

令和6年度第2回 水産加工業者等による 取組事例の報告会

令和7年1月31日（金）
公益財団法人 水産物安定供給推進機構

水産加工業者等による取組事例の報告会

14：00 開催挨拶 水産庁漁政部加工流通課

14：05 基調講演

「水産加工業を取り巻く状況と補助事業」

（未利用・低利用資源の有効活用と取組事例）

東京海洋大学 海洋政策文化学部門 教授 工藤 貴史

14：30 事例報告

① 「未利用魚に秘められた無限の可能性を引き出す」

日本未利用魚活用協議会

（株式会社富山ねるものコーポレーション 代表取締役 麻生 大輔

株式会社高岡鳳凰堂 代表取締役 筏井 哲治）

② 「未利用魚（未利用部位）の活用事例」

広島未利用魚新商品開発協議会（広島魚市場株式会社 事業推進室 吉井 起明）

③ 「漁獲変動に合わせた加工体制の整備」

長崎県漁業協同組合連合会 事業推進部 次長 野口 恭平

④ 「漁業者による水産加工業者と連携した販売促進」

大隅地区未利用魚加工連携協議会（有限会社昌徳丸 コーディネーター 福留 慶）

15：50 その他

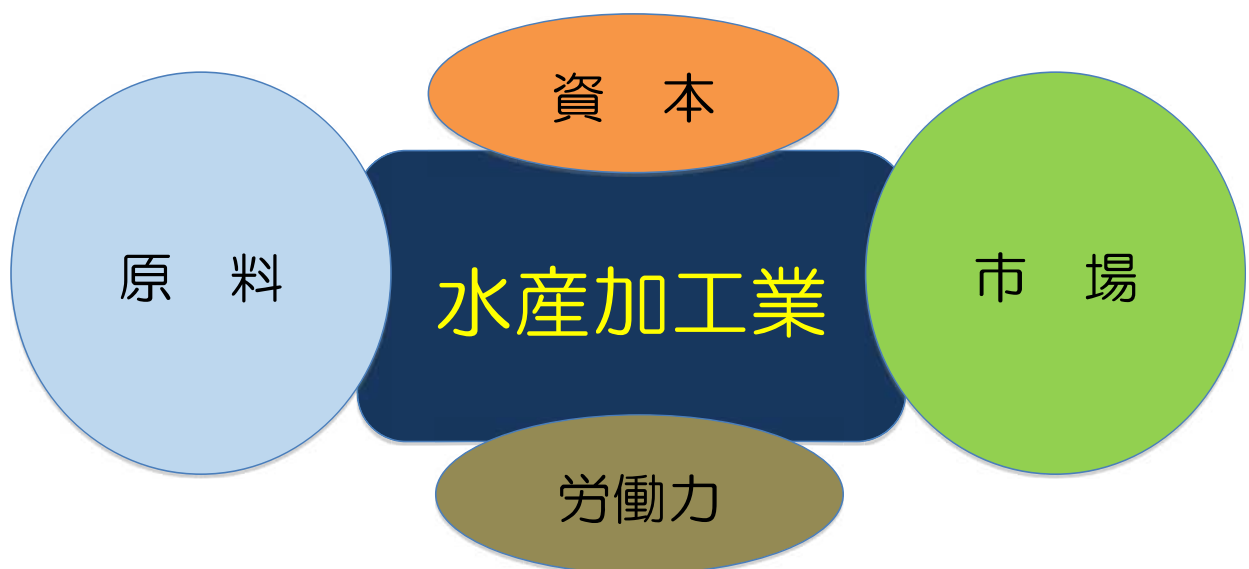
15：55 全体質疑

水産加工業を取り巻く状況と補助事業

未利用・低利用資源の有効活用 of 取組事例

工藤貴史
(東京海洋大学)

今日における水産加工業を取り巻く状況



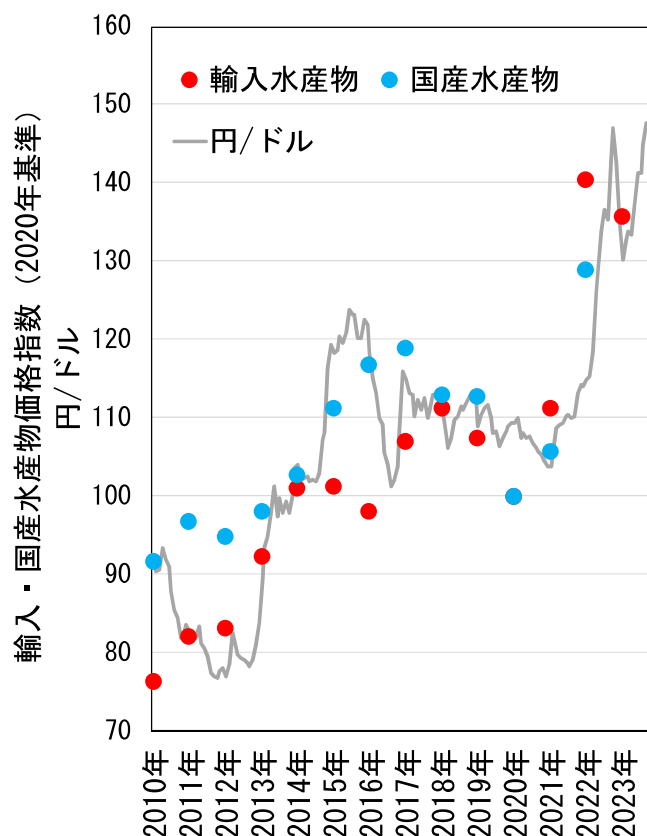
原料：国産・海外産とも原料確保が困難・価格高騰

市場：家庭需要・外食需要とも低迷

資本：安全対策対応・DX対応・機器高騰

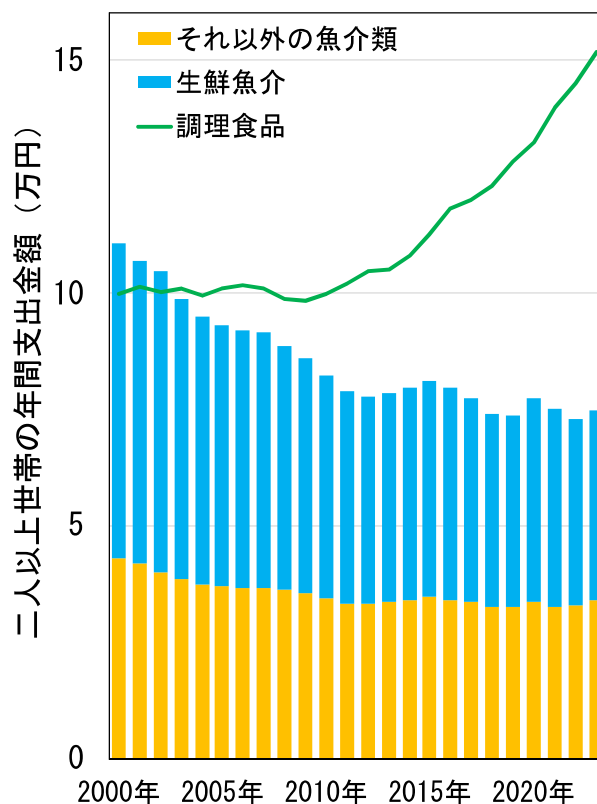
労働力：人口減少・賃上げ・外国人労働力依存

原料条件と市場条件の変化



国産・輸入水産物価格指数と円相場の推移

資料：農林水産物輸出入情報、漁業養殖業生産統計
日本銀行「為替相場（東京インターバンク相場）」



二人以上世帯における魚介類と調理食品
年間支出額の推移

資料：家計調査年報

3

水産加工業者の10年前と現在との業況の比較

年	悪化している	やや悪化している	変わらない	やや良くなっている	良くなっている	その他
2016年	39.6	22.8	13.5	14.3	6.9	2.8
2022年	51.0	17.0	9.5	10.5	10.3	1.7

資料：水産加工業経営実態調査

水産加工業者が直面している課題

年	原材料 確保困難	価格・ 品質等 競争激化	売上高・ 利益率 低下	販路開拓	後継者の 育成	従業者 確保困難	生産経費 上昇	流通経費 上昇	衛生管理 への対応	環境問題 への対応
2016年	57.4	39.7	59.9	39.0	27.6	47.1	39.8	20.4	22.2	2.4
2022年	68.2	37.0	64.5	33.8	29.8	46.7	58.5	44.4	35.7	15.3

資料：水産加工業経営実態調査

水産加工業者の政策への要望

年	原料確保	販路拡大	輸出促進	設備投資	衛生対策	環境対策	新製品開発	技術対策	情報 提供・紹介
2016年	19.5	13.6	4.2	21.6	12.4	5.6	8.5	6.2	5.5
2022年	35.0	18.0	6.7	35.2	18.7	10.1	11.2	8.8	8.4

資料：水産加工業経営実態調査

4

不漁による影響に関して対策を講じている事業所数（複数回答）

不漁の魚種の代わりにほかの魚種を使っている（12.4%）

特に対策を講じていない

不漁の魚種の使用量を減らしている

生産規模を縮小している

水産加工品の生産割合を減らしている

資料：水産加工業経営実態調査

水産加工を対象とした主な補助事業

事業名	内容	期間	件数
目詰まり解消プロジェクト	水揚げされた水産物が実需者ニーズに合わず流通に乗らない、流通しても消費者ニーズに合わず十分な量が消費されない、価値に見合った価格がつかないなど国産水産物の流通の目詰まりを解消し、流通を促進する取り組みへの支援	2013-2017	130
効果促進プロジェクト	目詰まり解消プロジェクトを行った者が、他の生産者、流通業者、加工業者等と連携して、目詰まり解消プロジェクトの実施効果の促進・普及を行う取り組みへの支援	2016-2017	4
新規先進プロジェクト	漁業者、流通業者、加工業者等が行う新規性・先進性のある手法により国産水産物の流通促進の実証を行う取り組みへの支援	2018-2019	32
連携プロジェクト	加工業者等が連携して国産加工原料の確保や新規販路の開拓等の課題に対処する取り組みへの支援	2018-現在	30
輸出促進プロジェクト	国産水産物の輸出の実証を行う取組であって、海外における対象魚種の需要見込み、輸出促進プロジェクトによる国産水産物の輸出額の増加見込み等から実証効果が十分な取り組みへの支援	2019-2021	22
魚種転換プロジェクト	加工業者等が漁獲量が減少し入手困難な魚種から漁獲量が豊富な魚種等の新たな魚種に加工原料を転換する取り組みへの支援	2020-2023	18

