

令和7年度第3回 水産加工業者等による 取組事例の報告会

令和7年11月27日（木）
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 水産物安定供給推進機構 理事長 本川 一善
水産庁漁政部加工流通課 課長 久納 寛子氏

14：10 事例報告 ① 地域連携による地魚の活用促進

徳島魚市場株式会社 社長室 秘書 麻野紀子氏

② MEL認証を活用した養殖マダイの流通促進

愛南漁業協同組合 販売促進部 部長 岡田孝洋氏

③ CVSに向けた多様な魚種活用による商品展開

株式会社ジョッキ 代表取締役社長 工藤昭英氏

④地域一体となった低利用魚資源の活用促進

萩市 農林水産部 水産課 水産振興係長 白井暢氏

⑤インド向け日本産水産物の輸出促進

遠山貿易株式会社 顧問 網谷繁彦氏 代表取締役社長 遠山一記氏

株式会社ディスカバリーワン 代表取締役 田窪三紀夫氏

15：50 その他

15：55 全体質疑

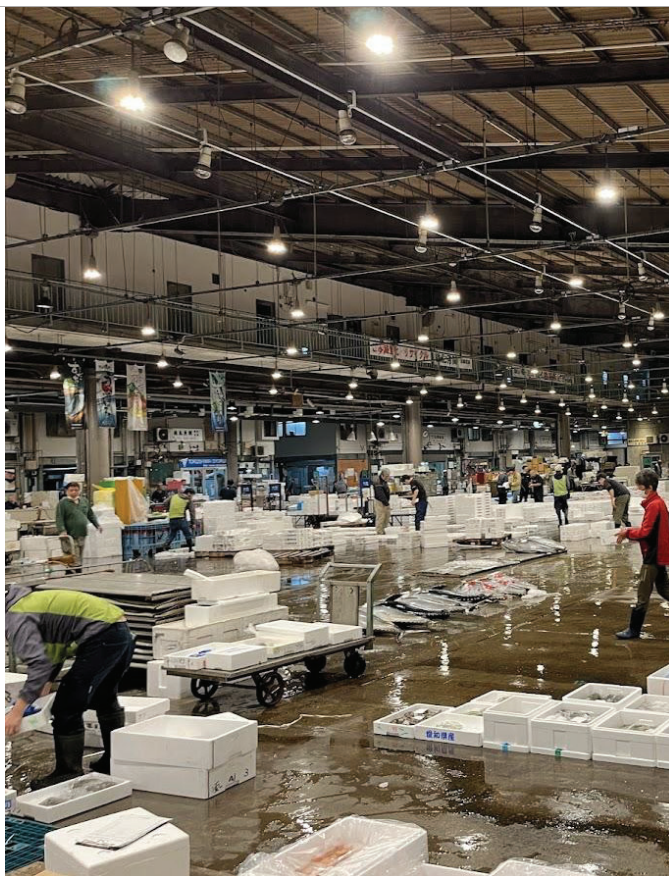
地域特性を活かした持続可能な成長を目指す

地域連携による 地魚の活用促進

徳島水産物販路推進協議会

徳島魚市場株式会社 社長室マーケティング担当 麻野紀子

2025年11月27日



徳島県水産業の概要

地理的環境

播磨灘、紀伊水道、太平洋と異なる3つの海に面す
一級河川の吉野川・那賀川をはじめ、多くの河川を有す

就業者・経営体

漁業就業者 1,588人
漁業経営体数 1,105体
養殖業経営体 406体（うち内水面97）
出典：漁業センサス令和4年データ

生産量

海面漁業・養殖業生産量は1万7,857t（対前年比4.6%の減少）
出典：令和5年徳島県データ

産出高

海面漁業・養殖業産出額は 118億5,700万円
（内訳：海面漁業64億9,700万円、海面養殖業53億6,000万円）
出典：令和5年徳島県データ



徳島県水産業の内訳と水産加工に関するデータ

漁法と養殖

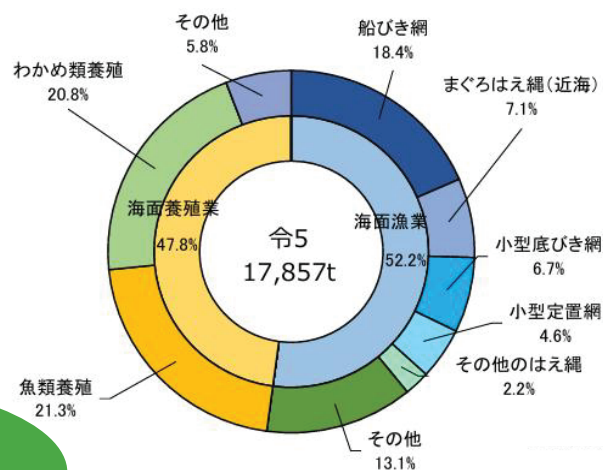
漁法は大型の漁法はなく、
小型底びき網・はえ縄・小型定置網が主な漁法
 養殖はブランドの**わかめ類**と**魚類養殖**が主力
 養殖ワカメは全国3位
 そのほか伊勢海老が全国4位、シラスが全国6位など、
 水産業は盛ん

水産加工

水産加工の事業体数
 40事業体
 (全国10位)

水産加工年間売上金額
 3,848百万円
 (全国12位)

海面漁業・養殖業の漁業種類別漁獲量および収穫量割合



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」

協議会を組織した背景



漁船漁業
 養殖業
減り続ける

10年前との産出額の比較
25%減



漁業従事者の
 高齢化問題

65歳以上**47.6%**
 平均年齢
63.4歳



漁業経営体の
 漁業収入

300万円未満55.9%

出典：徳島農林水産統計年報（農林水産省）

このままでは漁業者は減り、徳島県の水産業は衰退しかない状況！

市場内での加工技術の向上と販路開拓の必要性

水産物加工の課題① -鰹-

水揚げ量のある徳島の鰹

日本の生産量の10～25%を占め、2006年においては**全国2位**のシェア
徳島魚市場は**ブランド鰹「まごころ鰹」**を展開中

旬の課題

鰹は夏場の旬だけ需要が高く、
それ以外の時期は消費が伸びない

液体凍結加工への着手
→**通年扱いの商材への転換**

活用不足 の課題！

人手の課題

骨切りをする職人が年々不足
水産加工員の不足が常態化

手作業から機械化への転換
→**生産量の安定化・増産化**



水産物加工の課題②-小型魚-

徳島は小型魚が多い

小型で多種の魚が水揚げされる
ぼうぜ（イボダイ）・かます・あじなど

処理の課題

市場の下処理は主に手作業のため
加工量に限界がある

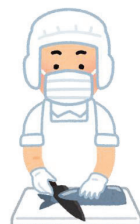
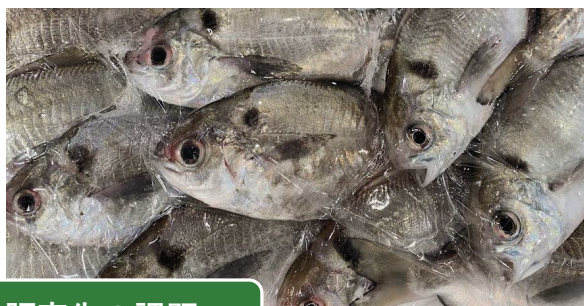
おろし機の導入と手作業の兼ねる
→**ラウンド取引から加工の取引へ**

活用不足 の課題！

販売先の課題

販売先スーパーのスペースや人員確保の問題で、
小型魚の仕入れを控えている現状

加工済での納品に転換
→**扱いやすさ・流通のしやすさが見込める**



市場内仲卸の加工場の再編

水揚げが多い「鰹」と低利用の「小型の地魚」に
特化した**機器設備の導入**を実施

加工工程を機械化し
作業の効率化・生産性の向上に取り組む

鰹加工品の通年出荷や低利用の小型魚の商品化
既存**取引先の受注拡大と販路開拓**に挑戦



設備導入前の手作業中心の加工場の様子

鰹加工の取り組み



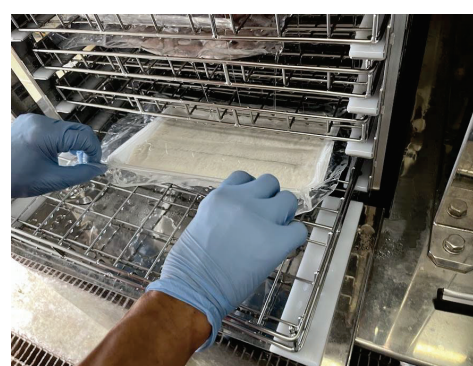
【①低利用サイズの鰹の活用】

活鰹・活〆鰹で取引サイズ（300～500g）以外の
低利用サイズの鰹を積極的に加工



【②骨切り加工の機械化】

加工時間の短縮と、加工精度の向上
で商品作りが可能



【③液体凍結加工】

液体凍結加工で、**休漁期や次の漁期の始めに販売用の在庫補充**

ぼうぜ(イボダイ)加工の取り組み



【①おろし機の導入】

鰹のシーズンオフ時におろし機を
小型魚のおろし加工に活用



【②液体凍結加工】

液体凍結加工で**通年出荷**できる地元の魚
を確保する
小型魚だけでなく、鯛やヒラメなどの**定番魚**
も商品化

ぼうぜの姿寿司

ぼうぜの姿寿司は、
イボダイを使った寿司の一種
徳島県北部に伝わる郷土料理



徳島水産物販路推進協議会

9

設備の導入の効果①—鰹

品質

加工員の**誰でも同じレベルの骨切り加工**が実現
真空 + 液体凍結加工で**高鮮度維持加工**が実現

生産性

鰹の加工生産量が**一人当たり1.2倍アップ**
余った人員は別の魚の加工作業に配置

受注量

台風がなかった今年は**鰹が対昨年度2倍以上の水揚げ**で加工量が想定以上の増加
骨切り + 液体凍結加工商品の受注件数が
予想以上の大幅に上回る

衛生面

冷水チラー・微生物電解水生成装置を設置
衛生面の向上・高鮮度維持を実現



理研エンジニアリング(株)/エピック (HS-3) スライサー



(株)テクニカン/液体凍結システム凍眠 (LM-45)

徳島水産物販路推進協議会

10

鰹の取り組みは新聞記事に



令和7年8月8日（金）付のみなと新聞

徳島水産物販路推進協議会



令和7年9月27日（土）付の徳島新聞

同社は市場に伺う際、必要のある加工品を、ハモを加工し、骨切り品に加工し、スーパーや外食産業などに販売している。出荷している、機械を導入した4・8月の生産量は9411尾、前年同期（6・7月）の15.5倍増産によりハモを前年並みの生産量に引き上げた。立花 一夫代表取締役社長は「生魚の消費が減っており、需要のある加工品を作

設備導入の効果②－ぼうぜ・定番の魚

多様化

3枚おろし＋液体凍結加工＋冷凍保管で
ぼうぜをフライ用商材に
スキンレスおろし＋液体凍結加工で
定番魚の新規加工商品に（右下写真）

生産性

冷凍庫凍結➡液体凍結により、
時間短縮・鮮度維持が実現
加工員による**分業化**が進み、
生産量がアップ

受注

既存顧客スーパーから**下処理加工**の受注
既存顧客ホテルから**液体凍結加工**の受注



理研エンジニアリング(株)/エフビック (HS-98) スライサー



定番魚の液体凍結商品
(ヒラメ)

販路拡大の効果

協議会で販路を連携

2025年に達成した販路

新規先開拓は継続中

都内新規高級スーパー(鰹骨切り凍結加工商品)

都内新規ホテル(鰹骨切り凍結加工商品)

県内取引先ホテル(魚類おろし凍結加工商品)

県内取引先ホテル(既存定番おろし加工商品)

県内取引先スーパー(総菜用おろし加工商品)

県内取引先スーパー(新規鰹・魚類凍結商品)

県内取引先スーパー(既存商品ラウンド商品)

