

低利用魚等の商品開発研究による『稼ぐ力』強化事業

上乗せ交付分【タイプⅠ】

交付金：50,000千円

地域産業と水産業分野

北海道留萌市

事業の概要等

【現状】

○留萌市の水産業は、H12沖合底曳網漁業の全船廃業などにより、刺網漁業や桁引き漁業、浅海漁業など沿岸漁業が中心の漁業形態であり、魚価安、燃料等の高騰、海獣被害などに悩まされ、安定的な生産体制の構築をめざし、かき・ほや・なまこなど養殖の可能性試験取り組んでいるも、まだ実験・研究段階を脱するまで至っていない。

そのような中、市場取引されずにある低利用魚(規格外や少量により取引されないものなど)も多くあり、最終的には最低価格での引取りや廃棄処分しているものが多い。

【最低価格取引の状況(H26)】マガレイ 約5.5t 約40万円(70円/kg) スナガレイ 約19.9t 約60万円(30円/kg)

○また、鮭の水揚げがある中、白子(精巢)の利用価値が低いことから、新たな加工による付加価値、機能性を抽出した他商品(製麺・菓子等への添加)の可能性について声がるが、企業自らが高額な設備投資に踏み出さずまで至っていない。

【取組】

○新たな商品づくりに取り組む意欲ある企業の研究を支援することにより、新商品開発、企業の育成による雇用の確保、漁業者の所得向上による後継者確保を目指すため、真空凍結乾燥器及び飽和蒸気調理機を導入し、試験研究の環境整備を行う。

○市場で最低価格取引にある魚を加工し付加価値を付けることで、魚価の底上げを図り、漁業者の所得向上と学校給食等への活用、新たな特産品(ブランド)の開発を目指す。

【その他】

○留萌市は、数の子生産日本一を誇る水産加工業のまちであり、親魚を活用した商品化も企業それぞれ取り組んでいるが、本事業で導入する機器を活用することで、敬遠される「ニシンの小骨」の課題も解消でき、新たな商品化も期待できる。

重要業績評価指標 (KPI)

【2015年度】

○低利用素材(鮭白子など)から新たな商品開発 試作1品

○低利用魚からの商品開発 試作1品

※原料調達観点から、冬期間の成果は大きく見込むことができない

【2019年度】

○低利用素材(鮭白子など)から新たな商品開発 1品以上

○低利用魚からの商品開発 1品以上

○学校給食としての利用 1品以上

地方版総合戦略に盛り込む予定の基本目標等

○基本目標：(検討中)

○数値目標：(検討中)

※平成27年10月30日までに策定予定

ポイント

○真空凍結乾燥機

低利用であるサケの白子(精巢)を凍結乾燥し、粉末化し、食用核酸原料を抽出、既存商品の添加による付加価値や新商品の開発研究を行う。

また、当市の健康の駅(全国19か所、道内唯一の施設)を拠点に健康にかかるコホート研究との連携を検討し、健康長寿のまちづくりへの波及効果を検討していく。

○飽和蒸気調理機

骨まで食べられるように調理することができる調理機を活用し、規格外や少量多品種の低利用魚を加工することで、希少価値のあるレアな商品の開発と地元産米をはじめ野菜などとともに地域生産物100%の学校給食等に活用を検討していく。

低利用魚・部位の新たな商品化研究



減少が続く漁業者



- 魚価の底上げ
- 無駄のない漁業
- 所得向上
- 担い手確保

少量多品種

真空凍結乾燥機

食品用核酸原料抽出



栄養機能食品等の研究



製造業の活性化



- 新商品開発
- 改良商品開発
- 高付加価値商品開発

飽和蒸気調理機

骨まで食べられる加工食品



既存商品の高付加価値化



学校給食への活用



高齢者の食事改善



漁業者の元気・企業の元気・子ども高齢者の元気