原料確保の取組＝未利用・低利用資源の活用

未利用資源・低利用資源の有効活用

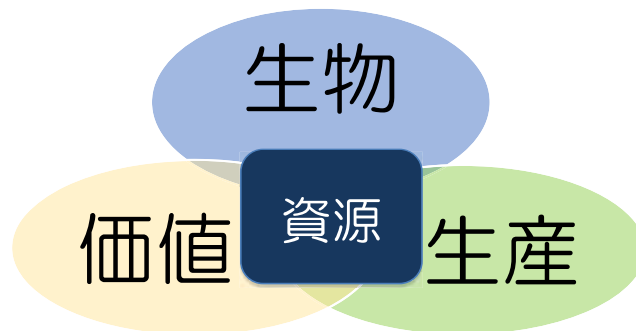
低利用・未利用資源とは？

■和田時夫（2016）

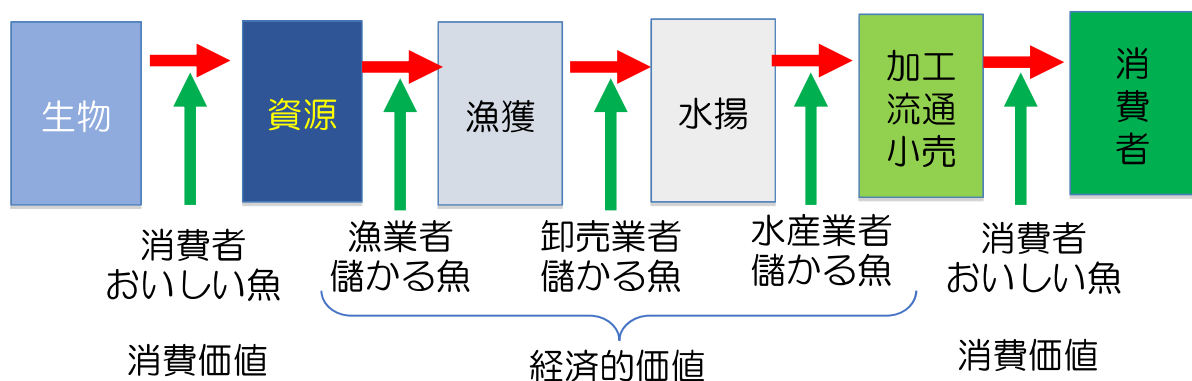
- 食料としての利用をはじめ人間が何らかの目的をもって利用している水生生物が水産資源である。
- 人間にとっての利用価値の有無や採捕の可否は時代や場所によって異なる。
- そのため、水産資源の範囲は時代や場所によって変化してきた。
- 食料や加工原料としての利用可能性をもちながら、経済的理由や技術的理由からまだ利用されていない水生生物を未利用資源、利用が低い水準にとどまっているものを低利用資源という。

和田時夫（2016）「水産資源管理の背景と目的」『水産海洋ハンドブック第3版』 7

生物＝水産資源ではない



- 生物、生物の価値、その価値を実現するシステム（生産システム）があって生物が資源として機能する。



未・低利用資源は価値・生産システムがないあるいは低い

スズキの有効利用

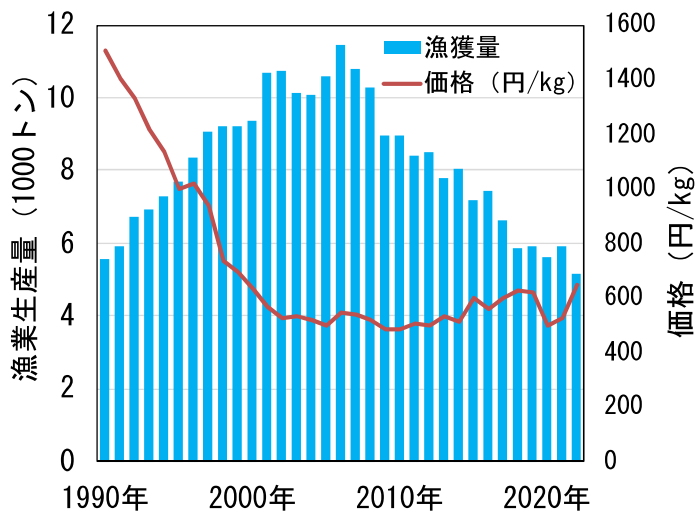
スズキ目スズキ科スズキ属

沖縄を除く各地に分布

東京湾、三河湾、瀬戸内海が主産地

出世魚：セイゴ→フッコ→スズキ

白身のおいしい魚で和食・洋食で利用



近年は漁獲量が減少している
が価格は低迷している

- ・調理加工が必要
- ・量販店・飲食店では調理加工できる人材が不足

→需要低迷

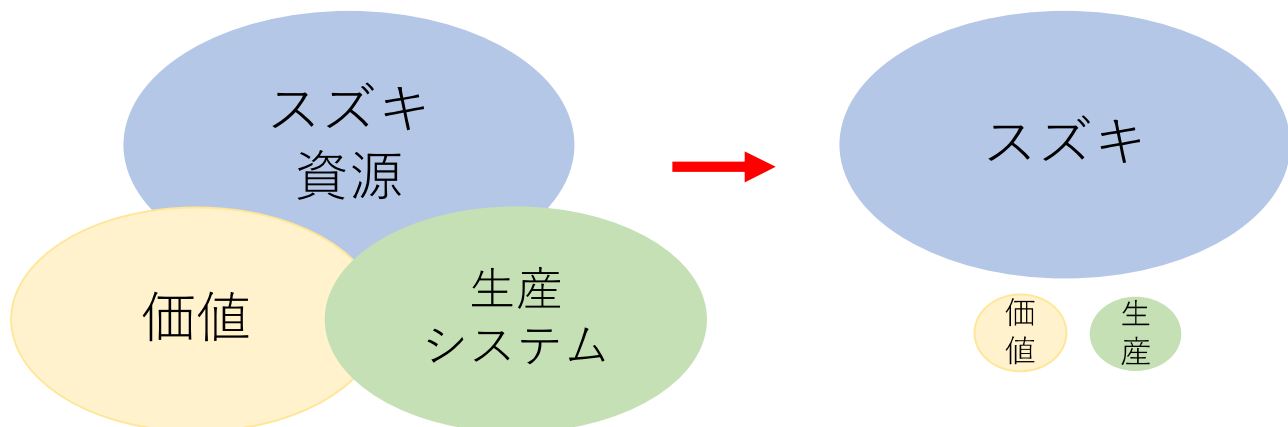
→**低利用資源・未利用資源へ**

9

穴道湖におけるスズキの非資源化

1970年代まで

1980年代以降



スズキ：汽水域を生息域とする種
価値：穴道湖七珍のひとつ
奉書焼き（郷土料理）
生産システム：地域内システム
刺網・小型定置網
→湖魚鮮魚店→地元消費

スズキ：富栄養化により臭い強くなる
価値：食生活変化→地域消費減退
＝使用価値消失
生産システム：経済価値消失
漁業者→シジミ専業化
湖魚鮮魚店→廃業

資源

非資源化

9

穴道湖におけるスズキの資源化

2000年代

スズキ
害魚



現在

スズキ
資源

新しい
価値

新しい
生産
システム

スズキ：非資源化→害魚化
駆除

価値：水産資源の食害
漁網破損被害

生産システム：消失

穴道湖漁協
行政
水産加工業者
連携

目詰まり解消
プロジェクト

スズキ：**有効活用**

新しい価値創造：すり身・野焼き
給食への提供：食育・地産地消
飲食店への提供：観光振興

新しい生産システムの構築
小型定置網→水産加工業者→給食

未利用・低利用

資源化

10

アイゴの有効活用



スズキ目 アイゴ科 アイゴ属

本州以南に分布

背鰭、腹鰭、尻鰭には毒棘がある

肉に特有の臭気を有しており、鮮度劣化によって強まる

→**広域流通に不向きであり地域流通や自家消費が中心**

植食性の強い雑食性→近年では**磯焼けの一因**とされている

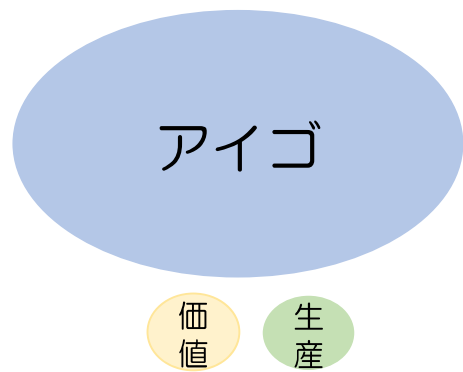
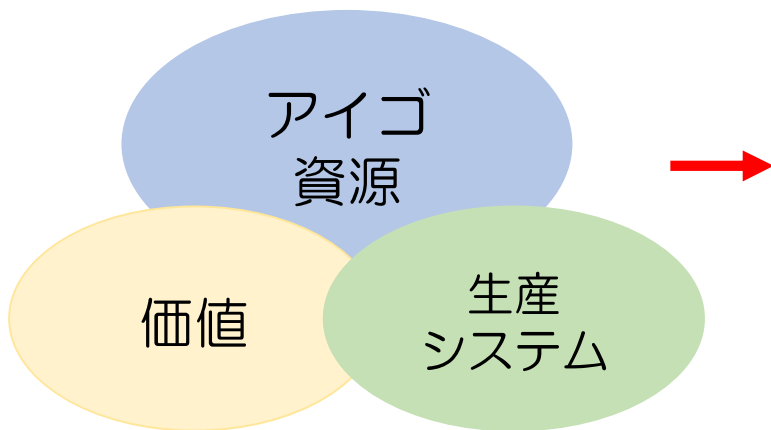
→近年は各地において非資源化→害魚→駆除→有効利用

