

1. 取組を実施した背景・課題

- ◇気仙沼地区における水揚げ量全体の減少
- ◇加工原料の不足により売るのが無い状況
- ◇日本最大のメカジキ集積地としての強みを活かし切れていない
- ◇経営難による近海延縄漁船の減少
- ◇主要マーケットである首都圏においてメカジキの生食が認知されていない

2. 事業の目的

- 近海延縄漁船の漁獲するメカジキの品質向上
- 高度衛生管理型の新市場を活用した生食用メカジキの取り扱い体制の強化
- 産地加工業者により生食向けメカジキの加工流通システムを構築
- 首都圏における生食用メカジキのマーケット開拓
- 気仙沼産メカジキの単価向上による漁業者の所得向上

3. 協議会構成員の概要

| | | |
|--------|-------------|--|
| 協議会構成員 | 生産 | <ul style="list-style-type: none"> ■気仙沼遠洋漁業協同組合 ■気仙沼漁業協同組合 |
| | 加工流通 | ■南気仙沼水産加工事業協同組合 |
| | 流通販売 | <ul style="list-style-type: none"> ■株式会社魚力 ■マルハニチロ株式会社 ほか |
| 外部委託先 | 行政機関 その他 | <ul style="list-style-type: none"> ■気仙沼商工会議所 ■気仙沼メカジキブランド化推進協議会 ■気仙沼市 |
| | 研究協力 | <ul style="list-style-type: none"> ■東京海洋大学 ■株式会社流通研究所 |

4. 初年度の取組と成果

(1) 気仙沼産メカジキの高鮮度化



- 漁獲時に生きているメカジキを活〆(即殺・脱血)し、ナノバブル殺菌海水で洗浄することによって、**高鮮度化を実現**
- 水揚げ後の冷却・保管にシャーベットアイスを活用し、**水揚げ後の鮮度低下を抑制**
- 生食用メカジキ流通体制構築に向けた検討の実施

(2) 生食用メカジキ流通システムの構築



- 産地仲買業者と協力し理想的な**出荷形態を決定**
- 東京海洋大学の協力により、**鮮度保持試験を実施**
- 首都圏に向けた**流通経路を確立**。販売店舗各店でブロック状のメカジキを加工・処理し、高品質なメカジキ刺身や寿司商材を提供

(3) 生食用メカジキ新規販路の開拓



- (株)魚力傘下の鮮魚小売り店10店舗にて**2回の試験販売を実施**。埼玉・東京・神奈川の各店舗にて刺身、パックや握り寿司を販売
- (株)魚力各店の販売責任者、従業員に対して生食用メカジキの試食を実施。

5. 今後の課題と対応方策

- ①**メカジキ鮮度保持技術の普及・啓蒙**⇒メカジキの鮮度保持技術を気仙沼地区の近海延縄漁業者に普及・啓蒙し、刺身品質のメカジキ供給量を増加
- ②**高次加工製品の開発によるマーケットの拡大**⇒扱いやすい柵やスライス形態の商品の開発し、首都圏の消費者を対象とした生食用メカジキのPRを継続

バリューチェーン分析⑧：気仙沼メカジキ生食普及協議会（代表機関：南気仙沼水産加工事業協同組合）

- 東北地方以外では生食用として認識されていなかったメカジキを首都圏において刺身用として流通させる取組。首都圏での生食用としての流通、販売を実現する上で、漁獲から販売までの各段階の現状における課題、改善策を検討するとともに、生食の提供に向けて生産、加工・流通段階の温度管理の改善を実証する。

課題

- ① 出荷したメカジキが首都圏では生食用として提供されない。
- ② 首都圏でメカジキ刺身の美味しさを伝えるプレイヤーがない。

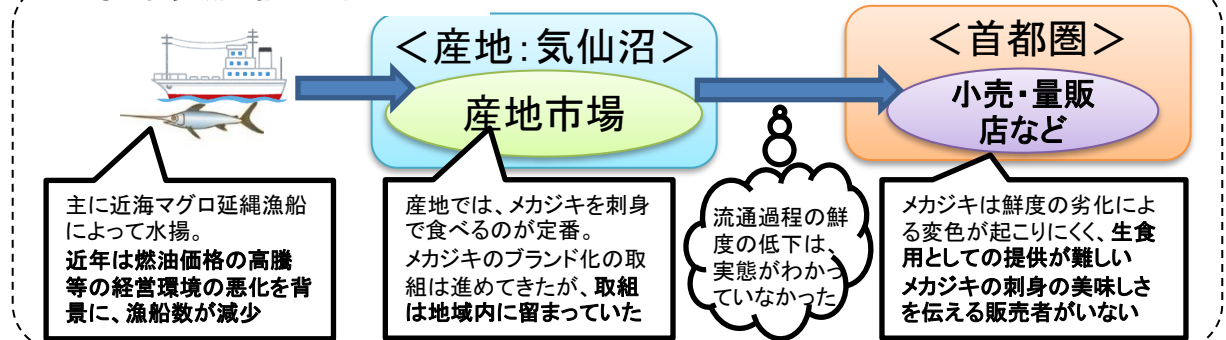
対策

- ① 東京海洋大学と連携し、生産・加工・流通過程における鮮度の変化を調査。
- ② 生産・加工・流通過程の取り扱いを改善することで、鮮度の低下による品質の劣化を防止。
- ③ 鮮魚の販売に知見のある大手鮮魚小売業者と連携し、消費者にメカジキの刺身の魅力をPR。

事業の効果

- ① 首都圏における生食での消費拡大による単価の上昇(加熱用より5割以上UP)
- ② 産地＝気仙沼のイメージの向上

<事業実施前の状況>



<取組の概要>

