

産地水産加工業イノベーションプラン支援事業 による支援事例 ～令和2年度採択分～

産地水産加工業活性化推進検討会

産地の若手経営者チームによるレベルアップ・スキルアップの取組

産地水産加工業イノベーションプラン

産地の加工業者・関係機関・異業種による生産性向上の取組

令和3年3月末現在
公益財団法人水産物安定供給推進機構

産地水産加工業イノベーションプラン支援事業(事例)

■産地水産加工業活性化推進検討会

➤ 有明海水産資源協議会

構成員：有明海沿岸域の粕漬け・珍味等を製造する水産加工業者4社、九州珍味食品協同組合

産地の課題

○主な原料であった、有明海産のウミタケやタイラギといった貝類の生産量が減少し、業界全体として年々売上げが減少。

○現状を打開するためには、有明海特有の新たな原料を使った**新商品の開発**が必要。
○個々の企業では時間的にも資金的にも余力が無く、問題意識はあるものの中核的な人物も不在。

課題に対する取組や検討

○生産量が安定している養殖資源や低利用資源の中から、加工原料として有効な魚種を選定し、**新商品の開発**することを目的に協議会を設立。
○協議会では、**研究者による講義や先進地視察**により見識を深めながら、構成員である**各社の経営者及び商品開発担当者が協力しながら議論**を重ね、産地特有の新商品を生み出す。

成果や今後の課題

- 新たな加工原料として熊本産カキに着目。現状の生産・加工・販売体制を確認。養殖生産時の間引き品の活用、及び水揚げ後の1次加工処理を再検討する。
- 原料の1次処理を担う共同加工場の構想が浮上。加工コスト削減等、新たな課題にチャレンジする。

支援内容

- 先進地視察旅費
- 講師旅費・謝金
- 協議会運営費 等



産地水産加工業イノベーションプラン支援事業(事例)

■産地水産加工業活性化推進検討会 R2採択19チーム

提起された課題・解決手段の事例

課 題	解 決 手 段
改正食品衛生法への対応	<ul style="list-style-type: none"> ・資料に基づく個別学習 (19チーム) ・映像資料によるオンライン座学 (1チーム) ・講師を招いたオンライン講習会 (18チーム)
原材料の調達難(数量減、価格高騰等)、価格競争による利益率の低下	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな原料確保のための調査 (1チーム) ・商品コスト削減、値上げ (18チーム) ・輸入原料の導入 (18チーム) ・独自性のある商品開発、ブランド構築、高付加価値化による利益率向上 (17チーム)
消費者ニーズへの対応、予測困難な“売れ筋商品”、売上げの向上	<ul style="list-style-type: none"> ・通販を始めとする消費者への直接販売 (10チーム) ・個食化に対応した小分け製品の販売 (4チーム) ・調理に手間のかからない即食商品開発 (8チーム) ・TV等による商品紹介やインフルエンサーによるSNSを通じた紹介* (9チーム) (*即時的かつ高い効果が見込める手段) ・営業提案のアウトソーシング・協業 (6チーム) ・Web商談会の活用等新たな販路開拓 (10チーム)
輸出対応、輸出先別レギュレーションの把握	<ul style="list-style-type: none"> ・外部機関・輸出商社の活用 (10チーム) ・使用添加物等、仕向け国の規制に合わせた商品開発 (2チーム) ・冷凍保存できる製品等、長期保存の効く商品開発 (3チーム)
従業員の確保、伝統的な加工技術の継承	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生面の強化等、労働環境の改善 (6チーム) ・働き方改革、IoT活用による効率化 (5チーム) ・機械化の推進による省力化 (9チーム) ・外国人技能実習生の活用 (16チーム)

産地水産加工業イノベーションプラン支援事業(事例)