東京海洋大学生協食堂

長崎県におけるアイゴの非資源化

1970年代まで

1980年代以降



アイゴ：混獲

価値：自家消費+地域消費
広域流通に向かない低価格魚

生産システム：沿岸漁業→地元住民

アイゴ：漁獲しても再放流

価値：食生活変化→地域消費減退
＝使用価値消失

生産システム：経済価値消失

資源

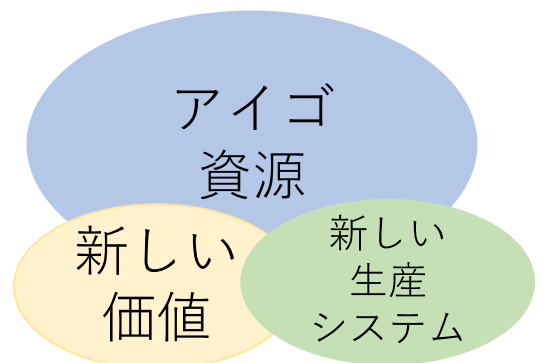
非資源化

12

長崎県におけるアイゴの資源化① 長崎蒲鉾水産加工業協同組合の取組

2000年代

現在



アイゴ：非資源化

価値：磯焼け＝藻場消失の一因
→害魚化（駆除事業）

生産システム：消失

駆除→有効活用
漁協
長崎蒲鉾水産加工協
連携

目詰まり解消
プロジェクト

2013年

アイゴ：有効活用

新しい価値創造：すり身

新しい生産システムの構築
漁獲→加工協→すり身

低利用・未利用資源

資源化

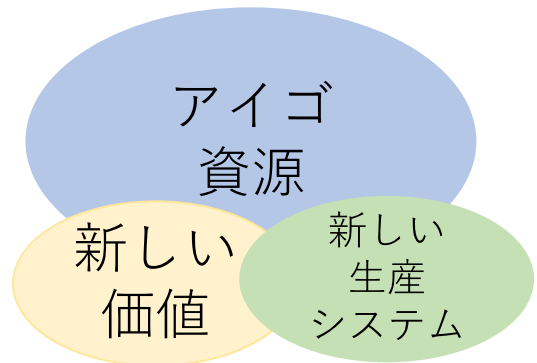
13

長崎県におけるアイゴの資源化② 峰東女性部キッチンの取組

2000年代



現在



アイゴ：非資源化→害魚化
価値：磯焼け＝藻場消失の一因
（磯焼け問題の拡大）
生産システム：消失

高浜漁協
峰町東部漁協
峰東女性部
普及指導センター
連携

アイゴ：有効活用
新しい価値創造：切り身・フライ
バリカツ
新しい生産システムの構築
水揚げ→女性部キッチン→給食

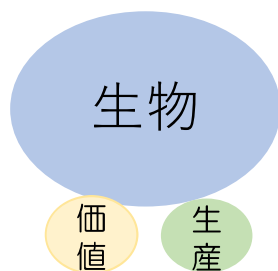
低利用・未利用資源

資源化

14

未利用・低利用資源の有効利用の課題と効果

未利用資源
低利用資源



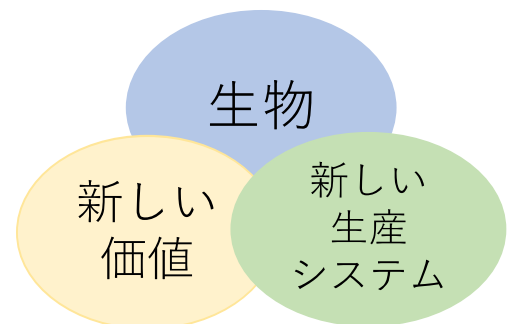
生物は存在
（害魚・急増・投棄）
価値が無い/低い
生産システムが無い

資源化

生産・加工・販売
行政・研究機関
連携強化

連携
プロジェクト

資源



新しい価値の創造
新しい生産システム構築
（生産・加工・販売）

↓
地域の適応能力強化
地域資源の有効活用
地域水産業の維持発展

16



第2回水産加工業者等による取組事例の報告会

未利用魚に秘められた 無限の可能性を引き出す

日本未利用魚活用協議会

日本未利用魚活用協議会 代表
富山ねるものコーポレーション 代表取締役

麻生 大輔



富山ねるものコーポレーション

株式会社富山ねるものコーポレーション

代表 代表取締役 麻生大輔

設立 平成26年3月(創業昭和13年)

事業所 本社・工場

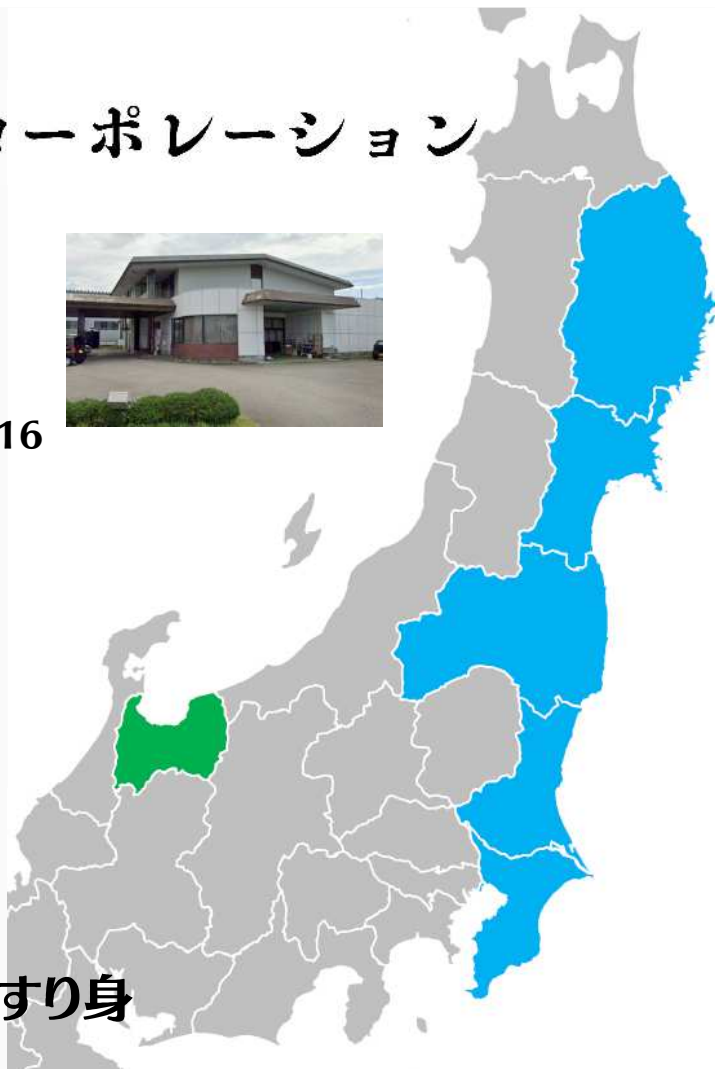
〒933-0816 富山県高岡市二塚199-16

高岡フードパーク内



魚肉練り製品製造業

・ 主力商品 かまぼこ、すり身





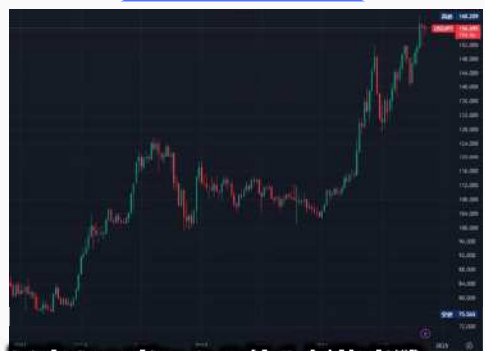
私たちの課題



世界的なスケトウダラの卸価格高騰



米国の旺盛な需要と高インフレ



円安ドル高による輸入価格高騰

かまぼこの原料は主にベーリング海で穫れるスケトウダラを輸入しているが、世界的な健康志向による魚食の流行と、コロナ禍後の旺盛な需要によって米国を中心としたインフレが続いている。またウクライナ危機やガザ地区における紛争もありエネルギー価格も高騰が続いている。円安、輸送コスト増もあり、製造コストは上昇を続け、利益率が圧縮されている。

富山県の課題





増え続ける未利用魚



課題の共有

歯止めのかからないコスト増

富山ねるものコ-ポレーション

- ・ 世界需要増大による原料の高騰
- ・ 為替変動による仕入れ価格の高騰
- ・ エネルギー価格高騰に伴う輸送費の増大
- ・ 電気・水道等、インフラコストの増大
- ・ 人件費の増大
- ・ 人材不足

未利用魚の年々増加

富山県庁 (食品研究所)

- ・ 水揚げされる魚体が安定しない
- ・ 富山湾で水揚げされても県民が食べない
- ・ 地産地消の推進
- ・ 地元産水産資源・加工品のブランド化

富山のご当地水産資源を活用した魚肉練り製品
(かまぼこ、調理すり身)を開発することはできないか?



