

## 1. 取組を実施した背景・課題

- ◇すり身原料となる魚の漁獲量減少
- ◇すり身原料となる魚の価格高騰
- ◇すり身加工場の人材不足・人件費高騰
- ◇原魚生産者、加工業者、販売者間の協力関係が無かった
- ◇マーケットイン型の商品開発ができていない

## 2. 事業の目的

- 原魚の鮮度管理の向上
- すり身加工工程における効率化と省人化
- 低利用魚を使用したすり身の製造
- 機能性食品としてのねり製品の開発
- 末端消費者へのマーケットリサーチの実施

## 3. 協議会構成員の概要

協議会 構成員	生産	<ul style="list-style-type: none"> <li>■長崎市新三重漁業協同組合</li> <li>■長崎県以西底曳網漁業協会</li> </ul>
	加工	■長崎蒲鉾水産加工工業協同組合
	加工 販売	■長崎蒲鉾有限会社
外部 委託先	分析	■食品環境検査センター

## 4. 初年度の取組と成果

### (1) 高品質な冷凍すり身原料の安定供給



- 地元生産者との連携により、**原料となる魚の高品質化**に向けた試験を実施
- すり身製造ラインの機械化・省人化を実現し、効率的な生産体制を確立
- ☞生産量は前年比**5%増加**。生産コストは前年比**3%削減**
- 生鮮原料の不足に対応するため、**冷凍原料や低利用魚**を用いたすり身の生産試験を実施

### (2) 機能性食品としてのねり製品の開発



- 健康機能性食品として、コラーゲンを添加した**アジかまぼこ製品を開発**
- 健康成分(EPA、DHA)を添加したすり身製品の開発・製造に着手
- ☞食品成分分析により、健康機能を謳うに**十分な成分が含まれる**ことを確認
- 蒲鉾製品の新たなマーケット開拓に向けた**新しいパッケージデザインを検討・作成**

### (3) マーケットインの視点に基づいた製品開発



- 開発した新商品について、マーケティング調査を実施。一般消費者向けアンケート調査を**3回**、介護関係者向け調査を**1回**実施
- 製品の味や品質について介護関係者から**高い評価を獲得**
- 消費者の購買行動や商品選択基準等、今後の商品開発につながるマーケティング調査を実施

## 5. 今後の課題と対応方策

- ①**冷凍原料や低利用魚を活用したすり身生産の推進**☞原料魚の漁獲量減少や価格高騰に対応するため、多様な原料を用いた生産試験を継続
- ②**ねり製品の機能性や効能を活かしたマーケティングの実施**☞ねり製品が本来持っている栄養成分に着目し、健康機能を前面に出したPR活動を展開