

1. 取組を実施した背景・課題

- ◇漁獲量が多く産地市場へ上場できない、市場競争が発揮されない
- ◇漁業収入が低迷、経営維持が困難
- ◇ベニズワイガニ漁船乗組員の生産意欲の低下による漁獲物の品質低下
- ◇生産者が、深浦産ベニズワイガニの品質・魅力・価値に気づいていなかった

2. 事業の目的

- 日戻り操業の実施や鮮度保持機器の導入による漁獲物の高鮮度化
- 高鮮度漁獲物の生鮮供給ルート構築、マーケット創出
- 消費地市場向けベニズワイガニの生鮮出荷を開始。“日戻りベニズワイ”のブランド確立
- 傷物等未・低利用カニによる加工品の開発

3. 協議会構成員の概要

協議会構成員	生産	■有限会社マルテツ堀内水産
	加工流通	■日本フィッシャリーサポート株式会社
	加工販売	■株式会社あおり海山
	流通販売	■株式会社魚力

4. 初年度の取組と成果

(1) 青森県産ベニズワイガニの高鮮度化



- 出荷先加工場や産地市場との連絡を密にすることによって、操業日数が増加。**流通・消費サイドのニーズに合わせた水揚げ**が可能に
- 洗浄殺菌海水装置やスラリーアイス導入により、高鮮度化が実現
- 1出漁あたりの操業スケジュールを短縮し、高鮮度化と**乗組員の負担軽減**を両立

(2) ベニズワイガニ新規販路の開拓



- 従前の出荷先を見直し、新規加工業者への出荷を開始。**販売価格**の底上げを実現
- 漁獲段階における高鮮度化に向けた取り組みによって高鮮度なカニの水揚げが実現し、消費地市場に向けて**生鮮での出荷**を実施
- 豊洲市場、横浜市中央卸売市場等の首都圏消費地市場への出荷では、**高い評価を獲得**

(3) 低利用カニを使った新製品の開発



- 一般に流通しない小型のカニや傷もの、脱皮直後のカニ等低利用のカニを用いた**コロッケ等の加工製品の試作**を実施
- 乾燥させたカニを粉末に加工し、コロッケや味噌汁等に用いるだしの素を開発
- 加工品の試作にあたっては、スマートフォン等を活用し、生産者と加工・流通業者が連携して実施

5. 今後の課題と対応方策

- ①**夏場の鮮度保持手法の確立**⇒水温の上がる夏期～秋期の鮮度向上に向けた取組を継続し、鮮度向上によりさらなる高付加価値化を実現
- ②**生鮮ベニズワイガニの販路確立に向けた取組の継続**⇒消費地市場に向けた生鮮ベニズワイガニ出荷を継続するとともに、低利用ベニズワイガニの商品開発や、販売促進・PR活動を実施