最も手間と時間がかかる工程

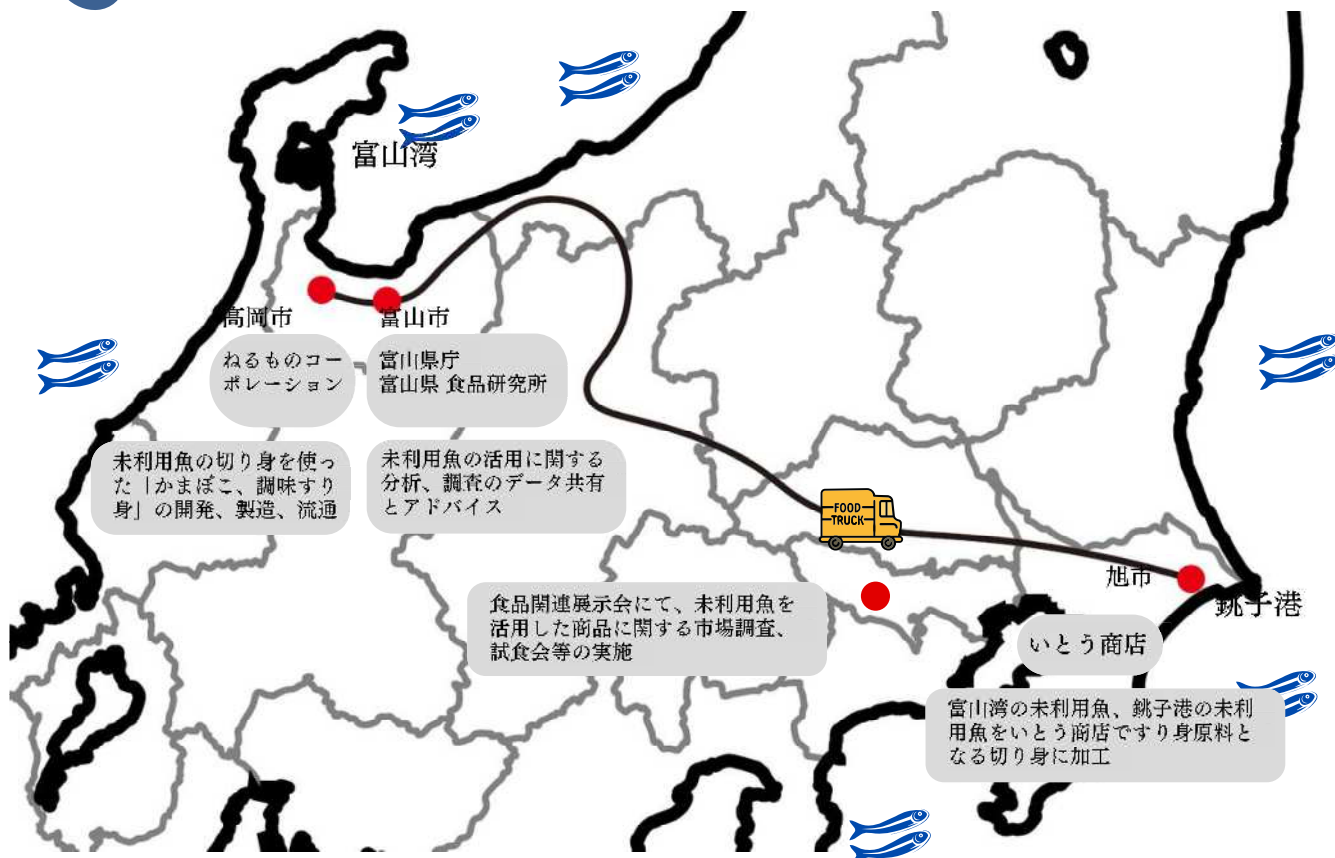


千葉県旭市 株式会社いとう商店

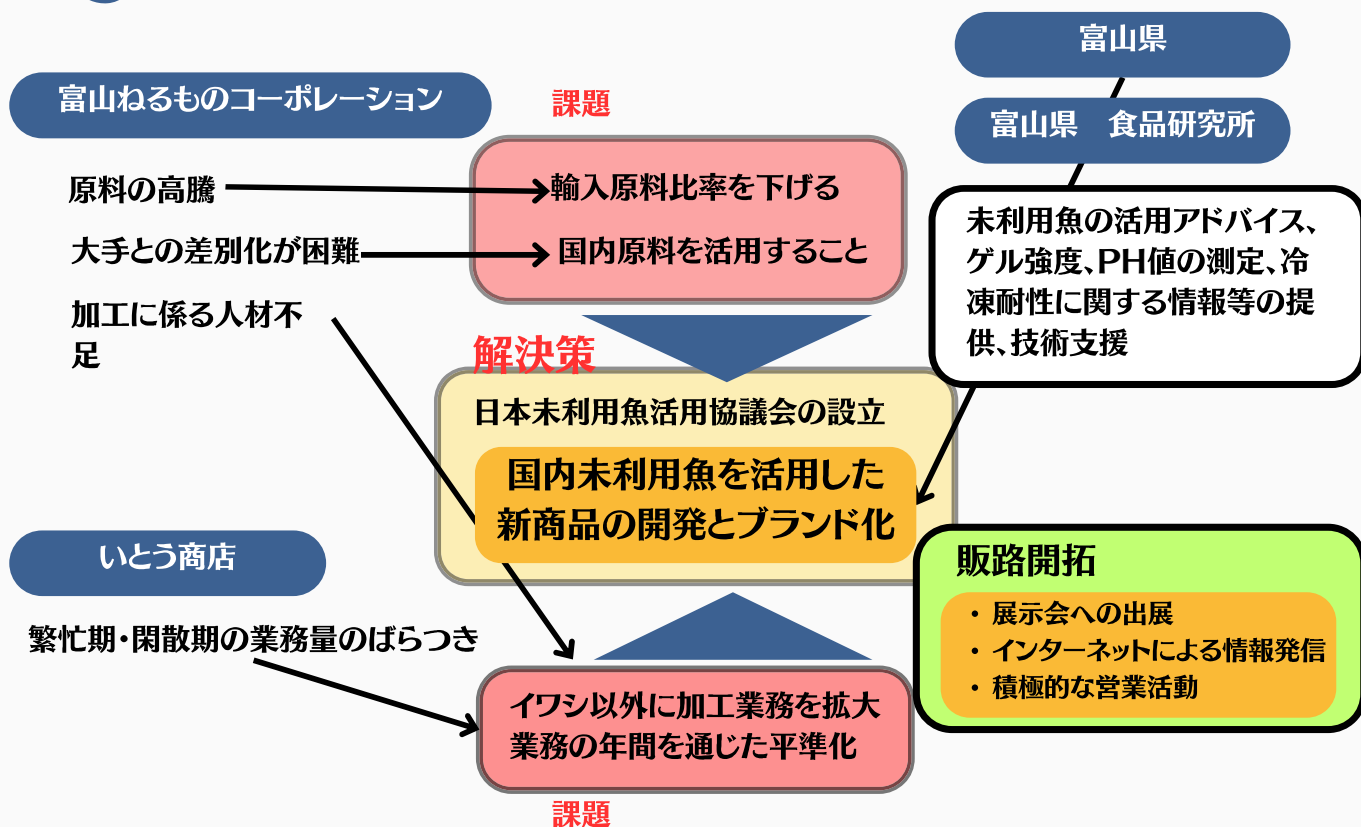
- ・ 主な加工品はイワシ
- ・ イワシは季節変動が激しい
- ・ 魚さばきはほぼ完全機械化
- ・ 魚はイワシから、サーモンまで様々な大きさに対応
- ・ **稼働率を平準化したい**



未利用魚活用における役割分担



日本未利用魚協議会の設立





未利用魚活用と将来構想

- 新しいかまぼこの開発とブランド化
- 完全無添加かまぼこの開発
- 国内水産資源の使用率向上
- 富山県、近隣から全国への展開



越中高岡伝承蒲鉾はべん

当社オリジナル すし風スティックかまぼこ



越中高岡伝承蒲鉾はべん
こだわりの旨かまぼこ

無添加にこだわりあり
・リン酸塩ゼロ
・化学調味料ゼロ
・保存料ゼロ
・卵白ゼロ

サイモン炙り Smoked サイモン Smoked チーズ Smoked 白えび Smoked サイモン Smoked カレイえんがわ炙り Smoked ぶり Smoked 星布巻 Smoked

※価格はお徳価格です (2024.4.1)

Smoked はべん ¥620
白えび・サイモン・ぶり ¥590
赤・しぐれ・星布 ¥450

当社だけのオリジナルかまぼこ
完全無添加、高品質
未利用魚の活用

〒955-8816 富山県富岡市二丁目199-16
TEL 0766(63) 4848
FAX 0766(63) 4849
MAIL info@habe-n.co.jp



富山のご当地定番蒲鉾

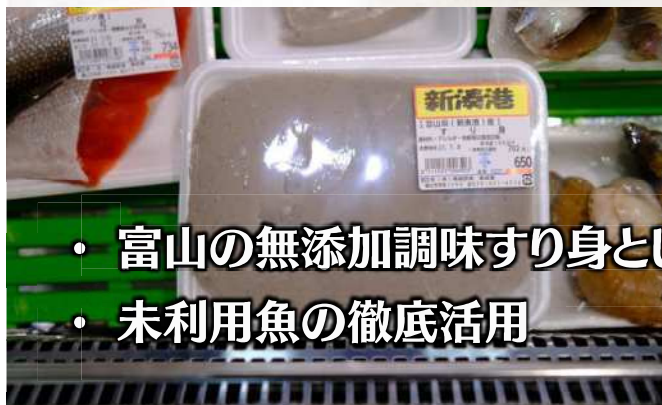
富山県内でのみ販売



- ・ 無添加、高品質、ヘルシーなまぼことして全国へ
- ・ 未利用魚の活用



富山の調味すり身



- ・ 富山の無添加調味すり身として富山県外へ
- ・ 未利用魚の徹底活用

連携プラン 事業内容



設備の導入

未利用魚による加工原料の安定的
共有と、品質の確保を両立



イシダ 大型ウェイトチェッカー
DACS-AS-S300

主な機能と特徴

1. 高速・高精度の重量検査
2. 不良品の自動排除
3. データ収集とフィードバック機能
4. 多用途対応

導入効果

1. 品質向上とクレーム削減
2. コスト削減と歩留まり向上
3. 生産効率の向上
4. ブランドイメージの向上

その他の特徴

1. 進化する操作性と連携性
2. 異物検出機能との統合
3. 幅広い導入実績

試作品の開発



未利用魚を活用した「調味すり身」の試作と試行錯誤

味と見た目

1. 美味しさ
2. 風味の強さ・臭み
3. 見た目・色

食感

1. 弾力(プリプリ感)
2. 滑らかさ
3. ジューシーさ

汎用性

1. 加工適性
2. 味のなじみやすさ
3. 保存性

試行錯誤の連続



未利用魚の魚種によって、**ドロドロ**になったり、**パサパサ**になったり、味が**不味かったり**。スケソウダラやエソとの配分比率や、加水分量を少し変えるだけで結果が大きく変わるため、理想的な配合になるよう試行錯誤の連続



無添加・古式かまぼこの製法を学ぶ

福岡県みやま市「吉開のかまぼこ」様訪問・視察



伝統製法、販売方法の調査

広島県尾道市「桂馬蒲鉾」様訪問・視察





マーケティング戦略の立案



新デザイン

パッケージデザイン

- 1.目を惹くデザイン
- 2.立てられるパッケージ
- 3.モダンで洗練されたデザインに

キャッチコピー

- 1.手に取りたくなる
- 2.食べてみたくなる
- 3.応援したくなる



販売チャネルの調査



駅ナカおみやげショップでの販売ルート確保



都市部を中心とした高級スーパーでの販売



全国各地にあるこだわり食材、食品店への展開

未利用魚を活用した商品のPR



食品展示会への出展

私たちが目指すところ

越中高岡伝承蒲鉾はべんシリーズ



国内水産資源比率 **20%** から 国内水産資源比率 **40%** へ

富山ご当地定番かまぼこ



主に富山県近郊で流通

調味用すり身



デザインの変更。手に取りやすいパッケージの開発
消費者にわかりやすいキャッチコピーやPR戦略の策定



国内水産資源比率 **100%** へ
パッケージ、デザインの開発
無添加、ヘルシー、安心の加工原料として全国に展開



最後に

私たちが「日本未利用魚活用協議会」を立ち上げた背景には、ただのビジネスの論理を超えた深い想いがあります。

海の恵みをいただきながら、それを無駄にすることなく、次の世代に引き継いでいく責任を果たすこと。それが私たちの使命です。富山湾をはじめ、日本の豊かな漁場で獲れる魚たち、その中でも未利用魚たちは、まだその真価を発揮していない宝です。捨てられる運命にあるこれらの魚たちに、新しい生命を吹き込み、美味しく蘇らせることで、私たちは海への感謝を表現し、持続可能な未来を築きます。

この協議会の設立は、私たち一人一人の情熱と信念が結集した結果です。富山ねるものコーポレーションの伝統技法、いとう商店の高度な加工技術、富山県食品研究所の地域資源を活かす知見が一つになり、私たちは未知の領域に挑戦します。私たちは、この挑戦を通じて、新たな風味、食感、そして健康に寄与するかまぼこや調味すり身を世界に届けます。