課題と展望

課題1

鰹の骨切り加工の生産量を上げる
現状の骨切り機1台では対応が不十分な状況

展望1

既存取引先との取引強化
既存取引先からの受注商品アイテムを増やす

課題2

機械化による水産加工の作業効率を上げる
加工員の労働環境の整備

展望2

県外取引先への加工品拡販
液体凍結商品による鮮度維持が可能になった

課題3

液体凍結加工商品の提案の強化
水揚げや旬に左右されない水産物の安定供給

展望3

EC販売や海外輸出を検討
BtoCや海外輸出へも対応できる加工商品を

終わりに・・・

広義な効果として

水揚げした水産物を**最大限に有効活用**

加工工程での**廃棄量の減少**

水産物の**安定供給の強化**

徳島の**儲かる水産業**に寄与

水産加工業の発展に寄与





「MEL認証を活用した養殖マダイの流通促進」

愛南サステナブルフィッシュ加工連携協議会

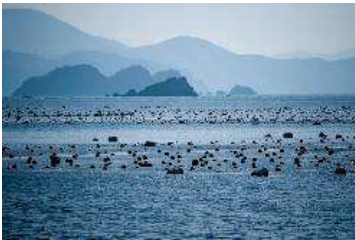
愛南漁業協同組合 販売促進部 岡田孝洋

本日お話する内容

- 愛南漁業協同組合について
 - 水産エコラベル認証取得
 - 愛南漁業協同組合の取組み
- 愛南町の特徴
- 認証加工品の取組状況について
- 今後の展望

愛南漁業協同組合について

- 当組合が位置する愛南町は、愛媛県の最南端にあり、豊後水道の入り口に位置する典型的なリアス式海岸です。南から黒潮の影響を受け、養殖業に適した温暖な気候のため、マダイ、ブリ、カンパチ、シマアジを中心とした魚類養殖と、真珠母貝などの貝類養殖を行っています。
- 特にマダイ養殖は、**全国シェアの約18%**を占めており、**単独の漁協単位では日本一の生産量を誇り**、地域産業の中心的な役割を担っています。現在、**16件の生産者がマダイ養殖**を行っています。
- 漁船漁業では、四国一の水揚げを誇るカツオのほか、一本釣りのイサキなどが盛んです。



3

マーケティング調査を契機とし、水産エコラベル認証を取得

愛南町水産物マーケティング調査を踏まえて、愛南漁協の独自性と日本有数の養殖産地として取り組める優位性、町内養殖水産物の全体的な品質管理の向上及びそれに伴う訴求力向上を目的として、水産エコラベル認証取得

- 2017年3月、マダイ・ブリ・カンパチ・シマアジ・クエ・スマ・サツキマス・完全養殖クロマグロ・カワハギ・スズキといった養殖水産物を対象に「国内版養殖エコラベル認証（AEL）」を取得
- 2020年2月、組合員のうち次世代を担う青年協メンバーを中心に、漁協単位で日本トップクラスの生産量を誇るマダイについて、日本発の国際的水産エコラベル（**MEL認証**）を取得
- 2023年3月、マダイで世界初、日本の生産グループとしても初となる**BAP認証**を取得



AEL 販促ツール

生産者認証 5 経営体
流通加工認証 1 経営体



MEL 販促ツール

漁場認証 1 経営体
加工場認証 1 経営体

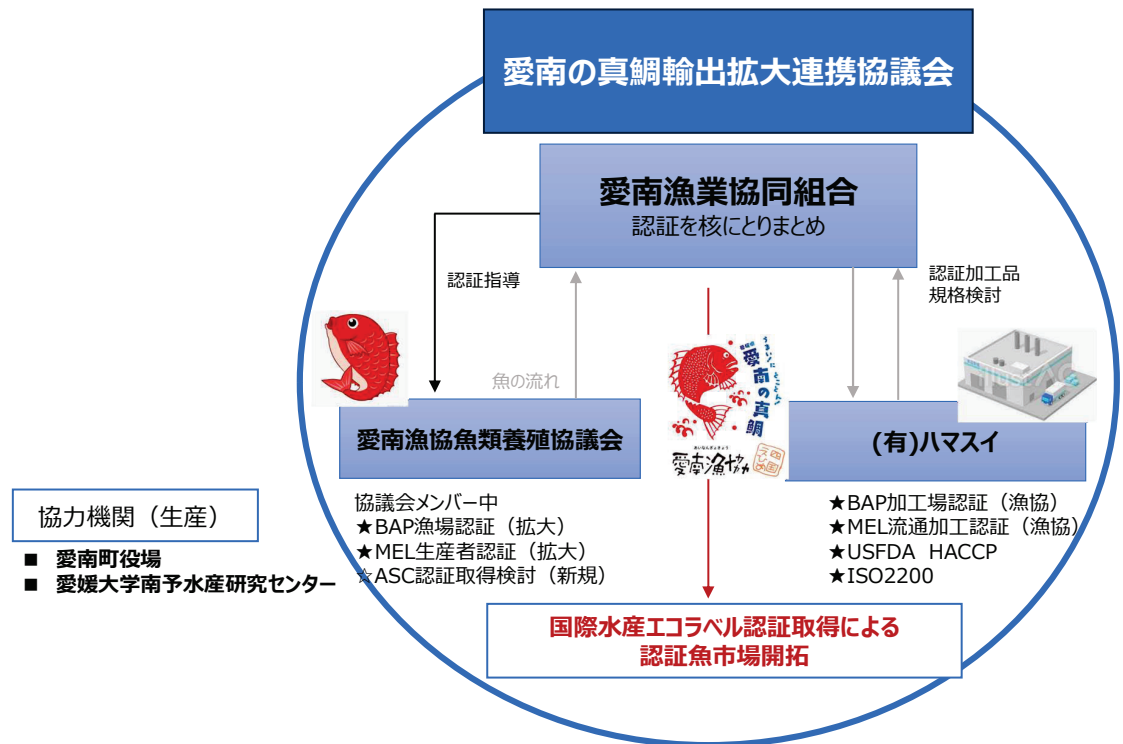


BAP 販促ツール

4

愛南漁業協同組合の取組み

- 「愛南サステナブルフィッシュ加工連携協議会」では町内加工業者との連携であったが、現在は認証を核に生産者協議会も巻き込み、取組を拡大中。

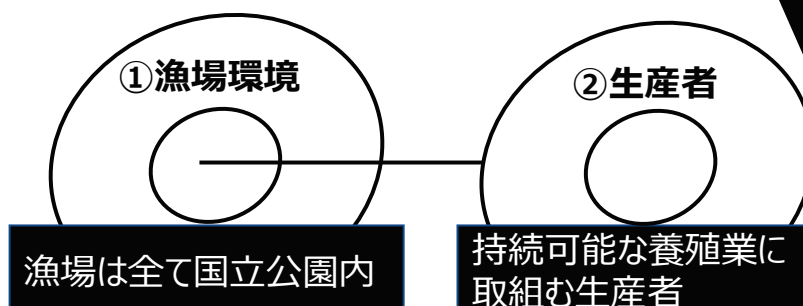


5

愛南町の特徴

- ✓ 養殖に適した漁場環境
- ✓ 地域一体となって基幹産業をバックアップする体制
- ✓ 持続可能な養殖業に取組む生産者

漁場環境（地域性）と生産者の取組みが両輪となり、産学が後押しする体制で、養殖の日本トップクラスの産地を形成



ともにあゆみ育て創造するまち

愛南町
AINANO TOWN

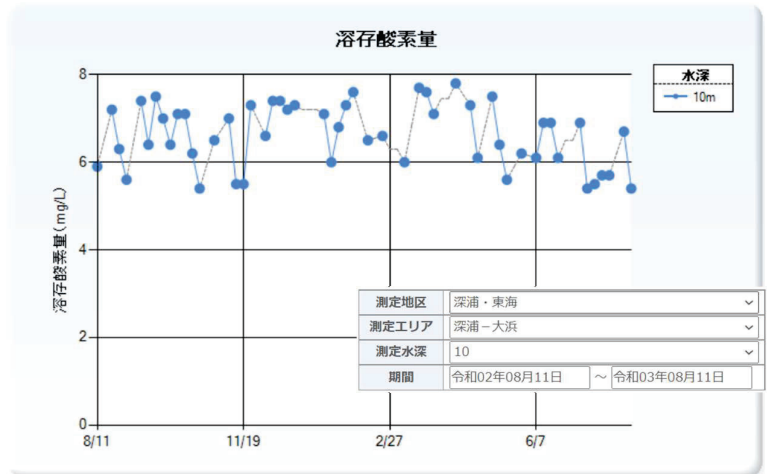
愛媛大学
南予水産研究センター
South Ehime Fisheries Research Center

③ バックアップ体制

6

愛南町の特徴－地域一体となって基幹産業をバックアップする体制－

- ・ 愛南漁協、愛媛大学、愛南町の三者が連携し、水温、溶存酸素、底質調査などの環境調査を実施。海的环境変化を事前に察知し、養殖環境の改善に貢献。
- ・ 養殖魚の健康診断や魚病検査を行う「魚病診断室」を愛南町と協力して運営。魚類防疫士(フィッシュドクター)が常駐し、魚版電子カルテシステムを導入し、健康な魚づくりに貢献。



出典：愛南町水域情報ポータルより作成

7

認証加工品の取組状況について

- ・ 認証取得を起点に、国内外への認知拡大・販路開拓を展開中

(1) 愛南漁協公式オンラインショップ

- ・ 認証品の加工品販売を強化
- ・ ブランド“愛南の真鯛”を訴求



(2) 通販サイト（BAP認証）

- ・ 一般消費者向けに認証加工品を提供
- ・ 認証価値の訴求により差別化



(3) 外資系ホテルとの取引

- ・ 認証価値による調達基準を満たし、外資系高級ホテル等で採用が拡大



8

認証加工品の取組状況について

(4) ぎょしょく出前授業

- R5年度は認証品を活用した食育活動を実施
現在は別の加工経由で学校給食へ納入



愛南の
ぎょしょく教育

水産エコラベル特別編

忘かなを食へよう



はじめまして！

愛南漁業組合
話す人：名前あたり

愛媛県最南端の町、愛南町。黒潮とリアス式海岸による恵まれた絶好の漁場環境を有し、全国有数の養殖生産量を誇ります。愛南漁業協同組合では、そんな愛南町の豊かな海と産業を“未来につなぐ”ため、地域一丸となって持続可能な養殖業に取り組んでいます。



水産エコラベルってなに？



漁業
(とる漁業)

海の生き物や環境を大切に、ルールを守ってとれたお魚であることを認証したもの。



養殖業
(育てる漁業)

環境に大きな負担をかけず、働く人と地域社会にも配慮した養殖業によって育てられたお魚であることを認証したもの。



養殖業ってどうやって育てる？

稚魚(8cm) 1日約10万匹

- 1 稚魚(8cm)をいけすへ
- 2 餌やり・予防接種
- 3 広いいけすへ
- 4 出荷
- 5 加工
- 6 食卓へ

9

認証加工品の取組状況について

(5) 大阪万博を契機とした関西地区での認証魚機運

- 大阪・関西万博での取り組みを背景に、関西エリアで認証魚への注目が向上
- 大手スーパーの原料として愛南漁協の認証真鯛が採用

(6) 輸出

- 日系市場では認証価値への感度は未成熟
- 米系リテール市場において、**冷凍加工品の取組みが進行中**



10

今後の展望

「生産～加工～販売を一体化 × 国際水産エコラベル認証（MEL/BAP/ASC）」

を強みに、国内外市場でサステナブルな養殖真鯛の提供を推進。

冷凍加工品を含む流通拡大により外資系ホテル・量販店・海外リテールでの需要獲得を加速し、さらなるブランド強化を図っていきたい。



①輸出：世界に売って出る
まだ誰も開拓していない非日系のマーケットへ



②海業：世界から人を呼び込む

③持続可能な養殖業：養殖生産額トップクラスの産地としての責任



あいなんぎょきょう

愛南漁協





CVSに向けた 多様な魚種活用による商品展開

株式会社ジョッキ | 2025年11月27日

外部転載禁止

1

目次

- 01 | 会社概要
- 02 | CVSにおける珍味売り場について
- 03 | 多魚種プロジェクト取組の背景
- 04 | プロジェクト実施前のものづくり体制
- 05 | 多魚種プロジェクトのポイント
- 06 | 多魚種プロジェクトの取組例
- 07 | 自動計量による効果予測
- 08 | 課題と今後の展望

2



会社名	株式会社ジョッキ
設立	1964年(昭和39年)1月
資本金	6千万円
株主	株式会社 極洋 (東証プライム上場、持株比100%)
事業内容	おつまみを中心とした食品の製造販売
従業員数	368名 2025年4月現在 (パート従業員含む)
事業所	本社：東京都練馬区上石神井3丁目28-5 埼玉工場：埼玉県本庄市児玉町共栄365 函館工場：北海道北斗市七重浜8丁目7-10 高盛工場：北海道函館市高盛町31-3 港工場：北海道函館市港町1-15-13 企画開発センター：埼玉県本庄市児玉町上真下728-1

