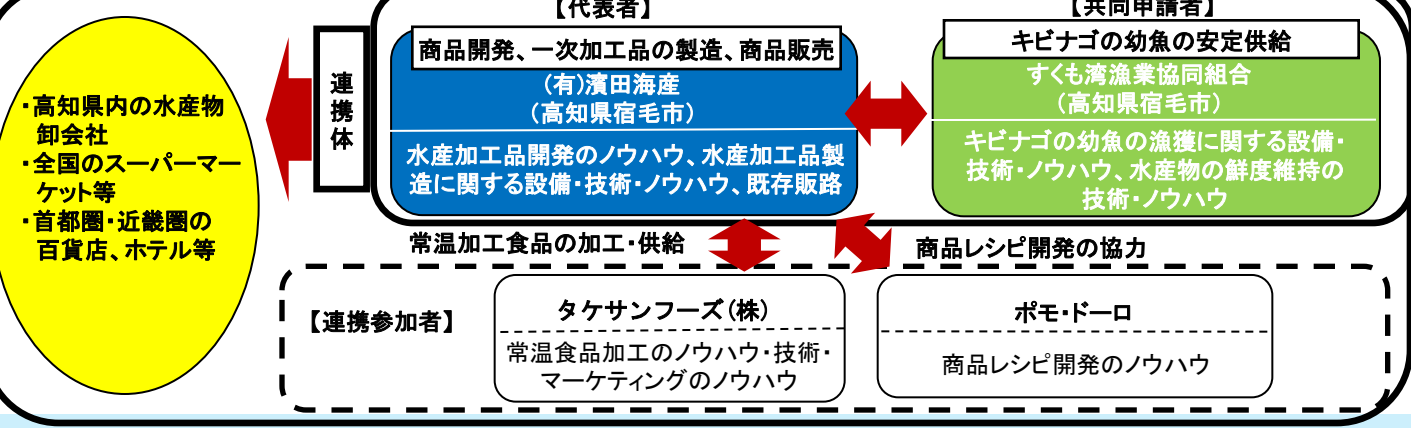
➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

すくも湾漁協は、小型巻網漁において、漁獲網に入ってきたキビナゴの幼魚を中心とする混獲魚の内、漁獲網の上部の活魚のみを、本事業で開発する商品向けに供給する。また、小型巻網漁は通常、23時～翌2時に行われるが、本事業で開発する商品向けに高鮮度な魚を提供するために、加工開始時間に合わせて3～4時に漁獲する。(有)濱田海産は、すくも湾漁協から供給されたキビナゴの幼魚を鮮度の高いうちに煮干し・煮干し粉へ一次加工する。連携参加者であるタケサンフーズ(株)がそれをレトルトパウチ食品へ加工し、(有)濱田海産が商品を販売する。



すくも湾漁協 中央市場

本事業で開発する商品は、連携参加者であるイタリア料理店「ポモ・ドーロ」のシェフが監修した地元・宿毛市の特産品を活用したシリーズとして、食にこだわりのある消費者層からのニーズに応える商品とする。また、化学的な保存料・添加物を使用しない栄養豊富な商品として、食の安全・安心にこだわる消費者へのニーズにも対応することで、類似商品との差別化を図る。



➤ **連携による効果**

農林漁業者 **5年で58万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定**
 低利用魚であるキビナゴの幼魚の安定供給により、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 **5年で965万円の売上高増加、収益性の改善**
 常温水産加工品の開発・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 : 有限会社濱田海産 所在地 : 高知県宿毛市片島5-70
 TEL : 0880-65-7101 FAX : 0880-65-7982
 E-mail : baccara@mb.gallery.ne.jp ホームページ : http://www.hamadakaisan.jp/