当協議会が先頭に立ち、日本の資源を守り、地産地消を推進し、世界に誇れる日本ブランドを創出する。その道のりは決して平坦ではないかもしれませんが、私たちはその困難を乗り越えていきます。

日本未利用魚活用協議会は、未来への約束です。私たちの子供たちに、豊かな海と誇り高い食文化を残すために。心からの願いを込めて、私たちは挑戦を続けます。



広島魚市場株式会社

「未利用魚（未利用部位）の活用事例」

2025年1月31日（金）



広島魚市場(株)
事業推進室
吉井起明

弊社「会社概要」

会社名	広島魚市場株式会社
代表取締役	佐々木 猛
資本金	1億
設立	1984年4月18日
従業員数	役員5名 従業員75名 パート46名
事業内容	水産物、その加工品並びにその他の生鮮食品の受託販売、これらの買付および、その販売。 水産物の貯蔵、凍結、冷蔵および製氷並びに生鮮食料品の製造加工販売
取扱高	2023年度 128億円

自己紹介 吉井起明 (よしい たつあき)

①自ら**飲食店**を10年間経営（20～30歳）

②飲食店多角経営**ヒロコシグループ**に22年間勤務
取締役 購買部部長 兼 食事業部 事業部長

③**広島魚市場**（株） 現在 事業推進室 所属

- ・水産庁任命「お魚かたりべ」
- ・日本さかな検定2級
- ・調理師免許（NO35833）
- ・ジュニア野菜ソムリエ

商品開発に取り組む**目的**

弊社は「広島市中央卸売市場」**水産卸売会社**です

近年、市場流通も急激に**変化**しています

そのため

- ①魚は丸のもの（加工処理していないもの）は売れなくなっています
加工し「**機能性・付加価値**」を高めたものが求められています
弊社も次の時代に向けて商品開発をもとに**メーカー的**な要素のノウハウを構築していきたい
- ②「**SDGS**」宣言、**商品開発**を通して表現し**貢献**していきたい

商品開発についてのポイント

- ①「**未利用魚・低利用魚・未利用部位**」の現状把握
- ②上記品に対しての「**食文化・調理方法**」を把握
- ③魚に対する「**ニーズ**」を整理する
- ④社風と異なる「**感性**」の取り入れ（**女性クリエイター**）



広島魚市場株式会社 SDGs宣言

当社は国連が提唱する「持続可能な開発目標(SDGs)」に賛同し、積極的な取組みを通じて持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

2021年5月**日
広島魚市場株式会社
代表取締役 佐々木 猛



SDGsとは

Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)の略。持続可能な社会をつくるために、世界が抱える問題を17の目標と169のターゲットに整理したもの(2015年9月に国連で採択)。2030年までに、政府、企業、地域社会のあらゆる人が、SDGsを実現するための役割を担っている。

当社のSDGsへの貢献

瀬戸内の海を未来へ繋ぐ

「自然の恵み、海の幸に感謝し、未来に繋ぐ」ため、限りある瀬戸内の水産資源を、より有効・効率的に活用し、安心・安全な水産物をお届けしてまいります。

【主な取組み】
・「魚食と健康」提唱と安心・安全で健康的な魚食普及への取組み
・「ブラバディン」強化・商品開発等による水産業の6次産業化推進
・「サステイナブル」確率による品質の確保・向上と安定供給の実現
・3D冷凍による高品質の冷凍魚の流通確立



人権の尊重

「和・信頼・奉仕」の社是のもと、健全な企業活動を展開し、社員が誇りと働きがいを持って働ける企業を目指します。

【主な取組み】
・企業行動憲章での人権・人格の尊重の明記
・性別・年齢を問わない人材採用・登用の推進
・ノー残業デー導入・有給休暇取得促進等の働き方改革推進
・ベトナム人実習生受入・技術指導の実施
・法令・社会規範の順守徹底、公正な事業執行の実践



地域社会への貢献

地元の漁連・漁協や生産者とのパートナーシップによる地域経済活性化や、社会貢献活動を通じて、持続可能な地域社会の実現に貢献してまいります。

【主な取組み】
・地場水産物の高付加価値化の推進による生産者の収入確保
・地場企業等と連携した「こども食堂」の運営地域の団体
・都市圏建設による大規模な施設の新設計画



持続可能な水産業の実現

持続可能な水産業の実現に向けて、生産者(供給)と小売店・外食店(需要)の結節点に立つ水産物卸売会社として、積極的に資源保護を実践してまいります。

【主な取組み】
・魚の廃棄部位の養殖魚のエサとしての再利用推進
・食品ロス削減への取組み(未利用魚や魚骨の商品化)
・地産地消の推進によるフードマイレージ削減への貢献
・資源(魚)の保護に向けた乱獲防止・稚魚放流事業への寄付





- ・瀬戸内の海を未来へ繋ぐ
- ・持続可能な水産業の実現

上記SDG s テーマをもとに『商品開発』に取り組む

(進捗状況)

- ・完成品・・・1品
- ・開発中・・・2品
- ・食育からの商品開発・・・1品
- ・商品化(販売)するも継続販売に至らなかった・・・2品
- ・開発に取り組むも商品化できなかった・・・3品



完成品「こいカル」食品ロス

イリコの最も好まれる「消費サイズ8cm～9cm」外のものを活用

* 食品ロスの防止・漁業者の収入の安定

(食文化)

広島は古くから小さいいわし(片口いわし)を好んで食べる
そのイリコを活用したお菓子の開発

(ターゲット) 一般消費者・観光客・お好み焼店



賞味期限120日



- ▶ (製造) 地元「イカ天」など製造企業
- ▶ (デザイン) 女性デザイナー
- ▶ (ネーミング) こいわし・カルシウムの短縮
- ▶ (内容量) 30g
- ▶ (セールスポイント)
* カルシウムたっぷり・DEA、EPA含有
- ▶ (販売実績) 月/約5,500袋(2021年より販売)
- ▶ (販売価格) 120円(税込)
- ▶ (販売先) 量販店・広島駅・広島空港・おりづるタワー・TAU
夢ぶらさ・宮島パーキング・お好み焼店「1社 9店舗」

地域ブランドとして認定



広島市が推奨する広島湾で獲れる代表的な魚介類7種（メバル、コイワシ、オニオコゼ、アサリ、クロダイ、カキ、アナゴ）をまとめて「**広島湾七大海の幸**」キャラクター



「**せとうちブランド登録商品**」
せとうちエリア特有の「**自然**（島や内海）」、「**食**」、「**歴史**」といった資産をもとに、創意工夫によって開発された商品

一般社団法人せとうち観光推進機構が掲げるブランド

栄養成分



カルシウムたっぷり！ DHA含有・EPA含有



分析試験結果				
分 析 試 験 項 目	結 果	定量下限	注	方 法
水分	3.6 g/100g	---	1	常圧加熱乾燥法
たんぱく質	11.7 g/100g	---		燃焼法
脂質	25.4 g/100g	---		フッスル抽出法
灰分	3.8 g/100g	---	2	直接灰化法
炭水化物	55.5 g/100g	---		---
糖質	53.1 g/100g	---		---
食物繊維	2.4 g/100g	---	3	酵素重量法
エネルギー	493 kcal/100g	---		---
ナトリウム	940 mg/100g	---		原子吸光度法
食塩相当量	2.39 g/100g	---	5	---
注1. 窒素・たんぱく質換算係数:6.25				

分析試験結果				
分 析 試 験 項 目	結 果	定量下限	注	方 法
カルシウム	433 mg/100g	---		ICP発光分析法
以 上				

分析試験結果				
分 析 試 験 項 目	結 果	定量下限	注	方 法
エイコサペンタエン酸	0.05 g/100g	---		h ⁺ スターバグ・ラフィー
ドコサヘキサエン酸	0.04 g/100g	---		h ⁺ スターバグ・ラフィー
以 上				



開発中「牡蠣っこ」 食品ロス

牡蠣養殖において一定量一般商流に乗らない「傷・小さい」など、ともすれば食品ロスになりかねないものを中心に活用

(地域性・目的)

生産量日本一を誇る「広島県産牡蠣」を活用したお菓子の開発



(進捗状況)

①味・食感 試作完了 ②賞味期限 検査中(90日担保)
* 180日を目標(希望)

- ▶ (製造) 地元「イカ天」など製造企業
- ▶ (デザイン) 女性デザイナー
- ▶ (内容量) 30g
- ▶ (セールスポイント)
広島県産牡蠣を使用した「お菓子」
お土産品として「牡蠣のスナック菓子はめずらしい」
- ▶ (販売ターゲット) こいカル販売ライン
量販店・広島駅・広島空港・宮島パーキング
おりづるタワー・お好み焼き店 など



(低利用魚 エイ)主に赤エイ・トビエイ

温暖化の影響か近年瀬戸内海でも「エイ」が増殖傾向にある。生態として砂地などにいる貝・甲殻類などを捕食するため「アサリ」などに大きな被害が発生している。その為現状「害魚」的な扱いを受けている

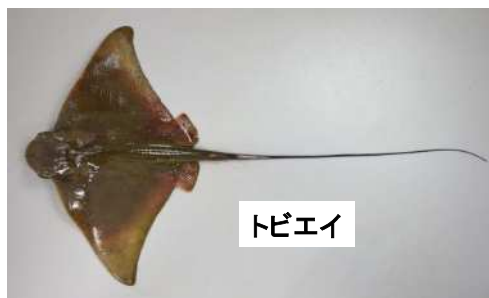
(食文化)

国内では多種類のエイを食べているが、もっとも一般的なもので、古く「真鰐(まえい)」などとも呼ばれていた。国内だけではなく朝鮮半島などでも重要な食用魚だ。

古くから人気のある魚、安くておいしい魚なのに、消費量が減ってきている。海辺の産地から山間部などにも送られていたようで、山間部では貴重なたんぱく源であった可能性がある。煮付け用の魚として一般的な魚だった。煮て冷ますと煮ごりができる。また「ぬた」にもなるし、みそ汁にもなる。これが近年、鰻の洗い、肝の刺身、鰻のムニエルなど料理法も広がってきている。韓国料理では鰻の刺身(フェ)、肝の刺身などが喜ばれている。



赤エイ



トビエイ

『赤エイ』の捌き “身”歩留まり 20%



商品化に至らなかった「エイの身」

開発ターゲット(学校給食・飲食店)

学校給食用カット約2cm角にカットし「竜田揚げ」「唐揚げ」に調理し社内試食
(臭みもなく・食感も良く美味であることの確証を得る)



「赤エイ・トビエイ」とともに竜田揚げ・唐揚げに調理し比較
* 「赤エイ・トビエイ」味・食感の差がなくとも美味しい
* 身の軟骨を取り除いているので「骨なし」(給食にも最適)