2.CVSにおける珍味売り場について

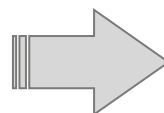
● CVS売り場の状況



● 外部環境からの影響

主な外部要因

- ✓ お酒需要の低迷
- ✓ 健康志向の高まり
- ✓ 時間の効率化 (タイパ)
- ✓ 原料高騰による値上げ
- ✓ 魚→肉への嗜好の変化



新しい珍味売り場提案

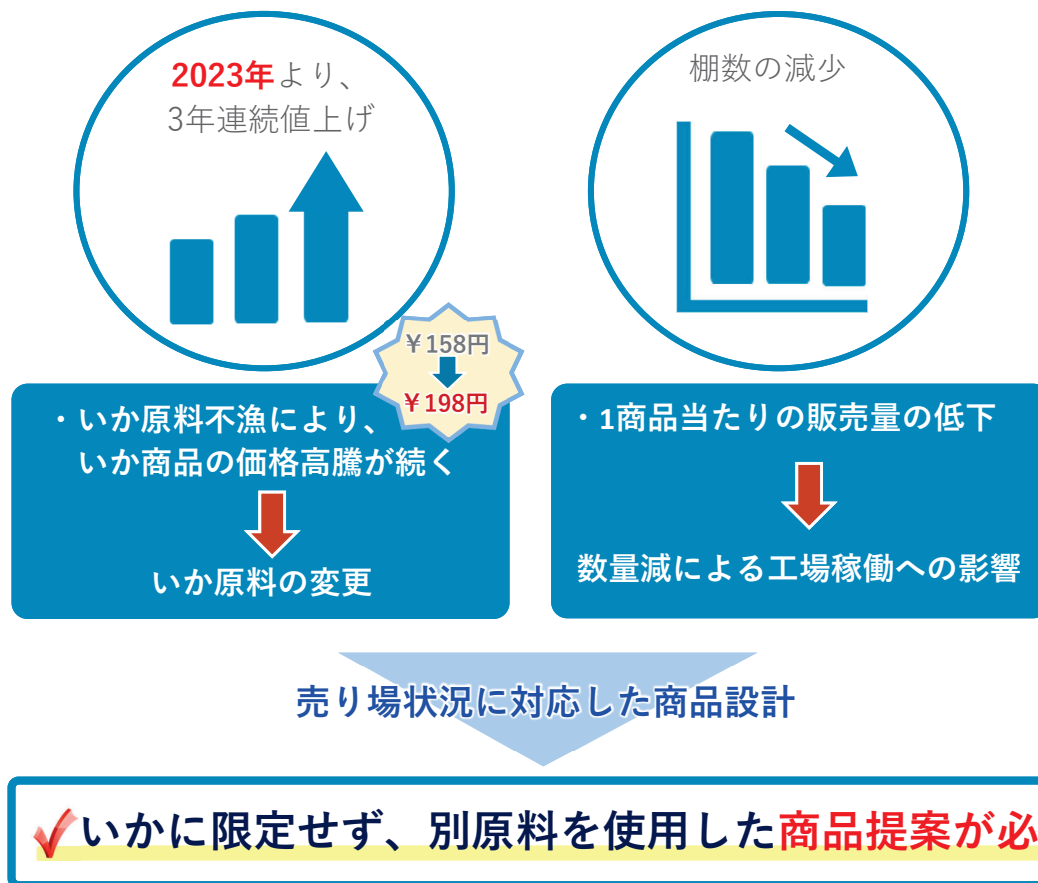
ライフスタイルや
時代のニーズに合わせた
新規商品の考案と提案



3.多魚種活用プロジェクト取組の背景①

2025年11月27日

● 珍味売り場状況の変化



5

3.多魚種活用プロジェクト取組の背景②

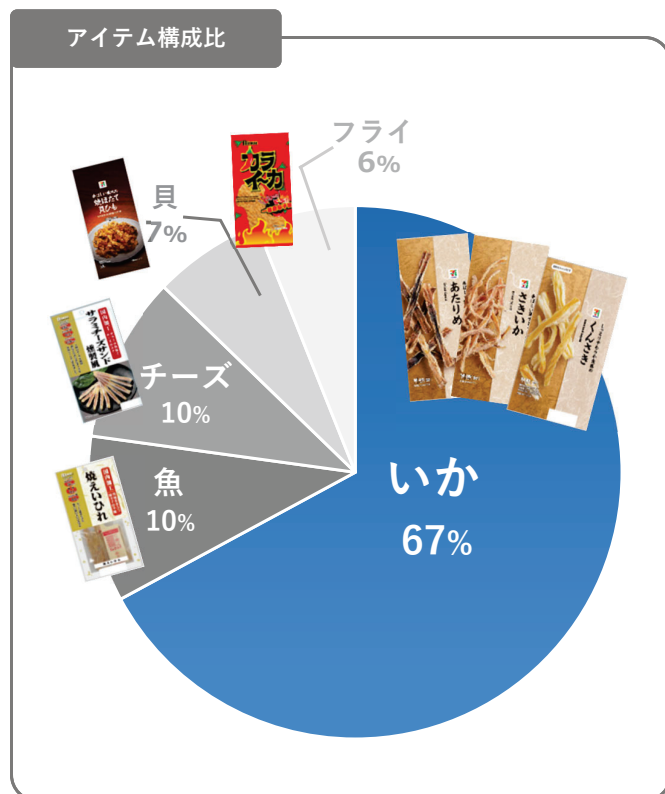
2025年11月27日

● 珍味商品の売り場状況

ジョッキ商品構成割合

調査期間：2025年10月

アイテム一覧										
種類	水産									
写真										
売価(税抜)	198	398	438	198	398	438	298	398	178	398
売価(税込)	213	429	473	213	429	473	321	429	192	429
内容量(g)	16	37	42	16	35	40	34	54	29	79
種類	水産				チーズ		フライ			
写真										
売価(税抜)	192	278	498	158	178	198	298	100		
売価(税込)	213	300	537	170	192	212	321	108		
内容量(g)	25	42	30	18	23	20	39	42		
種類	水産								チーズ	フライ
写真										
売価(税抜)	218	188	258	260	230	138	198	289		
売価(税込)	235	203	278	280	248	149	213	312		
内容量(g)	11	12	3枚	14g	17	16	13	36		
種類	水産		チーズ	フライ						
写真										
売価(税抜)	238	198	180	238	140					
売価(税込)	257	213	194	257	151					
内容量(g)	16	16	15	34	5枚					



6

4.プロジェクト実施前のものづくり体制・いか

2025年11月27日



7

4.プロジェクト実施前のものづくり体制・その他

2025年11月27日



多魚種による問題の発生

✓ 魚種により使用する機械が異なるため、
加工工程の標準化は難しい

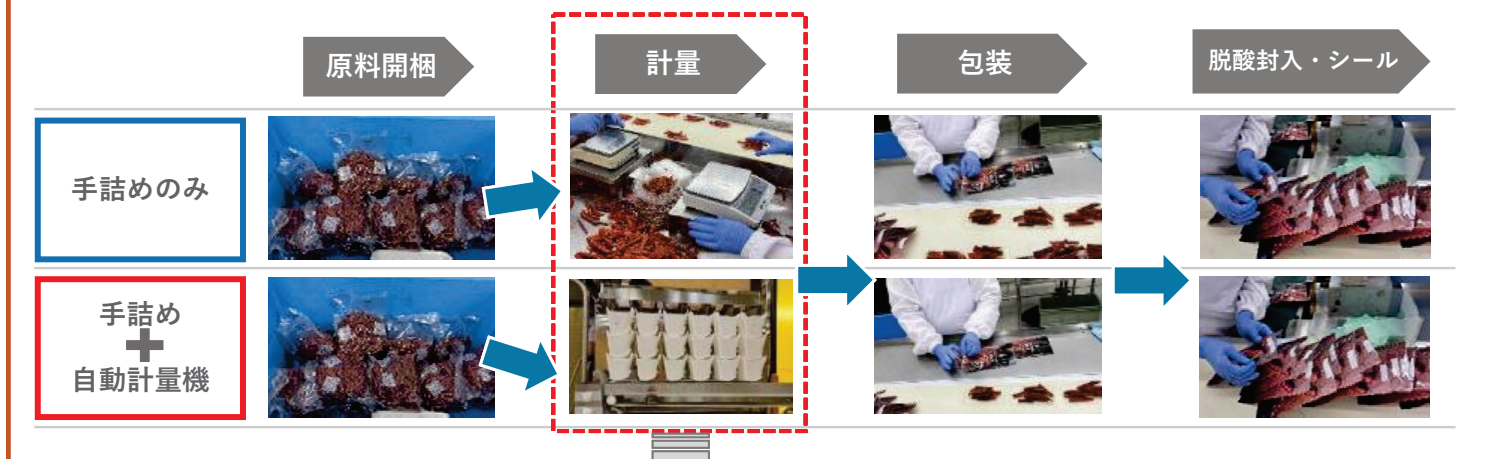
8

5.多魚種プロジェクトのポイント

2025年11月27日

● 工程の共通化

鮭とば包装工程



✓ 包装工程の計量部分で、
作業工程の共通化が可能に！



9

6.多魚種プロジェクトの取組例

2025年11月27日

● 鮭とば・ほたて工程



札幌市中央卸売市場
丸水札幌中央水産株式会社

◎ 原料調達会社との取り組み

【鮭とば原料】

- ・色や長さの統一化
- ・魚体の粗脂肪率の一定化



【貝ひも原料】

- ・ウロ取り品のみ
- ・一定の鮮度管理基準の設定



最終工程に負荷をかけずに、
寸法・色彩・異物を前段階で調達企業と
連携して準備する



10

7.自動計量による効果予測

2025年11月27日

● 機械導入の効果

※手詰め包装+自動計量機で検証（設定能力35ショットの場合）

	導入前	導入後
包装人数	9名 	5名 
パック数／日	10,000 袋／日	12,000 袋／日

11

8.課題と今後の展望

2025年11月27日

課題

- ①多魚種を産業品として利用する
- ②加工の難しい天然魚をメインに使用
- ③異物・色彩選別にかかるコスト
- ④残渣の処理

改善策

- ①規格化の必要性がある
- ②調達段階での原料の選定が必要
- ③ AIによる機械化で人件費の削減
- ④国や自治体との取り組みが必要

12



ご清聴ありがとうございました。



(取組事例報告)

「地域一体となった低利用資源の活用促進」

令和7年11月27日

旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会

1



～ 魚のおいしさを実感できる町・萩 の実現に向けて ～

「旬の地魚がおいしいまち・萩」推進事業

水産加工販路構築支援事業

- (1) 低利用魚及び活メラベル鮮魚の加工品開発と
販路構築
- (2) 萩の地魚魚介スープの開発



旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会

2

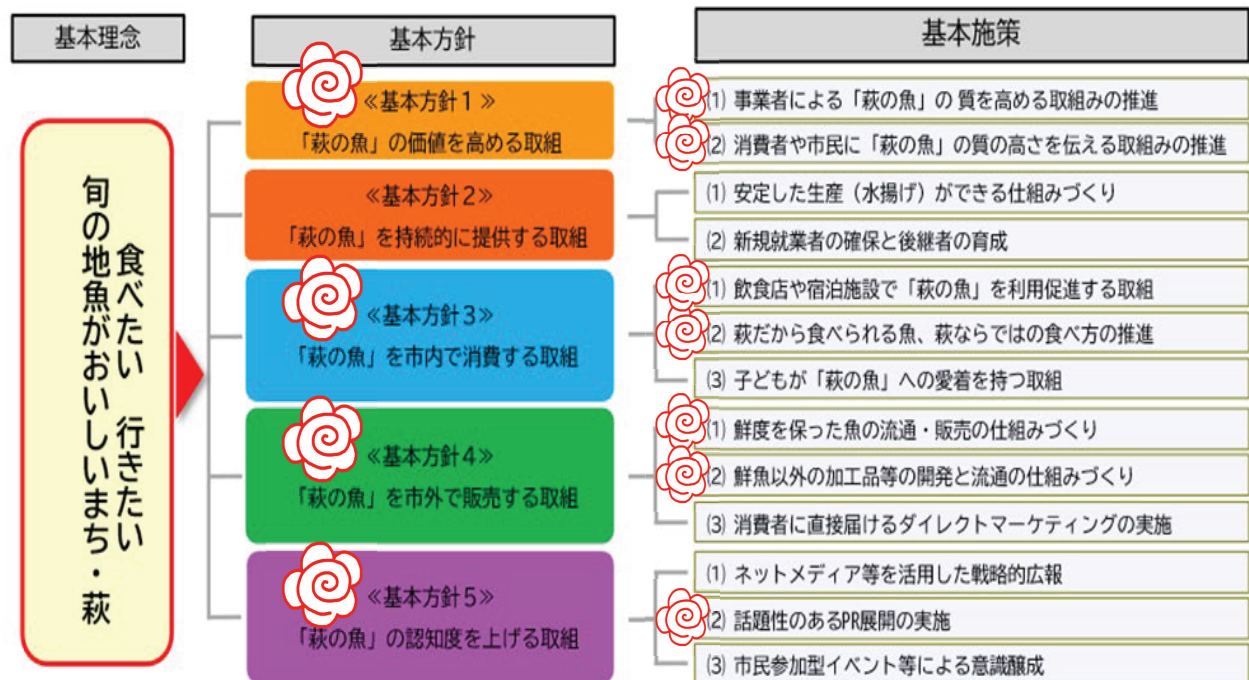
事業方針



旬の地魚がおいしいまち・萩 水産加工販路構築支援事業

旬の地魚がおいしいまち・萩 グルメキャンペーン事業 で取り組む箇所

基本理念・基本方針・基本施策に基づき事業を行います。(R5作成)



