

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3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4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

➤ 全銚子3K（環境、健康、飢餓）問題勉強会

構成員：銚子市内の水産加工業者8社、全国水産加工業協同組合連合会、全銚子市水産加工業協同組合

産地の課題

○銚子港に水揚げされるサバ等の多様な水産物を原材料として惣菜や缶詰等を製造、国内や海外に販売している。

○近年、国内外販売先は、環境問題への対応、食品としての機能性の有無等に対する意識が高まっている。

○主たるチーム構成員である中小企業が、1社単独で中長期的に研究・発表・PRを行うことは困難。

課題に対する取組や検討

○環境問題(サバのカーボンフットプリントやウォーターフットプリントの優位性について)、健康問題(サバの健康面での優位性)の研究、発表、PRを行う。

○飢餓問題(餌を必要としない漁撈漁業は人類の食糧不足を招かないこと)を提案。

○知識の深化、環境・健康・飢餓の視点から見た銚子産サバの優位性を示す資料収集・勉強会成果報告書作成・成果報告書等の結果を今後のプロモーションに結び付ける。

成果や今後の課題

○成果：専門家による講演会を通じて水産加工業が食の諸問題（環境、健康、飢餓）解決に貢献できるという認識を会員で共有できた。

○課題：研究成果をもとに、内外に広報するための、キャッチコピー・ロゴマークや動画を作成し内外に広報する。
魚食、和食の有用性を説き、生産者の所得、地位の向上を図る。

支援内容

- 講師謝金・原稿謝金
- ファシリテーター謝金
- 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)

■産地水産加工業イノベーションプラン

➤ 四国東南地域水産加工業イノベーションプラン協議会

構成員：徳島県の水産加工業者4社、阿南信用金庫、阿南商工会議所、一般社団法人四国の右下観光局

産地の課題

- 徳島県南部には、新鮮で安全・安心を誇る豊富な食材などがあり、“一般社団法人四国の右下観光局”を中心に観光PR活動を実施してきたが、地域には食材を提供する場が少ない。
- 徳島県南部沿岸地域は県指定の津波の危険地域。

課題に対する取組等

- 中林漁業協同組合の協力のもと、毎月1回の頻度で「魚の加工市」を開催。
- コロナ禍でも気軽に食事がとれる手法として、「ドライブスルー方式による海鮮丼ぶりの販売」を始めるなど、話題性のある取組を積極的に展開、実施。
- 個々の港で水揚げをされる魚を利用した、防災食品（魚の丼物の缶詰）の開発。

成果

- 地魚缶詰の製品化、魚の加工市を開催するにあたり、協議会メンバーで協力して7回の勉強会を開催、また3回の視察を行った。東北から関東地域への視察を通じて、どのような商品の需要が高いか、販売するにあたりどのような苦労があったか、震災前後で加工品の需要に変化はあったか等を参考にしながら開発を進めた。また、名古屋では缶詰工場を視察し、実際の製造ラインを確認した。
- 魚の加工市については、東北また山口、島根、兵庫への視察を行い、道のえきやみやげ店、イベント会場等を視察した。その後勉強会にて集客方法、運営方法等について意見交換を行った。
- 加工市はコロナの影響が大きく、当初の予定通りにはいかなかったが、3月13日に試験的に開催した。4月からは本格的にスタートし、毎月第2日曜日に開催予定となっている。

支援内容

- 旅費
- 成分分析費
- パッケージデザイン費
- 役務費
- 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

➤ 宮城ほや協議会

構成員：宮城県内の水産加工業者5社、ほや生産者1社、宮城県、宮城県漁業協同組合、宮城大学、一般社団法人ほやほや学会

産地の課題

- 東日本大震災以降、ホヤの主要輸出先国である韓国の禁輸等により需要が激減、国内の需要を増大させる取組が必須。
- 高鮮度を維持するための手段がホヤ関係者に共有されておらず、低品質のホヤが流通。
- ホヤの取扱量、取扱金額の減少。

課題に対する取組等

- 水揚げから加工販売までの各工程における取扱基準の策定。
- 協議会による取扱基準に則った商品の認定。
- 認定ロゴマークの作成、Webや商談会を通じた販売促進等。

成果

- 県内18社のほや加工業者・生産者と共に議論を重ね高鮮度ほや流通のための取り扱い基準を策定。
- 基準を満たしたほやを「ほやの極み」として認定しブランド化していく仕組みをつくった。
- 協議会また各社が持続的にPRをしていけるようセミナーを通じ知識・技術を身につけた。
- 今後、商品の認定、地域ブランドとしての定着、販売促進をするための道筋をつくった。

支援内容

- 講師謝金
- 旅費
- 展示会・販売会出展費
- 成分分析費
- Webサイト構築費
- 協議会運営費 等



上) 動画発信セミナー

左) ほやの未来会議



「ほやの極み」認定マーク

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

➤ 首都圏魚肉タンパク質PR協議会

構成員：首都圏内の魚肉練り製品製造業者4社、東京海洋大学、東京大学、一般社団法人日本かまぼこ協会

産地の課題

○販売促進のキーワードとしてタンパク質が注目される中、かまぼこメーカーは消費者や流通業者に対して、魚肉ねり製品が含有するタンパク質の優位性を科学的に平易に説明する知識・手段を整えていない。

支援内容

- 調査研究
- 講演謝金
- 旅費
- 施設借料
- Webサイト構築費
- 協議会運営費 等

課題に対する取組等

○首都圏において精力的に営業活動をしているかまぼこメーカーが結集し、魚肉ねり製品のタンパク質の優位性を科学的に訴求するための協議会を設立。

○学識経験者の協力を得て、魚肉ねり製品のタンパク質の優位性に関する調査研究を実施。

○調査研究の結果を、消費者等から見て分かりやすいプレゼンテーション資料、動画等に編集。かまぼこメーカーはこれらの成果をWeb等で共有して活用・PR。

成果

○販促資材として活用し、かまぼこメーカーの販売営業力を強化。また、販売先を開拓。

○魚肉タンパク質の優位性が科学的に検証されたことで、魚の消費拡大に寄与。