学校給食会へのアプローチ



学校給食「管理栄養士」さんに試食していただく
(コメント)

- * 食育として意義がある
- * 美味しい、食べやすい
- * 鶏肉みたい 酢豚風味付けが合うのでは

最終的に『納品価格』が合わず断念

商品化出来なかった「赤エイの肝」

▶（開発ターゲット） 飲食店

- ①鮮度の良い「肝」を2%の塩水に約30分浸し「血抜き」を行い刺身状に切り
試食し食味を確認する。（ごま油・塩にて試食、**美味**であることの確認）
- ②東洋高压様「**超高压**処理装置」にて細菌の働きを抑制・熟成作用の確認試作
→高压処理にて“**液化**”した。



* サッポロビールさまご協力のもと**飲食店**に紹介
（反応）

- ・イメージとして抵抗感ある
- ・味は良い

（課題）

処理・管理・保管・流通・ニーズ

委託販売⇒再販売に至らなかった （株）ピアボックスドットわんの逸品 「瀬戸内エイヒレジャーキー」

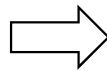


3,000p販売



継続販売に至らなかった「鰻鍋だし」未利用部位活用

- ① (ハモ)未利用部位 頭・中骨 活用
頭・中骨を活用し濃縮元スープの開発
(ターゲット) 飲食店



(2kパック)旨味たっぷり・コラーゲン豊富

上記の濃厚元スープを使用し「鰻鍋だし」の開発 (ターゲット)一般消費者
(令和3年9月製造)



(製造)地元スープ・出汁 企業に依頼
(サイズ) 外径含む(縦11cm 横10cm)
(容量) 50ml (450mlで希釈) × 2袋入り
(製造数量) 2,500袋→完売(2年間)
(今後の課題・ニーズ)
・ストレートタイプが良い
・デザインの変更
・鰻の頭・中骨の安定確保



商品化に至らなかった取組み 「養殖タイ」(中骨) 未利用部位活用

『養殖タイ』 中骨

広島県食品工業技術センターにて煮出しの試作をして頂き「旨味」の確証を得る
地元スープ煮出し企業様に依頼し濃縮2キロパックの製造をする
(ターゲット) 駅弁企業・飲食店



2kパック
臭みもなく旨味たっぷり



脂分が多く濃厚な味わい

商品開発に至らなかった『鯛めしの素』

(開発) 未利用部位『養殖鯛』中骨スープ活用

(動機) 釣り船の漁師さんの話

お客様に「鯛めし」を船の上で提供する際「養殖鯛」を使用する
その方が数倍美味しい（近年の養殖鯛は臭みもなく美味しい）



切身を入れる



脂分を含む出汁

試作・試食

炊き上がりご飯に艶があり
臭みもなく とても美味しい

脂分を混ぜた出汁を均等にパックするのは難しい
（島根県の企業が「可能」とのこと）

(製造前提)

出汁

2合炊・4000食製造ロット・賞味期限1年

切身パック

2000食製造ロット・賞味期限半年

課題

製造ロット数と賞味期限当社では対応できない

「養殖鯛中骨」を活用した食育

コラボ・・・進徳女子高等学校 国際食育デザイン科



テーマ・・・鯛の中骨を用いたレシピの考案

進捗状況・・・生徒さん中骨を持ち帰り「冬休みに試作研究」

発表・・・2025年3月8日開催「第12回市場まつり」にてお披露目

商品化・・・完成レシピの企業提案

瀬戸内海(広島湾)養殖2枚貝 「牡蠣・ムール貝」の商品開発



連携先
(有)深水(牡蠣養殖)
* 関連企業



連携先
岩国漁業協同組合
濱本水産(養殖)



既存の商品(上記)

(商品開発)
「バズマーケティング」を目指す

(進捗状況)
女性クリエイターとの連携開発

以上

- ・完成品・・・1品
- ・開発中・・・2品
- ・食育からの商品開発・・・1品
- ・商品化(販売)するも継続販売に至らなかった・・・2品
- ・開発に取り組むも商品化できなかった・・・3品

ご説明を終了させていただきます

長崎県漁業協同組合連合会 漁獲変動に合わせた 加工体制の整備

報告者 | 長崎県漁業協同組合連合会 事業推進部 次長 野口恭平

2025.1.31

長崎県の水産業の概要



①水産業の地位と特色

- 長崎県は全国の11.8%にあたる4,167kmの海岸線に面した広大な漁場に恵まれ、海面漁業・養殖業生産量は全国第3位、産出額、漁業経営体数及び漁業就業者数は全国第2位の水産県である。

区分	単位	長崎	全国	九州	全国に占める長崎県のシェア	九州に占める長崎県のシェア	長崎県の全国順位
海面漁業・養殖業生産量 (R4)	千トン	285	3,863	708	7.4%	40.3%	3
海面漁業・養殖業産出額 (R4)	億円	1,109	14,347	3,683	7.7%	30.1%	2
漁業経営体数 (H30)	経営体	5,998	79,067	21,534	7.6%	27.9%	2
漁業就業者数 (H30)	人	11,762	151,701	40,658	7.8%	28.9%	2

資料：経営体数・就業者数…「漁業センサス」、生産量…「漁業・養殖業生産統計」、産出額…「漁業産出額」
注）経営体数は年間海上作業従事日数30日未満の個人経営体は含まない。

- 複雑な海岸線は湾や入江を形成し、海面養殖の適地や船泊地として、また、長い海岸線には豊富な根付け資源、沿岸・沖合域には東シナ海と日本海とを回遊する様々な魚種が四季折々に来遊し多くの魚介類に恵まれていることから、多種多様な漁法からなる沿岸漁業、以西底びき網・大中型まき網等の沖合漁業、海域特性に応じて魚類・貝類・藻類・真珠などの海面養殖業が営まれている。

②水産業の位置づけ

- 令和4年の海面漁業・養殖業生産量は、全国（386万トン）の7.4%にあたる28万5千トンで、全国第3位。
- 令和4年の海面漁業・養殖業産出額は、全国（1兆4,347億円）の7.7%にあたる1,109億円で、全国第2位。
- 漁業経営体数は、全国（79,067経営体）の7.6%にあたる5,998経営体で、全国第2位。（※平成30年）
- 漁業就業者数は、全国（151,701人）の7.8%にあたる11,762人で、全国第2位。（※平成30年）
- 令和3年の水産加工品生産額は494億円（冷凍水産物製造業を除くと、316億円）となっている。令和3年は水産缶詰・瓶詰製造業の生産額は全国第9位、冷凍水産物製造業は全国第10位となっている。※令和3年の全国水産加工品生産額：3兆4,380億円〃（冷凍水産物除く）：2兆7,699億円2
- 沿海地区漁業協同組合数は、全国の7.3%にあたる62組合（令和5年4月1日現在）であり小規模漁協が多く、令和4年度における1組合平均販売事業取扱高は、6億9千万円。※全国沿海地区漁業協同組合数：855組合（令和5年4月1日）※全国1組合平均販売事業取扱高：13.0億円（令和3年度）

連合会の概要と水産加工場の位置づけ

本部住所	長崎県長崎市五島町2-27
設立	昭和24年10月
会員組合数	66組合
職員	142名
取扱高	252億円（2023年度実績） （内訳） 購買事業：50億円 鮮魚事業：81億円 製品販売事業：39億円 加工事業：7億円 冷販事業：71億円 製氷・冷凍事業：4億円
事業内容	所属員の漁獲物の運搬、 加工、保管、販売など



今回の報告では、長崎魚市場に隣接する本会
長崎漁港加工センターの取り組みを紹介します。

○長崎漁港加工センターの概要○

住所：長崎市京泊3丁目1-1
設立：1997年(平成9年) 3月
取扱金額：7億円
取扱品目：生鮮魚/冷凍魚 フィレ・切身等
主な販売先：生協・量販店等

魚種転換プロジェクト取組の背景①

長崎県産イカ類の減少

- 長崎県漁業協同組合連合会の加工センターは、長崎魚市場に水揚げされる定置網漁や一本釣り漁の天然イカを原料とした加工を行っていた。
- 平成16年には28,996トンあった長崎県産イカ類の生産量は、令和4年度には5,030トンまで減少。これに伴い加工センターのイカ類加工品の生産量が大きく減少している。



魚種転換プロジェクトを実施する前の取組①



大型魚のフィレ加工

- イカ類や小型魚類の原料不足の状況の中、周年で加工センターを稼働させるため、新たに「天然ブリ」「養殖ブリ」等の大型魚のフィレや切り身加工品の生産に取り組み、量販店や生協等を中心にマーケットの開発に着手。
- ただし、「天然ブリ」「養殖ブリ」等の大型魚は、イカ類や小型魚類とは異なり、加熱加工用ではなく、生食用の需要を前提としているなど、消費形態が異なるため、マーケットの需要の変化への対応が必要となった。

魚種転換プロジェクトでの取組①

令和3年度魚種転換プロジェクトを活用

流通面での課題

新たに大型魚の加工に着手したため、既存の手作業工程の多い生産体制では、生産効率が低く、マーケット開拓時にも相手先の求める発注量に対応できない。

また、チルドで出荷する場合、取引先の要望で鮮魚便と同時に製品を出荷する必要があるが、セリから製品の出荷までの時間が限られており、効率化が課題となっていた。

特に、内臓及び血合いの除去は従業員が手作業で行っており、この工程の作業率向上の必要があった。

ガッターマシン (内臓除去機)の導入

内臓・血合いの除去工程をガッターマシンを導入し機械化することにより、生産効率の向上および大ロットの受注に対応可能な体制の構築。



品質面での課題

既存のイカ類は、リングカット等の「加熱食材」のため、原料の洗浄時に使用する水は常温帯で対応可能。

一方で、ブリは刺身などの生食食材の需要が中心のため、冷水での作業が必要となった。

チラー(冷水)設備

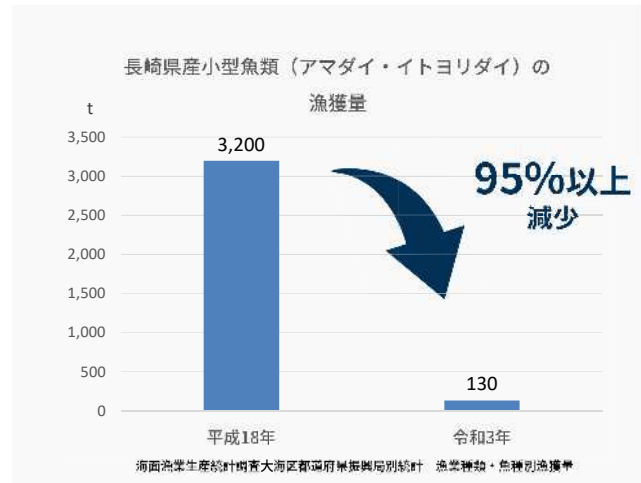
冷水設備の導入により、衛生管理下での生産路用拡大とさらなる品質向上を実現。販路の維持・拡大を目指す。