目標

新たな需要や販路の構築を支援することで、
漁業所得と漁業就業者を増加させる。

3

ターゲットと素材

ターゲット

「萩市内外の宿泊・飲食店」で飲食する方

素材

低利用魚(シマフグ)と活メラベル鮮魚(あまだい)

《ターゲット》

所在地	顧客（属性と嗜好、Customer）		商品（Product）	流通（Place）
萩市内	地元住民	①自家用の消費・購買	鮮魚	市場(仲買)→鮮魚店、道の駅
	観光客・来訪者 (訪日観光客含む)	②土産物として購買	鮮魚、加工品	市場(仲買)→道の駅、土産物店
		③宿泊・飲食店等での飲食	鮮魚	市場(仲買)→宿泊施設、飲食店、
萩市外	山口県内	④自家用の消費・購買	鮮魚、加工品	市場(仲買)→道の駅、土産物店
	首都圏	⑤宿泊・飲食店等での飲食	鮮魚	市場(仲買)→宿泊施設、飲食店、
	全国	⑥土産物として購買	加工品	市場(仲買)→インターネット、ふるさと納税

メインターゲットはここです！

《素材》

低利用魚・未利用部位
(シマフグ・マフグ、アラ)



活メラベル鮮魚
(あまだい・ハタ類)



4

経緯と思惑

	企画の経緯	水産課の思惑
Q. どうしてシマフグなの？ 	ビジョン形成・ブランド戦略の検討会ではえ縄漁師と話した際、 フグなのに値段がつかないので、船の上で捨てている という話を聞いたことから。	シマフグは、夏～秋にかけても水揚げが見込める。シマフグもフグなので、PR次第で、市外のお客様が食べに来るのでは。また、 皮が固く、処理が大変 という話もありますが、加工事業者に聞くと夏から秋の仕事も減っているので、 空いた時間で対応も可能 と言われたので行けるかなと思いました。
Q. どうして「冷凍あまだい」なの？ 	活締めを取組で知り合った方から、 冷凍だと少ロットでもまとめることが出来るので首都圏や海外での取り扱いも可能になる 。活締めの 冷凍した活メラベル鮮魚ができる ところはないかと相談があったから。	「活メラベル」認定者はまだ少数であり、 量の確保が出来ないことによる機会ロスが課題 だった。これに取り組むことで、その解決につながるのではと思いました。
Q. どうして「フィッシュカレー」なの？ 	大島のまき網漁師から「小さいサバをどうにか売れないか？」と相談があったこと。また、舐子176（浜崎）とご縁のあったシェフから 魚のスープ をベースとしたフィッシュカレーの提案があったことから。	冷凍あまだいをフィレにする際に出る 残渣（骨やアラ）からスープができれば、一石二鳥になる のでは。現状、魚のエサになっているものを加工品にすることで 漁業所得の下支え になるのでは。また、子どもも好きなカレーで提供できれば、 魚離れ対策 になるのではと思いました。

5

旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会

（構成員と役割）

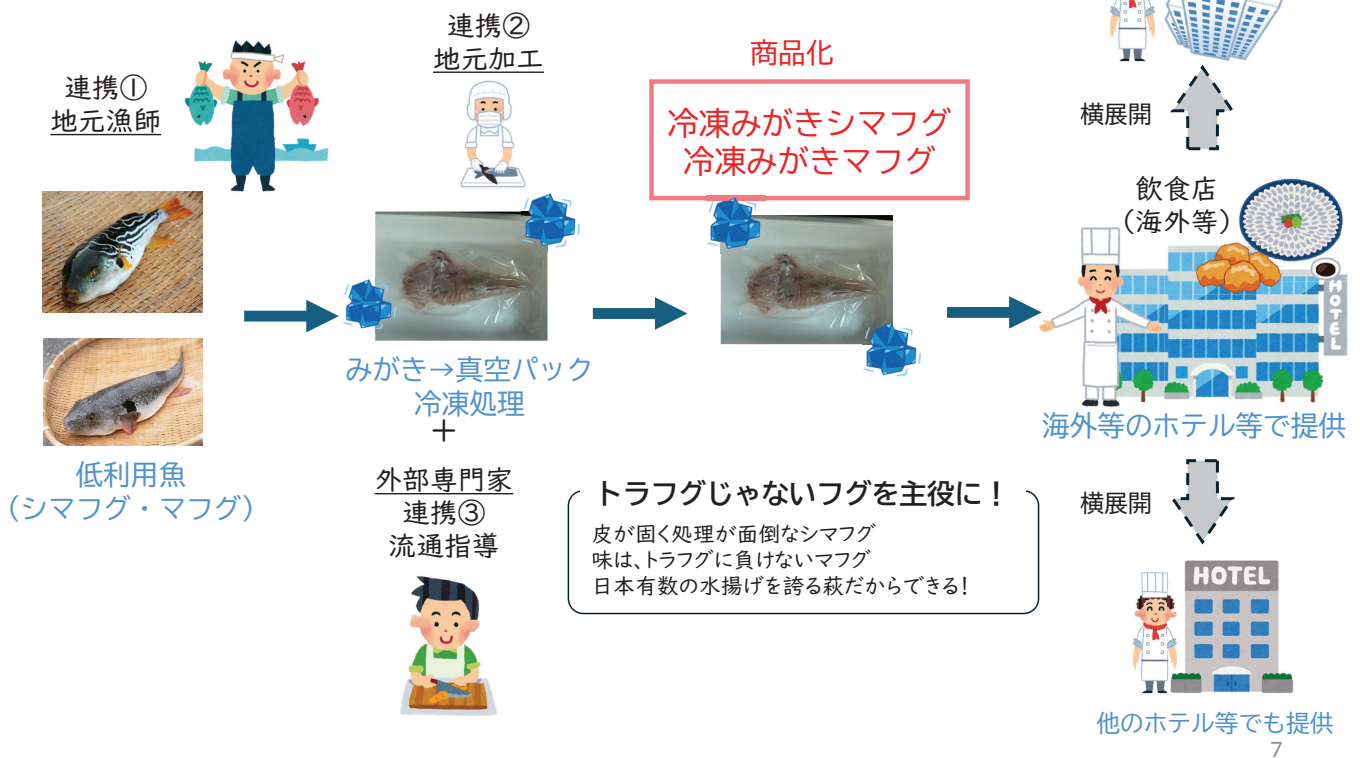
- ・ **山口県漁業協同組合はぎ統括支店（所属各支店）**
 地元漁業者の意見集約、商品化から販路構築までを総括し、持続的な供給体制の確立を図る。
- ・ **漁業生産者**
 旬の地魚を活締め処理等により、市場への高鮮度出荷に取り組む。
- ・ **山口はぎ漁協魚市場仲買人組合**
 活メラベル鮮魚や低利用魚の急速冷凍による加工品開発や骨やアラなどの未利用部位の販路を確立するなど、持続的な供給体制に向けた調整を図る。
- ・ **山口県飲食業生活衛生同業組合萩支部**
 商品開発した加工品を活用した試食会、飲食店での提供など、事業の持続化に取り組む。
- ・ **ふるさと萩食品協同組合**
 販路構築・拡大支援、ご当地メニューに向けた開発支援など、普及活動に取り組む。
- ・ **（一社）萩市観光協会**
 開発した加工品を活用して情報発信することで、観光誘客に繋げ、観光消費拡大に取り組む。
- ・ **行政機関【萩市（水産課・観光課・教育委員会）】**
 協議会における事務処理、各構成員間の連絡調整、学校給食などへの供給体制、情報発信など課題解決に向けた支援。

6

事業イメージ

旬の地魚がおいしいまち・萩 水産加工販路構築支援事業
(1) 低利用魚の加工品開発

目標 トラフグじゃないフグを主役に！



萩の「活メラベル」とは？

- 対象：活解め技術認定者が活解めした魚
- 漁期：日帰り又は一日留めの魚に限る
- 特徴：
 - 待客の吉田松陰と高杉晋作を描いたデザイン
 - 海外を見据えた英語と日本語の併用表記
 - 更なる品質向上のため、購入者の意見が漁師に届くQRコードのアンケートを実施
- 魚種：9種類
アマダイ、ブリ、イサキ、サワラ、ヒラマサ、クエ、マハタ、キジハタ、その他ハタ類