■産地水産加工業イノベーションプラン

➤ (事例1) 浜っ粉(はまっこ)協議会

構成員：浜田市内の水産加工業者4社、外食店等3社、県水産技術センター、浜田市、しまね産業振興財団、市内漁業生産組合

産地の課題

- 地先資源の減少により、原料の確保が喫緊の課題。
- 産地の主な漁業が旋網や底曳き網であり、一定の混獲は避けられないため、サイズが小さい、ほぼ食用に供されない魚種である等の理由で廃棄されている未利用資源が一定量存在。
- 地元によく存在する加工場、下処理済出荷の増加によって増え続ける加工残渣。

課題に対する取組等

- 研究機関や自治体等と連携し、栄養価の高いものや希少価値のある未利用資源を活用した名産品となる食品開発をすることによる産地活性化を目的として協議会を設立。
- 食品の候補として、あらゆる加工食品やお菓子等に素材として活用可能な「魚パウダー」を想定。
- 協議会では、定例会で議論しながら、試作品の製造、新商品の開発、市場調査、展示会への出品等を行う。
- 学校給食、介護施設への販売も想定。

成果

- 令和2年度には8トン程の加工残渣を原料とすることで、残滓廃棄にかかっていた経費約6万円の圧縮を実現。
- 通販売者への販売成約。給食事業者2社と商談中。

顕著な生産性向上が期待できる取組として令和3年12月7日、水産庁長官の認定を受けました

支援内容

- 新商品開発費
- プロモーション費
- パッケージデザイン費
- 協議会運営費 等



産地水産加工業イノベーションプラン支援事業(事例)

■産地水産加工業イノベーションプラン

➤ (事例2) 石巻うまいもの協議会

構成員：石巻市内水産加工業者8社、市内畜産加工業者1社、市内農業法人1社、宮城県、石巻市

産地の課題

- 原料供給量の減少、値上がりが継続。
- 魚介類だけを原料とした商品では、収益の確保が不安定。
- 中小加工業者は資金力、スペースが乏しい。今以上の大型設備投資は困難。
- 水産業界内だけでの連携は可能性の広がりには欠ける。

支援内容

- 新商品開発費
- プロモーション費
- パッケージデザイン費
- 協議会運営費 等

課題に対する取組等

- 個々の“強み”（設備・商品企画力・営業力）を共有。実質的生産性向上を目指すために協議会を設立。
- 魚介藻類をメインとしつつ、域内の農産物、畜産物等を取入れた新たな商品を開発。
- “料理”をイメージした商品を開発し、消費者に提案。シリーズ商品として統一ブランド。
- キット商品としての販売も計画。

成果

- “石巻金華洋食シリーズ”として、統一ブランドのカレー、パエリア等の洋食シリーズが完成。
- 近年売上げが伸びている構成員ネットショップ、共同出資店舗での販売を開始。将来的には高級スーパーへ。

顕著な生産性向上が期待できる取組として令和3年12月7日、水産庁長官の認定を受けました



産地水産加工業イノベーションプラン支援事業(事例)

■産地水産加工業イノベーションプラン

➤ (事例3) 鹿児島県水産加工品販路開拓・ものづくり推進協議会

構成員：鹿児島県内水産加工業者8社、鹿児島県、マーケティング業者

産地の課題

- 新型コロナウイルス感染症の影響を受け、令和2年度には土産品や飲食店向け商品を中心に販売が大きく減少。
- 遠隔地の消費者や飲食店にダイレクトに販売促進する手段が必要。

課題に対する取組等

- EC支援専門家によるセミナーを受講し、ECの活用方法・ノウハウを取得。
- SNS等との連携を図ることで情報発信ツールを強化。
- 協議会のホームページにECモールを設置。
- オンライン料理教室、オンラインマルシェを開催し、訪問販売以外の営業を実践。

成果

- オンライン料理教室には北海道から沖縄まで20名の消費者が参加。
- オンラインマルシェでは90名ほどの視聴者に商品等をアピール。

支援内容

- 講習会費
- プロモーション費
- Web改修費
- 協議会運営費 等