魚種転換プロジェクト取組の背景②

小型魚介類の減少・価格相場の高騰

- 長崎県漁業協同組合連合会の加工センターは、底引き網等で漁獲される小型魚介類（アマダイやイトヨリダイなど）原料とした加工を行っていた。
- 平成18年には約3,200トン水揚げされていたアマダイやイトヨリダイは、令和3年度には約130トンまで減少。
- 特にアマダイは漁獲量減少の影響で価格相場が高騰し、加工原料として取り扱うことが困難に。



魚種転換プロジェクトでの取組②

令和5年度魚種転換プロジェクトを活用

冷凍刺身商材の開発

小型魚の加工は生産量が減少しているうえ、収益性も低いため労働力を有効に活用できず、加工センターの経営が大型魚のフィレ製品に大きく依存してしまっている状況。

大型魚への転換により生協や量販店等との連携を強化しているなかで、販売先からは冷凍刺身商材等の即食可能で高品質な冷凍商材のニーズ高まった。

高品質・高単価の魚種の原料を使用した、生食製品の開発のためには、冷凍することによる品質劣化を最小限におさえ、生鮮状態と遜色のない冷凍での仕上がりを実現するためのハイスpekな凍結機に着目した。

凍結機の導入

従来の加工原料であるアマダイやイトヨリダイ等から、より収益性の高く、長崎沿岸で漁獲されている、ヒラメやイシダイ、タチウオ等の季節ごとに狙われる多様な高級魚を原料とした冷凍刺身商材の開発に着手。

急速凍結により、高鮮度のまま冷凍保存された刺身商材は、ECサイトや自動販売機から販売を行い、商品の増産に伴い、生協や量販店向けに販売を行う。



魚種転換プロジェクトの実施効果

大型魚のフィレ加工

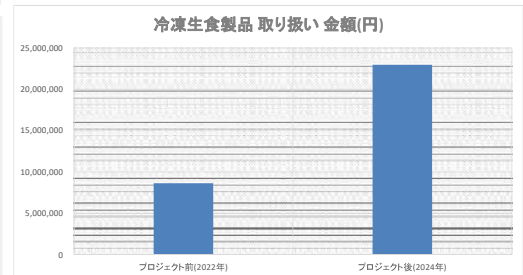
- ・機器導入により、これまで手作業で行っていた一次処理作業を機械化することで、作業人員の削減と生産キャパシティの増大を実現。
生産効率(速度)が飛躍的に伸びたことで、出発時刻に制限のある産地から首都圏への生鮮トラック便に、フィレ等に加工した製品をより多く混載することができるように。
- ・品質面においても冷水設備(チラー水)設備の導入により、外気温に左右されず、魚体へのダメージの少ない低温の水で加工することが可能になり、高品質の刺身商材としても出荷することが可能に。

冷凍刺身商材の開発

- ・液体式急速凍結機の導入後、「天然ひらめロイン」の生産を開始。製品評価は非常に高く、製品ベースでは約1トンの生産という目標が見えるように。
続いて、イサキ・イシダイ・マダイ等の冷凍生食用のスライス製品の開発にも目途がたち取引先生協向けに販売が決定。
- ・凍結完了までに3〜4時間かかっていた「ロイン」や「スライス」製品が、30分程度で凍結完了する等、生産効率も向上。

機器導入後の生産効率の変化

- ぶりフィレ生産量
100本/時間 → 250本/時間 **2.5倍**
- 一次処理(内臓除去)作業人員
4名 → 1名 **3名削減**



本事業のポイント

魚種の変化に柔軟に対応

- ・今後起こりうる魚種の変化を予想することは困難
- ・次の変化も見据えて変化に対応できる加工体制を整備することが重要
- ・補助金の活用を一手段として、新しい取り組みをはじめうるうえでの初めの一步が重要



商品及び販売先のイメージを持つこと

- ・水産物全体の水揚げが減少している一方で、水揚げが増えている水産物や、これまで扱ったことのない水産物にも着目し、新たな魚種として当加工センターでどこまで加工することができ、どのような商品を製造することができるか、加工レベルや加工方法の見極めが重要
- ・作った新商品をどこに販売することができるか、マーケットインの視点を持って、商品開発と販売先の確保は同じ視点で考えることが重要



今後の課題と展望

昨今における天然魚の漁獲量の減少や、漁獲時期の変化など、漁獲変動が激しさを増すなか、その時々状況に応じた加工・流通体制の変化がますます求められてきているところである。

産地加工場の役割を維持していくには、それらの漁獲変動に「柔軟に」そして「スピーディー」に対応していくことが課題である。

単一魚種に特化するだけでなく、幅広い魚種の取り扱いができる体制を整備し、より付加価値を生む産地ならではの、**高鮮度・高品質の製品づくりに注力**していきたい。

長崎県の水揚げの特徴でもある、少量多品種の魚種の水揚げ、漁獲変動の激しい今日においては、ひとつの魚種に偏った加工計画ではなく、今タイムリーに水揚げされる魚種をいかにして付加価値をつけて加工していくか。

そのひとつの手法が**生食加工**であり、**冷凍技術**であると考える。

現時点での取り組みはまだ少量にとどまっているが、今後さらに加工技術の向上と生産力増大を目指し、**産地長崎だからこそできる**、加工体制の構築を更にすすめていけるよう努力していきたい。

ご清聴ありがとうございました



事例報告

漁業者による 水産加工業者と連携した販売促進

有限会社 昌徳丸

コーディネーター 福留 慶

©2025 有限会社昌徳丸.

自己紹介

福留 慶

- 2012 水産大学校 生物生産学科
- 2016 水産試験場
研究員（魚病対策）
- 2020 地域振興局
普及員（大隅半島南部）
- 2023 有限会社昌徳丸・U-Loco

©2025 有限会社昌徳丸.