さらに厳しい基準を定めた「特選ラベル」

活解め技術認定者が活解めした魚の中で、サイズや漁期を厳選したものは「特選」として、他の活解め魚とも異なる特別な仕立て方で出荷されます。

●サイズと漁獲時期を規定

活メラベルの取組について▶



認定を受けるには？

1 講習会

●認定に必要な基本的な知識・技術を学ぶ

- 内容
 - 産学：活解め、血抜き、冷やし込みの意味、目的など
 - 実技指導：実際に魚を使った解める位置や深さの確認など



2 審査

●審査方法／豊洲市場に実際に鮮魚を送付

- 審査員
 - 水産卸会社（大卸）：着荷時の荷姿を確認
 - 津本式三つ星公認技師：活解め、血抜き他、魚全般の確認



3 認定及び認定証授与

●認定方法／審査結果及び鮮魚状態を確認

- 認定者
 - 山口県漁業協同組合萩地方卸売場 市場長
 - 山口はぎ魚市場仲買人組合 組合長
 - 山口県飲食業生活衛生同業組合萩支部 支部長



●QRアンケート結果などにより、再講習や認定取り消しも

4 活メラベルを添付して出荷

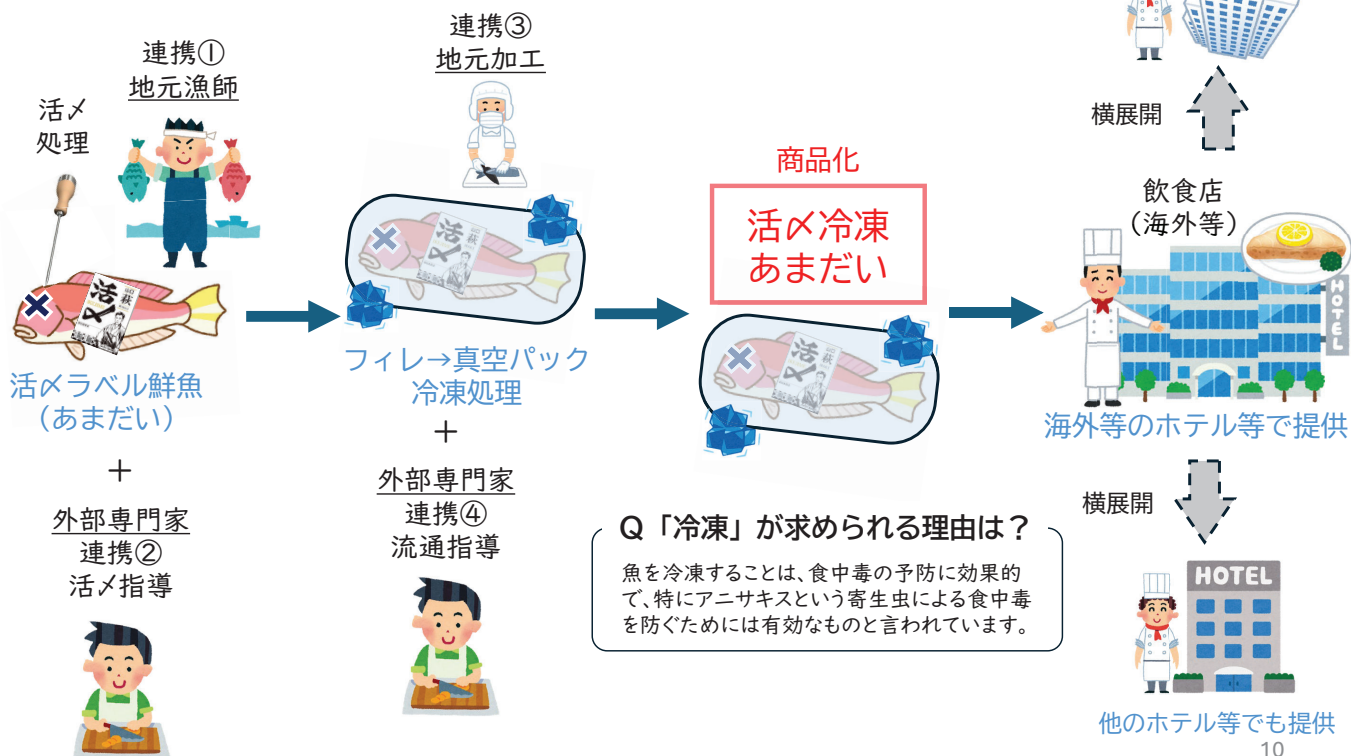


事業イメージ

旬の地魚がおいしいまち・萩 水産加工販路構築支援事業
(1) 活メラベル鮮魚の加工品開発

萩市外
×
活メラベル鮮魚

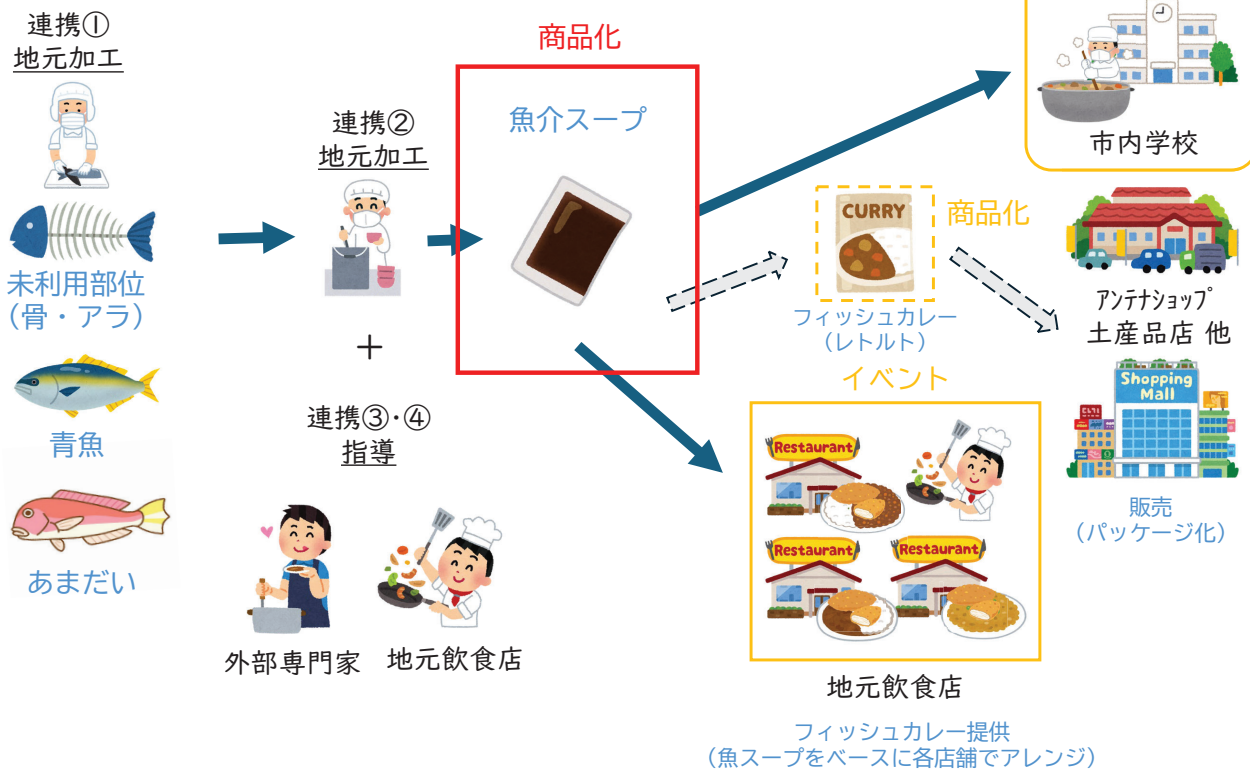
目標 特選じゃない活メラベル鮮魚に光を！



事業イメージ

旬の地魚がおいしいまち・萩 水産加工販路構築支援事業
萩の地魚フィッシュカレーの素(魚介スープ)の開発

目標 新たなご当地グルメと魚食普及の取組に！



11

外部専門家(予定)

■東京都漁業協同組合連合会
津本式血抜き3つ星公認技師
渡邊 瑛之 氏



・千葉県の高校を卒業後、法政大学にて福祉と心理を専攻。学習塾の経営などの後、高校時代の先輩からの縁もあり水産の世界へ。
・現在は、津本式3つ星公認技師として、日本料理の師範やミシュランシェフ、ならびに鮮魚店から絶大なる信頼を勝ち得ることに成功した。
・また、全国の漁師や料理人の方々への研修をすると同時に、東京都産の魚介類を国内外に向け、販路拡大を行っている。

■株式会社PLUS IRIE
代表取締役 入江 誠 氏
「ÉPICOU」シェフ



・1975年生まれ。北海道札幌市出身。
・料理の鉄人、石鍋裕の名店西麻布『クイーン・アリス』で見習い後、単身フランスに渡り数々の3つ星レストランで経験を重ね、2005年表参道『ピエール・ガニエール・ア・東京』で料理長に就任、ミシュランガイド東京で2つ星を獲得。『レストラン・イリエル・ジョワイユー』で料理長を務めたのち、以前から親交のあった米澤文雄シェフの店「No Code」で月に3～5日だけ間借りし「ÉPICOU」を営業。店名の「ÉPICOU」は入江さんの料理の特徴であるフランス語の「ÉPICE=スパイス」と「COULEUR=色」を組み合わせた造語。その名の通りスパイスの香りの高さと大胆な色彩に目を見張ります。

12

ご清聴ありがとうございました。



インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

2025年11月27日

代表機関：遠山貿易株式会社



・事業名：インド向け水産物輸出加速化協議会

・事業の背景

遠山貿易は日本産鮮魚を台湾、香港、マカオ、ベトナム、タイ、シンガポール、ドバイ（UAE）、モルディブ、カナダに展開している。
さらに2024年からインド市場への新規開拓に取り組んできた。

現在インドは人口14億人、日本からの水産物輸入は極めて少ないが、可分所得向上や食生活の変化により今後大きな市場が期待できる。

インド国内で2015年には約80店だった日本食レストランは2025年現在全土で400店あまりと500%の伸びを見せているが、タイ（5,751店/人口7,100万人）ベトナム（2,570店/1億人）に比べまだ少ない。
しかし日本企業のインド進出が急速に進む中、日本食の普及も日本人のみならずインド人へも拡大すると考えられ、世界最大の人口をかかえ今後の急速な経済発展が見込めるインドは大きな商機および日本産水産物のプレゼンスを高める機会と認識。

2024年からインドでの需要開拓と通関方法等の準備をすすめ、現地バイヤーとのミーティングも行っており、25年2月、在インド日本大使館・富山県からの要請で、大使館の天皇誕生日祝賀レセプションのメインブースにて日本産水産物を提供し大変好評を得た。

2026年も在インド日本大使館の天皇誕生日レセプションへの出展を企画、現在同大使館と打ち合わせを行っている。

・事業名：インド向け水産物輸出加速化協議会

・課題と解決の方向性

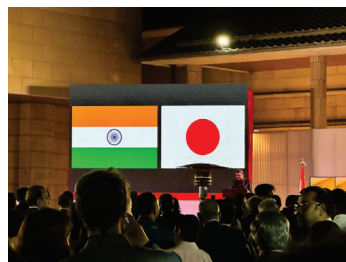
現在インドの日本産水産物流通においてはハンドキャリアによる違法な持ち込み（密輸）が常態化しており、衛生面および品質面で大きく劣った水産物が日本産として販売されている。

このため、正規の輸出を目論む業者は事業展開が難しく、いびつな形のマーケットとなっており、これ以上の発展はなかなか見込めない。

これを是正しまとめたマーケットを育成するために、衛生的で質の良い水産物を正規ルートでリーズナブルに供給すること、供給量が少ない初期は冷凍かつ日持ちのするパッケージ商品を開発し、現地での日本産水産物の品質および取り扱いを啓蒙していく。

今事業では、これらの要件を分析・検討しインド向け水産物商品の開発・ルートの最適化と営業を行い、輸出を本格的に開始し事業の拡大を目論む

海外の仲買企業である「魚勝」と協力し、インドでの販売会社「UOSHO INDIA」の設立を進めている。



協議会構成員

<生産段階の取組主体> 株式会社うみもり

・概要

伊崎漁協の漁師達が2025年8月に設立。博多湾の水産物を水揚げし販売。取引先は白水商店のほか店頭・ネットでの直売等の顧客を拡大中。インド市場および海外への福岡産鮮魚、水産物の供給に意欲を持つ。

・役割

白水商店の福岡産魚介類を仕入れる生産者。供給元であり、生産段階からインド向けに漁獲物の品質保持（冷凍冷蔵）や供給形態の検討を行う。

<加工・流通段階の取組主体> 有限会社白水商店

・概要

福岡中央市場の仲買。福岡中央市場からの魚の仕入れのほか全国に調達先を持ち顧客に供給。鮮魚の貯蔵。加工処理を行い、全国に出荷。また海外向けには主に遠山貿易を通し各国へ出荷実績がある。

・役割

株式会社うみもりから魚を仕入れ、加工を行い出荷する。特にインド向けについては冷凍・加工（真空パッケージ）やラベリング等の工夫が必要であり、事業においてインド向けの最適形態を検討する。

<輸出段階の取組主体> 遠山貿易株式会社（代表機関）

・概要

香港、シンガポール、台湾、タイ、ベトナム等に取引先を持ち多くの輸出実績がある。2024年からインド進出を計画し輸送形態やライセンス等の検証・実証を重ねてきた。25年2月に在インド日本大使館のレセプションに魚を提供した。

・役割

主に現地でのセールス、マーケティングに加え輸送形態やルート、コストの最小化や顧客ニーズによる商品開発等、これまでの経験を生かしインドでの日本産水産物の事業拡大を行う。現地に販売会社を設立予定。

・加工・流通形態の研究（商品開発）生産・加工・流通・輸出の一貫管理

これまで調査したインドのマーケットの特殊性を鑑み、今事業では生産・加工・流通過程において下記の取組を行う。

- ・洗浄、凍結、真空加工による長期間鮮度保持商品の開発
- ・生産者、加工・流通（輸出）が連携し商品供給の最適化を行う

生産者、加工・流通業者が生産調整（冷凍）やお互いのプロセスを共有することで、最大限の作業効率を生む。商品開発に要する技術の要点は下記の通り。

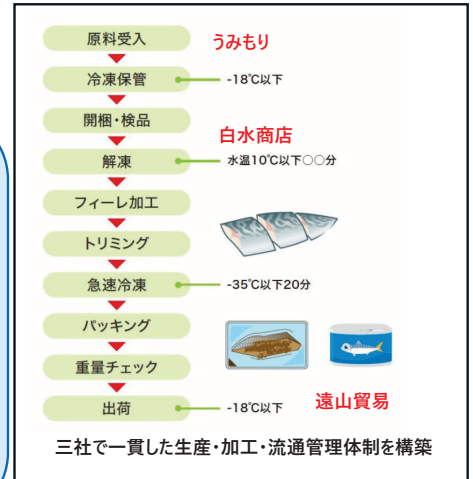
プロトナ水洗浄

プロトナ水で洗浄することにより多くの細菌や微生物の活動を抑制。魚の腐敗を遅らせ鮮度を保つ。また、トリメチルアミンを中和して生臭さを軽減。さらに真水除菌用「腸炎ビブリオ」等に対応し、浸透圧調整をしながら洗浄を行うことで、より鮮度が高く長期間の保存が可能となる。インドでの衛生検査を減らすためにも、処理のアピールを行う。

