

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"> ■長崎市新三重漁業協同組合 ■長崎県以西底曳網漁業協会
	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

バリューチェーン分析⑩：長崎地域かまぼこバリューチェーン構築改善協議会（代表機関：長崎蒲鉾水産加工業協同組合）

○ 長崎県における冷凍すり身原料の高品質化と安定的な確保およびマーケットインの考え方に基づく新商品の開発

課題

- ① すり身原料となる魚の漁獲量減少・価格高騰により原料の安定確保が難しくなった
- ② 人手不足・人件費高騰によるすり身生産能力の低下
- ③ かまぼこ製品の出荷先は県内中心のマーケットであり、新規の顧客が開拓できていない

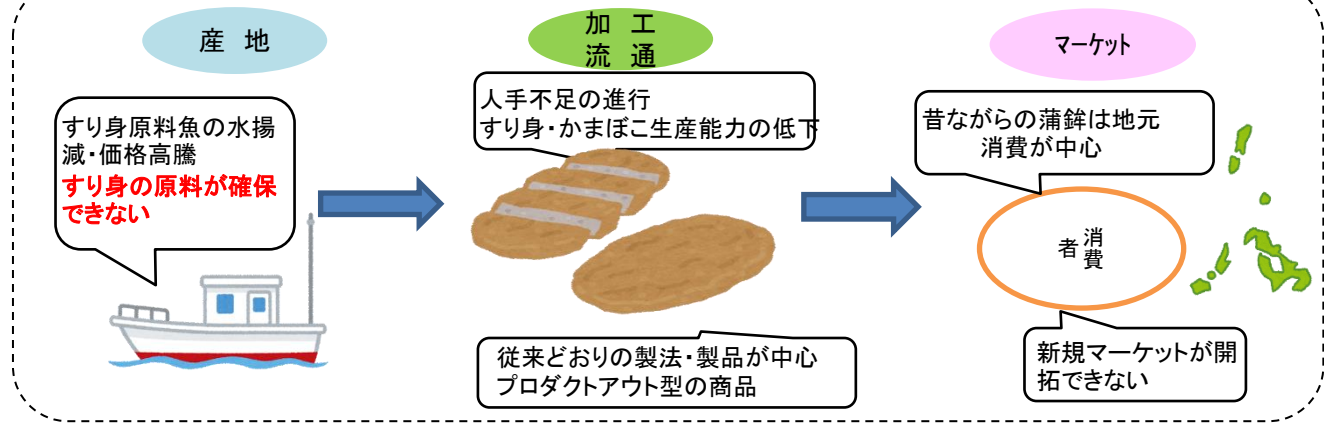
対策

- ① 凍結原料・低利用魚を使ったすり身生産試験を実施
- ② 加工工程における省人化と効率化を実現
- ③ マーケットインの考え方により従来の顧客と異なる層に訴求する商品を開発

事業の効果

- ① 効率的な生産体制を構築（生産量は前年比5%増加、生産コスト3%削減）
- ② 健康機能を付加したかまぼこ製品を開発。マーケット調査で一般消費者から高い評価を獲得

<事業実施前の状況>



<取組の概要>