昌徳丸について



鹿児島県肝付町の東部に位置する内之浦漁港にて
約200年つづく定置網漁を営む小さな会社です。



【水揚げ量】 約200～260トン/年間

【水揚げ額】 約5,000～6,000万円/年間

©2025 有限会社昌徳丸



©2025 有限会社昌徳丸





極端に値が低い低利用魚

値が付かない未利用魚



労力をかけるだけ無駄

©2025 有限会社昌徳丸

内之浦で未利用魚・低利用魚に該当する魚種の一例



オキザヨリ



アカエイ



ギンカガミ



シュモクザメ



ミノカサゴ



アイゴ



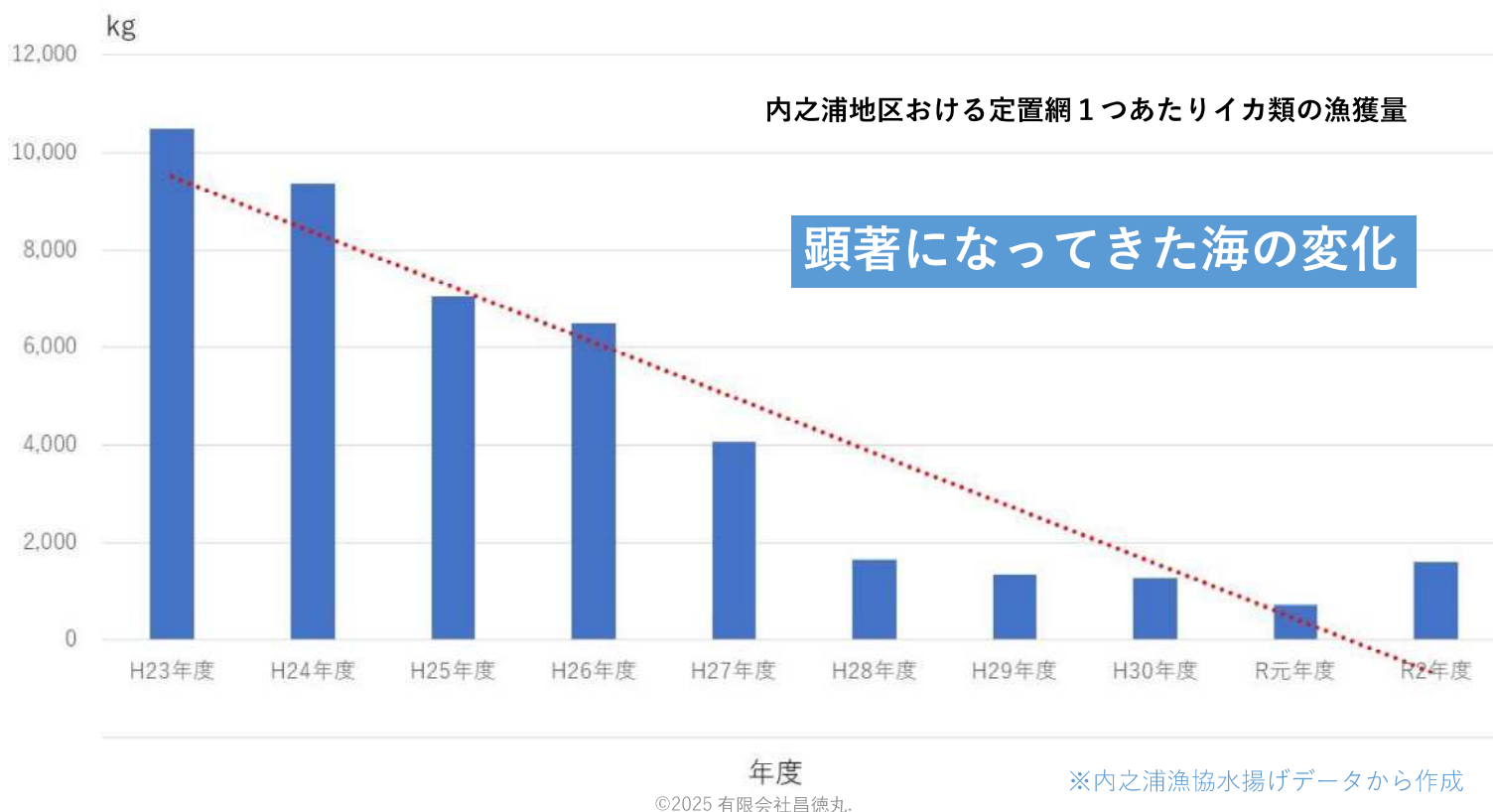
カタボシイワシ



ハタンポ

※漁港によって該当する魚種が異なる。

©2025 有限会社昌徳丸



活用した補助事業



令和 5 年度

新生活様式対応型

水産物消費拡大支援事業

大隅地区未利用魚加工連携協議会

水揚げ・受注管理

昌徳丸



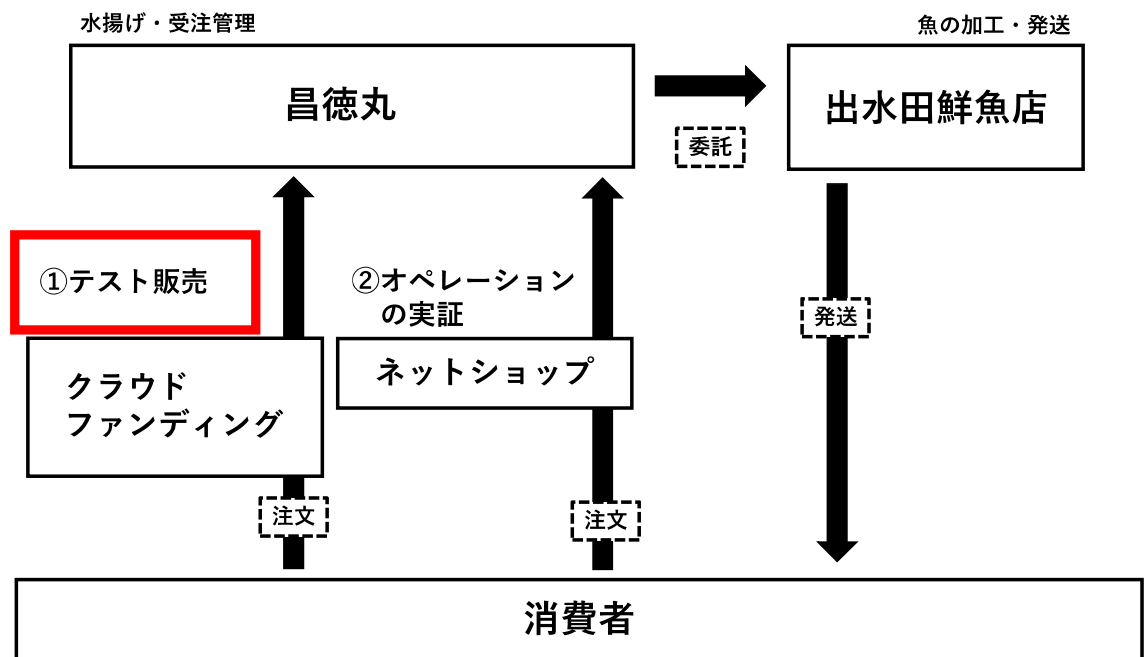
魚の加工・発送

出水田鮮魚店



©2025 有限会社昌徳丸.

補助事業の内容



©2025 有限会社昌徳丸.

①テスト販売



©2025 有限会社昌徳丸.

漁師厳選

市場に出回らない
朝どれの魚



SHOTOKUMARU

¥ 応援購入総額 **382,217円** Success!

目標金額 200,000円

191%

サポーター **63人**

残り **終了**

終了しました

容量

価格

梱包

同封物

SNS

加工



©2025 有限会社昌徳丸.

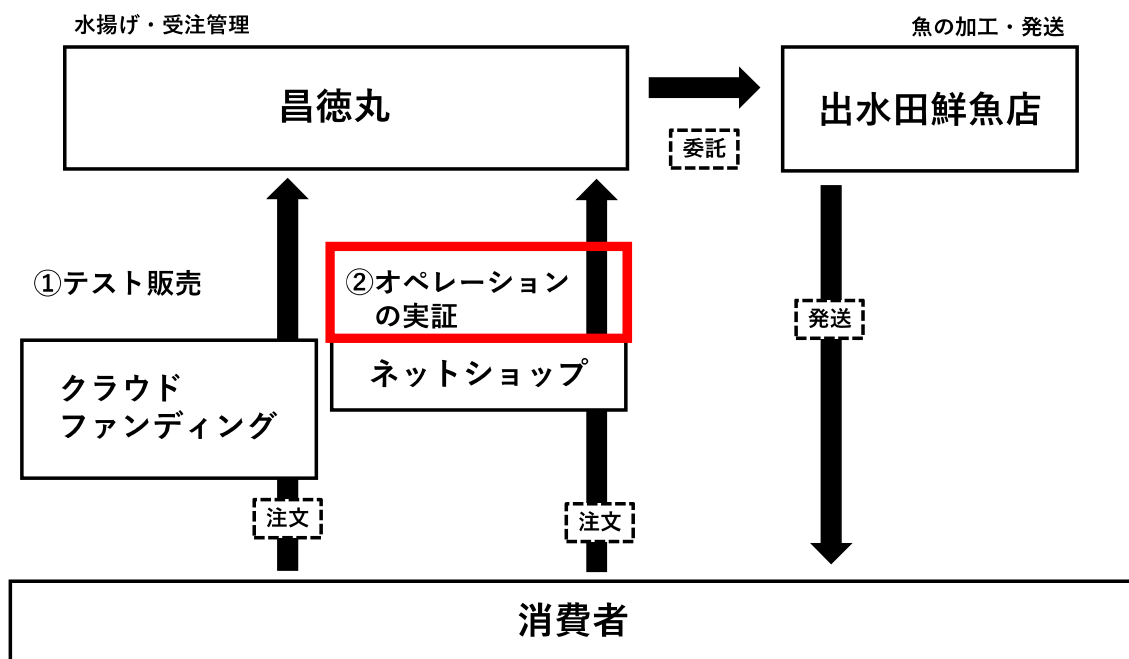
『焼く・煮る・揚げる』でテスト



個別の要望をどこまで反映できるか？



補助事業の内容



©2025 有限会社昌徳丸.

② オペレーション実証



BASE



カラーミーショップ by GMOペパボ



ふるさと納税



食べチョク
TABE CHOKU



ポケマル



おいしいはうれしい
産直アウル



SAKAMA



業務用
漁師さん直送市場



YAMATO
FOOD
MARKET

©2025 有限会社昌徳丸.

どんな売り方をしたいか――

漁師から消費者へ直接、
旬の**地魚**とその**美味しい食べ方**まで伝えたい。



旬の地魚を
ロコフィッシュ(=Local Fish)と呼び、
未利用魚・低利用魚・大衆魚を分け隔てなく
鮮度の良い状態で
美味しい食べ方と一緒に食卓へ届ける。

©2025 有限会社昌徳丸

ロコフィッシュ®



©2025 有限会社昌徳丸

パーソナライズ

刺身用メイン
鱗残し



珍しい魚や
未利用魚メイン



さばきやすい
メジャーな魚



©2025 有限会社昌徳丸.

鮮魚ボックス1箱につき

100円が環境保全費として

活用されます。

©2025 有限会社昌徳丸.

鮮魚ボックスに入りきらないことがある魚種

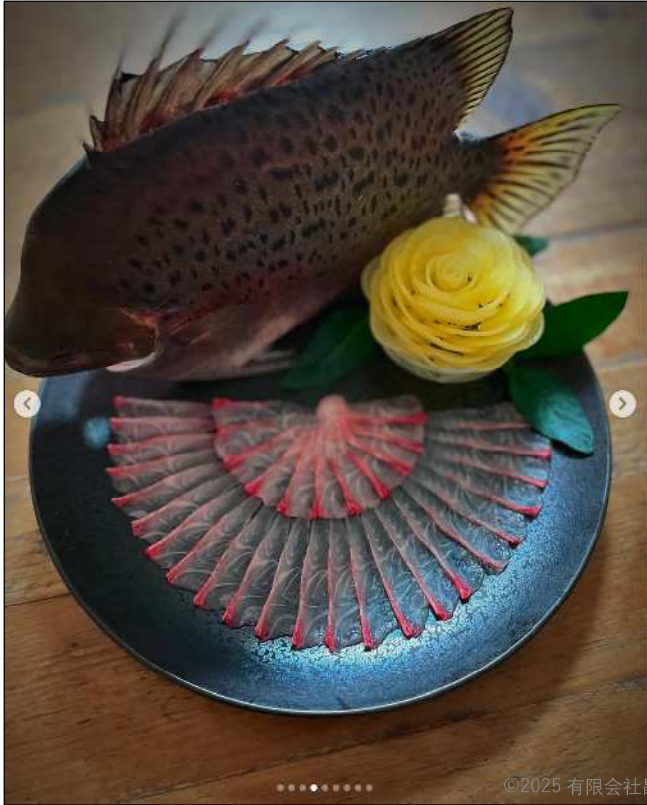


©2025 有限会社昌徳丸.

繋がったご縁



©2025 有限会社昌徳丸.





usuzukuri_nocchi



usuzukuri_nocchi 190種類目『クロホシマンジュウダイ』

@shotokumaru,uloco さんで購入した鮮魚セットよりクロホシマンジュウダイを薄造りにしました、ゴールドキウイを添えて

鮓に毒があり、あらかじめ鮓をカットする必要があるのですが、姿造りでカッコ良く見せる為に、あえて鮓を残した状態で発送していただきました

#津本式究極の血抜きをして5日間保存していました

身は締まっていて特に皮目に歯応えがありました。脂が乗っていて脂の甘味がありますが、味のインパクトは弱い印象で、後から海苔の風味を感じました

満足度

●●●●●

切りやすさ

4

#おうち時間 #foodstagram #foodblogger#ごはん #手料理 #cooking #おうちごはん #japanesefood #和食 #晩ごはん #姿造り #薄造り #cookingram #foodlover #料理 #food #foodgram #foodphotography #seafood #sashimi #fish #sushi #料理好きな人と繋がりたい #姿造り #instafood #薄造り #集中力 #アート #art #クロホシマンジュウダイ #usuzukuri

15週間前



hamidzare26

3日前 返信





sakanayahirosan、他5362人が「いいね！」しました

2024年9月29日



コメントを追加...



投稿する

©2025 有限会社昌徳丸.





tsuzaki_jukusei_ 甲子園八番町



tsuzaki_jukusei_ 昌徳丸さんからヒラソウダ スマ カンパチ イケカツオ ごま鮓きました

今日から出していきます

#甲子園グルメ #甲子園居酒屋 #西宮グルメ #昌徳丸さまいつも丁寧な処理ありがとうございます

#鮮魚と熟成つざき #熟成魚 #1人飲み

4週間前





いいね！ 29件

2024年12月20日



コメントを追加...



投稿する

©2025 有限会社昌徳丸.



生産者による加工連携のポテンシャル

未利用魚・低利用魚の活用

直接販売

ファンの獲得

ストーリーのある商品・取組

新しい仲間

魚価の底上げ