真空パック

空気を除去し酸化を防ぐことで、食品の品質を長期間保つことができ、特に生鮮食品では細菌の繁殖の抑制効果が期待できる。真空状態で冷凍保存すれば大幅に保存期間が延びるほか、様々な形態をそのままパックできるため、インド側の顧客要望によりあらかじめフィレやその他の加工形態で提供が可能。

※インド輸出の試行として同加工処理の魚をベトナムでの展示会に出品し鮮度をアピール。
(2025年10月22日)



インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

5

事業実施の要点と成果目標

今事業の大きな目的として、インドへ正規かつ衛生的な日本産水産物をリーズナブルな価格で提供し、真っ当なマーケットを形成・拡大することで、自社事業の発展と同時に社会貢献を行うことを目指したい。

事業実施の要点

- A.インドにおけるマーケティング継続と拡大
- B.生産者から輸出者までの一貫した衛生処理加工と品質管理、パッケージングによる商品開発と作業効率改善
- C.輸送形態およびルート策定・ロット調整等によるコストの最適化、インド税関との交渉による定期便の早期開始
- D.販売プロモーションによる、まっとうな市場拡大



密輸業者が横行しているインドにおいて、まっとうなビジネスを展開するためには、十分な顧客対応、ニーズの把握、徹底的なコストの削減によるリーズナブルな価格での提供が欠かせない。

さらに、まだ未成熟であるマーケットに対し、まずはパッケージ化されハンドリングし易い形態での提供を行うことにより、手軽さと長期保存の利点を提供。飲食業を展開しやすい環境を提供し、市場のさらなる拡大をめざし、同時に自社の売上を拡大する。

将来的にインド市場が成熟する段階においては、高級鮮魚や活魚など東南アジアでも一般化しつつある商品も提供する。

事業の成果目標

事業期間中に商品開発、ルート・コストの最適化を行い定期輸送（週一回発送）の目処をつける。
事業期間中の売上は1,100万円（利益550万円）事業終了後は継続してニーズを拡大し5年後（令和12年度）には年間売上 7,800万円、利益 2,880万円を目指す。

インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

6

インド向け施設登録、ライセンス取得、魚種選定

ほぼすべての魚種についてインド向けの施設登録を取得済み、またインド側の輸入ライセンスについては下記の7種を取得済み。

現在予定しているインド向け魚種

魚種	ローマ字 Japanese name	英名 English Name	学名 Scientific name	産地 Origin	鮮魚/冷凍 Refrigerated / Frozen	保冷方法 Cooler type	形状 日本語	形状 English	施設登録	インド ライセンス
クロマグロ (本マグロ)	KURO MAGURO	BLUE FIN TUNA	Thunnus orientalis		FROZEN		チャンク	CHUNK	◎	◎
キハダマグロ	KIHADA MAGURO	YELOW FIN TUNA	Thunnus albacares		FROZEN		チャンク	CHUNK	◎	
メバチマグロ	MEBACHI MAGURO	BIG EYE TUNA	Thunnus obesus		FROZEN		チャンク	CHUNK	◎	
ブリ	BURI	YELLOWTAIL	Seriola quinqueradiata		FROZEN		フィール	FILLET	◎	◎
サーモン	SAMON	SALMON	Oncorhynchus keta		FROZEN		フィール	FILLET	◎	◎
タイ (マダイ)	MADAI	RED SNAPPER	Pagrus major		FROZEN		フィール	FILLET	◎	
ヒラメ	HIRAME	HALIBUT	Paralichthys olivaceus		FROZEN		フィール	FILLET	◎	◎
アジ(マアジ)	AJI	HORSE MACKEREL	Trachurus japonicus		FROZEN				◎	◎
シマアジ	SHIMAAJI	WHITE TREVALLY	Pseudocaranx dentex		FROZEN		フィール	FILLET	◎	
サバ	SABA	MACKEREL	Scomber japonicus		FROZEN		フィール	FILLET	◎	
ギンダラ	GINDARA	BLACK COD	Anoplopoma fimbria		FROZEN		センターカット	CENTER CUT	◎	
ウナギ(アメリカウナギ)	UNAGI	AMERICAN EEL	Anguilla Rostrata		FROZEN		蒲焼	GLAZE-GRILLED	◎	
ニシン	NISHIN	PACIFIC HERRING	Clupea pallasii		FROZEN		ラウンド	ROUND	◎	
白エビ	SHIRO EBI	GLASS SHRIMP	Pasiphaea japonica		FROZEN		バック		◎	◎
ホタテ	HOTATE	SCALLOPS	Patinopecten yessoensis		FROZEN		バック		◎	◎
イクラ	IKURA	SALMON ROE	Oncorhynchus keta		FROZEN		バック		◎	

インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

7

価格設定と密輸業者への対策検討

密輸業者との値段比較 (遠山貿易輸出分は現在コストを加味した想定価格)

魚種・価格表							遠山	TAIGA	差額	NOTE
1	BLUEFIN TUNA (A rank) (HON MAGURO)	KG	₹ 9,000	FRESH	Block	1.0 - 2.5 kg	Rank A= O-toro, Chu-toro, Akami	11,000	16,800	5,800
2	BLUEFIN TUNA (B rank) (HON MAGURO)	KG	₹ 8,500	FRESH	Block	1.0 - 2.5 kg	Rank B= Chu-toro, Akami	8,500	13,800	5,300
3	BLUEFIN TUNA (C rank) (HON MAGURO)	KG	₹ 8,000	FRESH	Block	1.0 - 2.0 kg	Rank C= Akami	8,000	10,500	2,500
4	BIGEYE TUNA	KG	₹ 7,000	FRESH	Block	1.0 - 2.0 kg		7,000	9,000	2,000
								7,500	7,500	大トロ
								3,700	3,700	中トロ
										赤身
5	YELLOW FIN TUNA	KG	₹ 6,000	FRESH	Block	1.0 - 2.0 kg		6,000		
6	YELLOW TAIL (BURI)	KG	₹ 4,500	FRESH	Fillet	1.2 - 1.7 kg		4,500	3,500	-1,000
7	SALMON (SAKE)	KG	₹ 4,500	FRESH	Fillet	1.2 - 1.7 kg		4,500	4,000	-500
8	RED SNAPPER	KG	₹ 5,500	FRESH	Fillet	0.3 - 0.4 kg		5,500		
9	SEA BREAM (TAI)	KG	₹ 5,500	FRESH	Fillet	0.3 - 0.4 kg	Without Scales	5,500	4,200	-1,300
10	MACKEREL (SABA)	KG	₹ 5,200	FRESH	Fillet	0.3 - 0.4 kg		5,200	3,900	-1,300
11	HORSE MACKREL (SHIMA AJI)	KG	₹ 8,000	FRESH	Fillet	0.3 - 0.4 kg		8,000		
12	HALIBUT (HIRAME)	KG	₹ 7,200	FRESH	Fillet			7,200	3,500	-3,700
13	BLACK COD (GIN DARA)	PCS	₹ 4,000	FROZEN	Fillet	Around 0.5 kg	10 kg Box	4,000	5,625	1,625
14	BLACK COD (GIN DARA)	PCS	₹ 2,000	FROZEN	Fillet	Around 0.5 kg	1 PCS	2,000	2,700	700
15	EEL (UNAGI)	KG	₹ 5,000	FROZEN	Fillet	Around 0.3 kg	10 kg Box	5,000	5,400	400
16	EEL (UNAGI)	PCS	₹ 1,500	FROZEN	Fillet	Around 0.3 kg	1 PCS	1,500	1,350	-150
17	GLASS SHRIMP (SHIRO EBI)	KG	₹ 5,000	FROZEN				5,000		
18	GLASS SHRIMP (SHIRO EBI)	KG	₹ 15,000	FROZEN	Without Shell		100 gm / BOX	15,000		

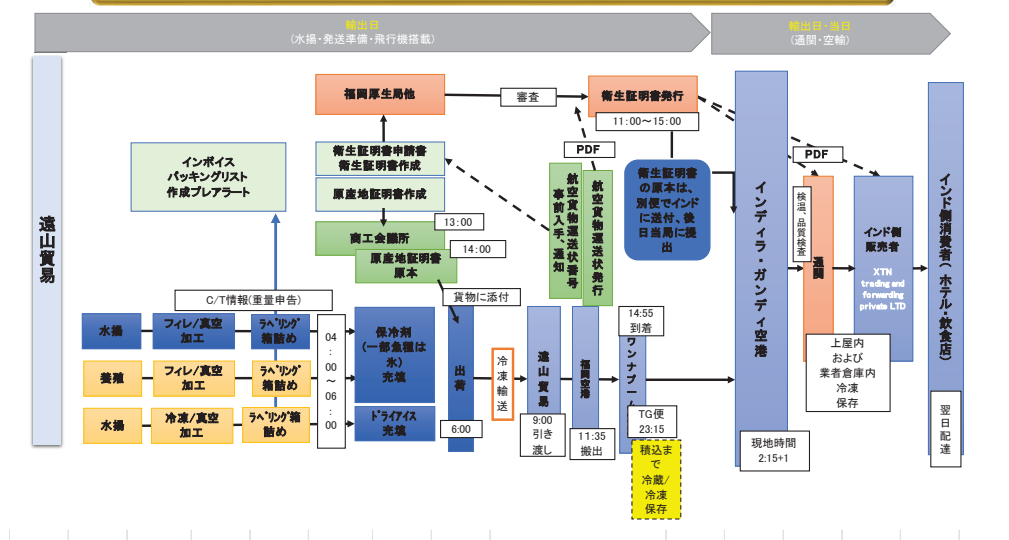
インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

8

輸出体制の確立

福岡で水揚げした魚を凍結し衛生証明書、原産地証明書を取得、ラベル、輸送形態も確定したうえでTG（タイ経由）で発送

インド向け・輸出スキーム(福岡ーデリー)



Name of the product: Blue Fin Tuna (Hon Maguro) Fillet
 Ingredients: Blue Fin Tuna Fish Meat
 C/No: 1, Net Weight: 2kg
 Country of origin: Japan
 Temperature: -18
 Nutritional Information/100gms:
 Energy: 125kcal, Protein: 26.4g
 Lipid: 1.4g, Carbohydrate: 0g
 Salt T Equivalent: 0.1g
 Production Date:
 Best Before:
 Graft Non Vegetarian Products
 No. 13321999000257
 Imported By: XTN Trading & Forwarding, M225 Greater Kailash - II, New Delhi - 110048, India.
 Tel: +91 9833555454
 Manufactured By: Toyama Trading Company, Ltd. NAGAHAMA 3-13-3 CHUO-WARD, FUKUOKA-CITY, 810-0072, JAPAN
 Tel: +81 80 8377 2752



インド向け水産物輸出加速化協議会 取組概要

9

富山湾水産物輸出バリューチェーン構築改善協議会のノウハウを継承

富山県産水産物のインド向け輸出販路開拓

<取組を始めた背景>

- ◇平成30年より、インド向け鮮魚輸出が解禁
- ◇高品質な日本産水産物に対する需要の高まり
- ◇代表機関が令和元年度よりインド向け輸出に着手

<輸出に向けた課題>

- インド国内の鮮魚マーケットの把握
- インド向けの輸出手続きが複雑
- 輸出に向けたシステムが未整備

<輸出拡大に向けた方策>

- 日本国内における流通効率化・システム化
- インド国内における日本産水産物のマーケティング
- 輸出に係る作業の簡略化と電子通関対応
- トレーサビリティの確立



富山湾水産物輸出バリューチェーン構築改善協議会 (代表機関：有限会社ジェイズコーポレーション)

富山県産水産物のインド鮮魚輸出

取組の背景/課題

- ・長らく日本産食品の輸入規制が続いていたインドにおいて、平成30年の両国政府の合意が行われ、一定の条件を満たした鮮魚のインド向け輸出が可能となった。
- ・これを契機に、本協議会の代表機関が中心となってインドを対象とした販路拡大を打ち出し、試験輸出やイベントの開始等の取り組みを推進してきた。

