

地域	北海道 福島町	認定日	平成31年2月8日	通巻番号	1 - 30 - 091
----	---------	-----	-----------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

冷凍生昆布加工品の開発と機械化による生産性向上事業

これまで養殖昆布は乾燥流通が一般的となっており、乾燥工程においてエネルギーコストの急騰による経営リスク軽減に課題を抱えていた。本事業では、最近の冷凍技術の発達によって水揚げした養殖昆布を乾燥しないで冷凍する新たな製法を確立し、冷凍生昆布を用いた「昆布佃煮」「昆布巻き」「松前漬け」「昆布だし」などの加工品を開発、販売により、漁獲変動や原材料高騰の影響を受けている水産加工業の経営向上や漁業者の経営改善を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

中村 孝 (漁業)

養殖昆布の安定供給、前処理技術の確立による省力化及び生産性向上。

中小企業者

(有)ヤマキュウ西川水産(法人番号 3440002004984) (食料品製造業)

冷凍・解凍技術の確立、加工品の開発、製造、販売及び販路開拓。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

漁業者の中村孝は、養殖昆布が水揚げしてから出荷までに、乾燥等を行うため深夜から夕方まで作業が必要であり、労働力や設備等による水揚量の制約があること、また、水揚げした昆布の大半が乾燥昆布として首都圏へ流通し、道内流通が少ないという問題意識があった。一方、(有)ヤマキュウ西川水産は、主力製品であるスルメイカの漁獲減少による原材料の高騰を受け、新たな水産加工品の開発が急務であった。こうしたなか、以前より親交のあった両者が課題を共有し、地元の水産加工品の開発を目指す事業を開始するに至った。

横綱昆布佃煮のイメージ

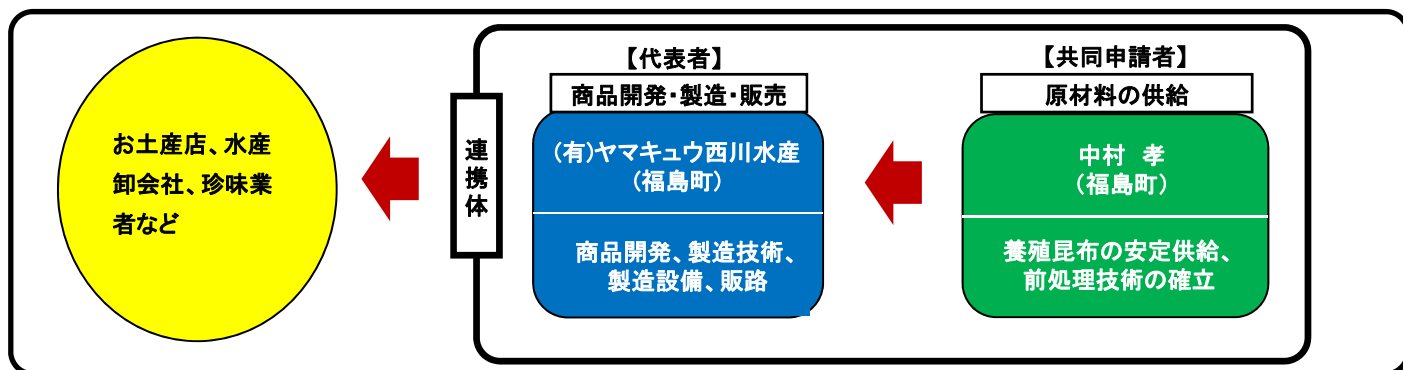


横綱松前漬けのイメージ



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本事業では、漁業者の中村孝が北海道立工業技術センターの協力を得て、冷凍の前処理として生昆布を冷凍コンテナに効率よく収納する方法の機械化を検討し、省力化や生産性の向上を目指す。また、ヤマキュウ西川水産は、協力企業や北海道立工業技術センターの支援のもと、冷凍・解凍による品質状況の試験や「乾燥昆布」と「冷凍生昆布」の成分比較等を実施し、生昆布の冷凍・解凍技術を確立する。新商品については、乾燥工程を経ない「生昆布」の特性を強みに、大相撲の横綱を輩出した地域にふさわしい「横綱シリーズ」としてブランド化を図り、販路拡大を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約500万円の売上高増加。

冷凍生昆布製法の確立による人件費、燃料コストの低減。昆布の水揚げによる域内への原料供給。

中小企業者

5年で約2,600万円の売上高増加。

冷凍生昆布を用いた水産加工品の開発による差別化、販路拡大による売上増。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社ヤマキュウ西川水産
TEL：0139-47-2139
E-mail：yamakyuu@world.ocn.ne.jp

所在地：北海道松前郡福島町字福島178番地
FAX：0139-47-4329
ホームページ：http://www.yamakyuu.jp/index.html