目的

- ・本事業では、富山湾地域の関係各者の連携によって産地における加工・流通から販売段階に至るまでのバリューチェーンを構築し、他産地に先駆けてインド向けの水産物輸出を実現。現地バイヤーの訪日プロモーションや現地でのPR活動を実施するとともに、IT技術を活用した荷受・販売・海外配送のシステムを導入することで簡便かつ品質や価格等を“見える化”した商流を構築する。
- ・これによりインドにおける日本産水産物販売の安定・拡大を図る。

取組（補助事業期間：R2.7～R3.4）

■産地における流通を効率化するシステム構築

- ・生産者や市場関係者、買受人、加工業者間の調整を行い、連携体制を確立
- ・入札情報や買付・振分情報など市場の各種情報を関係者間でリアルタイムに共有可能なシステムの構築
- ・とやま市漁協協力の元、支所の統合に伴う遠隔入札システムの開発・試験。流通と需要者を結ぶ荷受・販売・海外発送のシステム導入



■富山県産水産物のインド向け輸出販路開拓

- ・現地で試食会およびシステムのデモンストレーションの実施
- ・PRイベントや試験出荷の実施

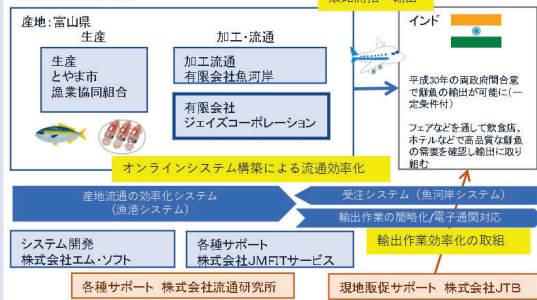
■水産物の輸出に係る作業の簡略化と電子通関対応

- ・輸出に関する実務を大幅に簡便化することを目的とした電子システムの構築

協議会構成

	役割	団体名
構成員	流通加工輸出	有限会社ジェイズコーポレーション（代表機関）
	生産	とやま市漁業協同組合
	加工流通	有限会社魚河岸
	システム開発	株式会社JMFITサービス
	システム開発	株式会社エム・ソフト
委託	調整	株式会社JTB
	調査	株式会社流通研究所

取組の全体像



取組ポイント

オンラインシステム構築による流通効率化

- ・卸売市場の統合や高齢化、後継者問題への対応や、輸出の取組を通して業務の簡略化、透明化の必要性を事業者間で共有し、流通効率化のためのシステム構築を開始。
- ・ITシステムは流通と需要者を結ぶ「魚河岸システム」と電子入札など市場と流通をつなぐ「漁港システム」を構築。実証試験を重ね各関係者の意見を収集してシステム改善実施。

販路開拓・輸出

- ・大使館で行ったフェアで鮮魚が好調。インドでは飲食店を会場に現地インポーターを対象とした試食商談会を実施。
- ・飲食店やホテルなどに向け、現地で新型コロナウイルスが拡大したため一時中断期があったものの、豊洲経由で隔週ベースの輸出を再開。
- ・発注から納品までのリードタイムや各国の休日対応などに対応など輸出特有の取引に対応するため、現地顧客と協力しトレーニングを実施。

輸出作業効率化の取組

- ・輸出作業でボトルネックとなっている各種書類作成・取得にかかる作業を効率化するために当該作業のIT化による作業軽減を検討・構築。

- >産地における流通を効率化するシステム構築
- >富山県産水産物のインド向け輸出販路開拓
- >水産物の輸出に係る作業の簡略化と電子通関対応

その後の展開/課題

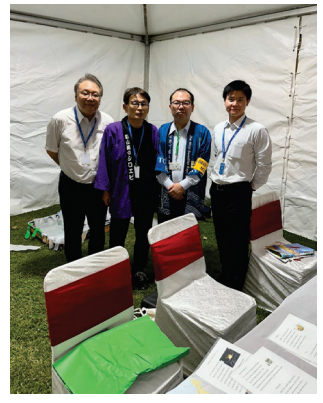
- R3：現状は隔週での輸出を予定しているが、販路拡大し、将来的には週に一回は輸出できるよう取組を進める。
- 輸出取引に対応したシステムの改善や関係者トレーニングを予定。
- 水産物が若者にも魅力的な労働環境となるよう協議会員一丸で取組を続けていく。

在インド日本大使館天皇誕生日レセプション

- ・2025年2月14日 在インド日本大使館天皇誕生日レセプション

大使館メインブース（Japanese Food）にて寿司を提供、また富山県との共同出展を行った。

富山県ブースは「Japanese Food」と隣接して設置されたことで大変目立つブースとなった。白エビとホタルイカの唐揚げを案内するほか、富山県から観光課の方が二名出張され、富山の観光をアピール、パンフレットや白エビの焼き煎餅、酒などもあわせて提供した。



令和7年度水産加工連携プラン支援事業の実施状況等について

公益財団法人 水産物安定供給推進機構

令和7年11月27日

(1) 事業説明会及び企業マッチング

①事業説明会

○連携協議会の立ち上げに向けた説明会の開催

令和6年度実績

開催日	内 容	参加者数
5月23日	オンラインにて全国説明会の実施	60名
6月13日	対馬市水産加工連携協議会総会にて会員に事業説明	30名
8月22日	福井県水産会館で説明会・勉強会開催	13名
10月17日	千葉県教育会館会議室で説明	13名
10月22日	焼津市商工会議所で説明会・勉強会開催	31名
10月23日	オンラインにて三共共同建設コンサルタント株式会社主催の沿岸自治体職員宛てセミナーにて事業説明	50名



※その他必要な都度事業説明を実施

②企業間マッチング

○企業マッチングのための企画運営や情報発信等

1) 水産加工に関する相談窓口の設置

当機構ホームページに問い合わせフォームを設置。水産加工業者の課題を収集し、アドバイザー派遣や課題解決を行う場を提供。

2) ①情報交換を行う場の提供

開催日	開催内容	参加者数
R6 10月11日	事例報告 1) 焼津のかつお利用開発協議会（株式会社いちまる） 2) 宗像市水産物加工推進協議会（宗像市産業振興部水産振興課） 3) 東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会（株式会社匠水産） 4) 石巻における連携事例（石巻うまいもの株式会社） 5) ニシンへの魚種転換事例（株式会社竹田食品）	対面出席45名 オンライン93名 計138名
R7 1月31日	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）」（東京海洋大学工藤教授） 事例報告 1) 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） 2) 広島未利用魚新商品開発協議会（広島魚市場株式会社） 3) 魚種転換の取組事例（長崎県漁業協同組合連合会） 4) 大隅地区未利用魚加工連携協議会（有限会社昌徳丸）	対面出席63名 オンライン144名 計207名



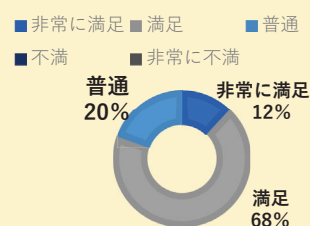
2

2) ②情報交換を行う場の提供

開催日	開催内容	参加者数
R7 6月24日	「水産加工業者のためのヒント事例ウェビナーの開催」 【人手不足と労働改善】 1) アシストスーツの活用事例（ユーピーアール株式会社） 2) アプリを活用した人材確保（株式会社タイミー） 3) 省力化補助事業の紹介（中小企業基盤整備機構） 【経営改善】 4) 水産加工に役立つカイゼン事例について（みやぎ産業振興機構） 5) 水産業のM&Aの活用事例（M&A総合研究所）	オンライン118名



今回のセミナー全体を通しての満足度



3) 企業マッチングのための活動

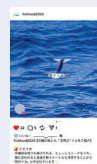
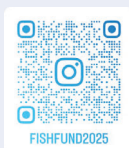
低利用となっている魚や、水産加工の際に出てくる未利用部位や端材などを活用した商品に注目、その利用価値を高めるための支援、情報発信、商談等の場の提供などを行うことで、水産資源の有効活用の促進を図る。

①商品開発支援

申請のあった9社の水産加工業者が開発した商品を、料理人等に送付、味付けや商品デザインなどの具体的なアドバイスを受ける
1つの商品について芸術大学の学生にデザイン案を募集

②SNS情報発信

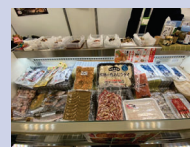
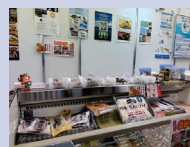
水揚げされた水産物の情報等をInstagramにて発信
週3～4回程度の頻度で情報を発信
閲覧数、フォロワー数ともに徐々に増加中



③商談会等への出展

・JFフードサービスパートナーズ商談会への出展
令和7年11月12日 TOCビル五反田

外食産業のバイヤー等が参加する商談会にて、開発した商品等を展示、試食を実施
ボラフィレ、雑魚チップスなどのサンプル提供を求める声が多くあった

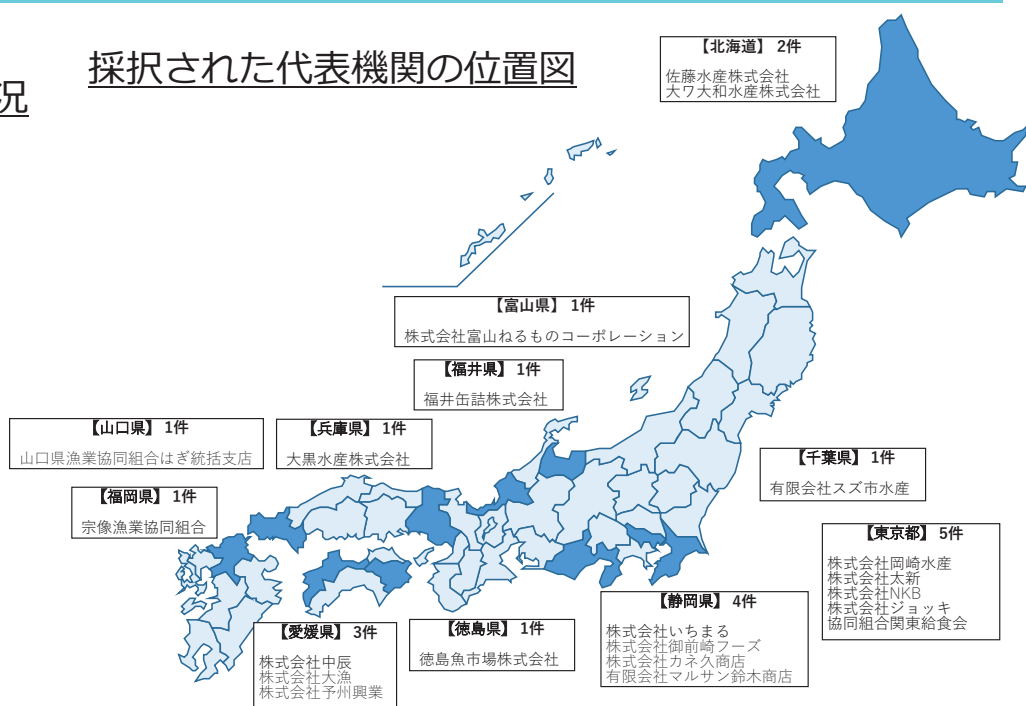


(2) 連携協議会及び加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業

プロジェクト採択の状況

募集	採択件数(件)
令和6年度1次	9件
令和6年度2次	3件
令和7年度1次	5件
令和7年度2次	4件
令和7年度3次	-件(審査中)
計	21件

採択された代表機関の位置図



加工連携プラン支援事業の取組概要 ①

	事業実施者（代表機関）	場所	新規採択年度
	事業の内容【助成内容】		
北海道	1	大和・樽水協連携協議会（大ワ大和水産株式会社）	北海道小樽市 R6 小樽港では沖合底引き網を中心にホッケ、マダラ等が水揚げされているが、変動が大きく相場は他港の状況に左右されやすい。一方、小樽水産加工組合の組合員の多くは海外産のすり身を利用しており、地元小樽の水産資源を有効に活用できていない状況である。そこで、大ワ大和水産株式会社が中心となり加工組合との連携の下小樽港に水揚げされる水産物の有効活用と域内での加工体制の構築を図る。 【加工機器（竹輪製造機器）】
	2	石狩湾主要魚種加工流通連携協議会（佐藤水産株式会社）	北海道石狩市 R6 石狩地区の水産加工工業は交通インフラの未発達や、漁期の関係で短期雇用になる等の理由で労働力の確保が難しい。また石狩湾で水揚げされるニシンは増加傾向にあるものの、食品加工向け数量を超えた水揚げが発生すると、全てミール向けとして安価に取引される。一方、主力水産物のアキサケも人手不足等の影響で労働生産性が向上しないと加工が難しい状況である。そこで加工機器等を導入し省人化及び生産性の向上に取組み、漁業者の所得向上や持続的な水産加工体制の構築を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、加工機器（三枚卸機、骨切り機等）】
千葉県	3	房総産原料魚身質改善利用協議会（有限会社スズ市水産）	千葉県南房総市 R6 加工原料魚の身質は同一ロット内でも差があり、身質に格差のある状態のまま加工ラインで処理すると不良品の発生や歩留まりの低下に繋がっている。更に不良品の排除は手間を要し、結果として原料不足となっている。そこで海水電解殺菌装置を導入し、原料魚を零度以下の海水に一晩漬け込むことで身質や歩留まりを改善する。 【加工機器（製氷機用リモートコンデンサー）、貯蔵機器（海水電解殺菌装置）】
東京都	4	いいオサカナ推進協議会（株式会社NKB）	東京都千代田区 R6 生産者・加工業者ともに地域の低未利用資源を活用したマーケットイン型の新商品開発、量販店や飲食店と一体となった販売促進により、多様な水産資源の付加価値向上、資源の持続的利用、サプライチェーン全体の収益向上を図る。そこでスチームコンベクションを導入し、規格外のカキを使った西京漬け、未利用魚アイゴのフライ等を開発し、ぐるなび加盟店等や問屋を中心に営業活動を展開する。 【市場調査商談等経費、加工機器（スチームコンベクション）】
	5	八丈島水産加工連携推進協議会（協同組合関東給食会）	東京都港区 R7 八丈島で水揚げされた水産資源を、東京都内の学校給食に安定供給するための包括的な連携体制を構築、離島の地理的特性である漁獲量の不安定性、物流の制約に対処するため、地元の漁業者・加工業者と、都内の卸売業者、学校給食実需者、物流事業者が緊密に連携。これにより、漁獲から加工、流通、供給に至る一連のプロセスを東京都をメインとした関東圏内で完結させる持続可能な供給体制の構築を推進する。 【コンサル経費、市場調査費、PR資材、研修会費、加工経費、原材料費、運送経費、集荷資材（温度ロガー、ヒスタミン検査キット）】
	6	国産アジフライ連携協議会（株式会社太新）	東京都港区 R6 安価な中国産との競争や、量販店バックヤードでの小分け作業の見直し等の影響で、売上が減少している国産アジフライについて、インスタ加工が不要なアウトバック商品を製造するため機器を導入するとともに、展示会へ出展し、国産アジフライの認知度向上を図り、生産力向上と持続性の両立が可能となる体制を構築する。 【連携体制構築費、市場調査商談等経費、加工機器（投入ライン、トレー包装ライン等）】
	7	水産加工連携プラン支援事業協議会（株式会社岡崎水産）	東京都荒川区 R6 北海道で水揚量が増加しているブリやタラの消費拡大のため、真空包装機等を導入し工場設備を整備するとともに、生産事業者等のサプライチェーンの活性化に取組み、高品質な商品の安定供給及び魚価向上を図る。 【加工機器（プレハブ冷凍庫、スキナー、真空包装機）】

加工連携プラン支援事業の取組概要 ②

	事業実施者（代表機関）	場所	新規採択年度
	事業の内容【助成内容】		
東京都	8	他魚種展開促進協議会（株式会社ジョッキ）	東京都練馬区 R7 近年、いかの不漁によりイカ以外の魚種への展開を検討しているが、人手不足により十分な労働力を確保出来ず商品展開が滞っている。水産珍味品は不定形な形状から包装工程における機械化が難しく、特に主取引先としているCVSは少量多品種なパッケージ品が多く、商品開発に多くの人手が必要。本事業では、包装工程に自動計量機を導入する事で人手不足を解消し、多種多様な魚種を活用した珍味品を製造し国内水産原料の消費拡大を目指す。 【加工機器（自動計量機）】
	9	おいしいしらすを食べる推進協議会（有限会社マルサン鈴木商店）	静岡県沼津市 R7 近年の温暖化の影響で漁獲が不安定となっているシラスについて、CAS凍結機を有する静岡のマルサン鈴木商店が三共水産と連携し、福島や茨城などで釜揚げされたシラスを仕入れて急速凍結の上、選別等行い販売する体制を構築する。こうした釜揚げシラスの広域型連携を構築するため、ボトルネックとなる作業の効率化を図る。 【連携協議会費、集出荷機器（移動ラック）】
静岡県	10	焼津のかつお利用開発協議会（株式会社いちまる）	静岡県焼津市 R6 昔ながらの製法を再現した商品「古代のかつお節」（煮堅魚、堅魚煎汁）の開発及び販売に取組み、国内外からの観光客誘致に繋げるとともに、カツオの原料相場に左右されない販売ルートの開拓、EU圏内への輸出を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等旅費、プロモーション資材費、電子システム導入費】
	11	焼津はんぺん普及協議会（株式会社カネ久商店）	静岡県焼津市 R7 黒はんぺんの原料となる鰯、鯖が温暖化等の影響で供給不足及び価格高騰が続く新たな加工原料の商品化が急務となっている。その原料として地元で鰯・鯉の加工時に大量に発生する鰯・鯉の削り粉を新たなはんぺんの原料として活用し、焼津はんぺんとして黒はんぺんの市場のない関西を中心とした地域に新たな市場を構築する。 【コンサル経費、市場調査、PR資材、保管経費、入出庫料、加工経費、原材料費、加工機器（成型機、計量器）、包装資材、その他（会議室使用料）】
	12	節類・煮干類加工品安定供給協議会（株式会社御前崎フーズ）	静岡県御前崎市 R6 人手不足及び手作業主体の製造工程の影響で、削り節やだしパックの製造が注文に対応できず、納期遅れや供給不能の状態であることに加え、新商品開発も見送る不安定な状況のため、だしパック製造工程の自動化を図り、安定的な供給体制の構築に取組む。 【加工機器（だしパック用自動包装システム）】
富山県	13	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）	富山県高岡市 R6 富山湾や国内水産市場で売り物にならない低未利用魚について、かまぼこや調味すり身として有効活用し捨てられる魚を美味しく蘇らせるとともに、これまでの輸入すり身にはない風味、食感、機能性を開発することで新たな付加価値を創出する。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等経費、プロモーション資材、保管経費、入出庫経費、加工経費、原材料費、加工機器、集出荷資材】
福井県	14	福井水産物流通促進協議会（福井缶詰株式会社）	福井県小浜市 R7 富山湾や国内水産市場で売り物にならない低未利用魚について、かまぼこや調味すり身として有効活用し捨てられる魚を美味しく蘇らせるとともに、これまでの輸入すり身にはない風味、食感、機能性を開発することで新たな付加価値を創出する。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等経費、プロモーション資材、保管経費、入出庫経費、加工経費、原材料費、加工機器、集出荷資材】
兵庫県	15	天然資源需要拡大推進協議会（大黒水産株式会社）	兵庫県たつの市 R7 大黒水産は2000年に漁業者から転換し水産加工工業を始め、坊勢島で水揚げされた水産物を加工し、高次加工を行う兵庫県漁連と連携のもと生協等への販売を行ってきた。2024年にたつの市に水産加工場を移設したものの、手作業中心のためボラなど急激な水揚げに対応できず、漁業者は漁止める事態もあり、ニーズにも対応できていない。本事業では、フィレマシン等一次加工に必要な機器を導入し、坊勢漁協とも連携し、島内の水産物を高次加工の上生協等に販売する体制を構築する。 【連携協議会費、コンサル経費、加工機器（ヘッドカッター、フィレマシン、ウロコ取り機、スキナー、落とし身加工機）】

加工連携プラン支援事業の取組概要 ③

		事業実施者（代表機関） 場所 新規採択年度
		事業の内容【助成内容】
徳島県	16	徳島水産物販路推進協議会（徳島魚市場株式会社） 徳島県徳島市 R6 全国トップシェアであるが旬の時期以外は安価に取引されるハモ、下処理に手間がかかるため流通が難しいボウゼ（イボダイ）やカマス、アジについて、三枚おろしや開き加工工程を機械化し、流通量を拡大及び県内漁業者の所得向上を目指す。 【連携体制構築費、加工機器（骨切り機、真空包装機、急速液体冷凍機等）】
	17	いわし加工推進連携協議会（株式会社中辰） 愛媛県松山市 R6 いわし稚魚の漁獲量は不安定で水揚げ場所も変化していることから、価格が不安定である。またシラス製品は冷凍状態で流通し販売時に解凍されるため賞味期限が短く、量販店等では加熱殺菌処理を行い、賞味期限を伸ばしているが、本来の旨味や風味が損なわれている。そこで西日本エリアと東日本エリアの加工業者が連携し、「しらすせんべい」等の常温の新品を開発し、おつまみ市場への展開や加工連携による相乗効果を図る。 【連携体制構築費、コンサルティング経費、市場調査商談等旅費、プロモーション資材費、加工経費、原材料費、加工機器（異物選別機、うす焼せんべい焼機等）】
愛媛県	18	養殖魚需要拡大推進協議会（株式会社大漁） 愛媛県宇和島市 R7 海面養殖において夏場の高温による斃死と、餌料高騰、給餌不足による成長不足、旬以外の商品販売は市場が少なく通年加工が実現しない。本事業の連携協議会において事前予知を行った上での時期別商品開発、夏場の低脂質でダイエットに有効な売り込み。B品原魚（変形、小さい）を一人世帯をターゲットとした1切れ毎の包装への対応を図る。販売は横浜丸魚主体に行う。 【協議会、コンサル経費、PR資材、加工機器（原料選別機）】
	19	さば・いわし需要拡大推進協議会（株式会社予州興業） 愛媛県四国中央市 R7 予州興業では、カタクチイワシの煮干しやノルウェーサバの塩サバなど加工して販売しているが、漁獲の減少、価格の高騰等により不安定となっている。こうした中、本事業では、仕入れから販売までを担う各構成員と連携して、養殖魚の餌料として扱われている国産サバや脂質の高いカタクチイワシのほか、北海道産のホッケ、地元のママカリなどを利用するための高次加工ラインを新たに整備、消費者ニーズに即した高付加価値商品を供給する体制を構築する。 【協議会経費、コンサル経費、PR資材、加工機器（深絞り真空包装機、金属探知機、封函機、梱包機、ベルトコンベア、フリーローラー、ターンテーブル、作業台）、集出荷機器（冷凍庫設備）】
山口県	20	旬の地魚がおいしいまち・萩推進協議会（山口県漁業協同組合はぎ統括支店） 山口県萩市 R7 近年、萩市のブランド戦略の一環として取り組みを始めた「活メラベル鮮魚」の冷凍加工品の販路拡大や低利用魚「シマフグなど」の加工強化について、魚の加工処理において発生する残渣（骨やアラ）などの未利用部位を活用した商品（魚スープ）の開発から供給先の構築まで、市内の飲食店での商品提供や市内小中学校での給食メニュー（カレーや麺類の出汁など）への販路体制を確立していくことで、漁業者・加工業者・飲食店など関連団体の発展や子供たちの食育（魚食普及）、ひいては本市水産業の発展に取り組む。 【コンサル経費、市場調査、PR資材、加工経費、原材料費、集出荷機器（急速冷凍機、真空パック資材）】
福岡県	21	宗像市水産物加工推進連携協議会（宗像漁業協同組合） 福岡県宗像市 R6 宗像市は福岡県内有数の水揚げを誇るが、漁業者の高齢化や後継者不足等の問題に加え、水揚げのほとんどが福岡市の市場に出荷されているため、宗像市内の流通量が少ない状況である。更に市場では低・未利用魚が餌料向けとして安価に取引され、魚価経営を厳しくしていることから、新規販路として学校給食への納入を図るため、真空包装機やX線探知機等を導入し、地産地消及び魚価向上に取組む。 【コンサルティング経費、加工機器（真空包装機等）、集出荷機器（凍結庫等）】