

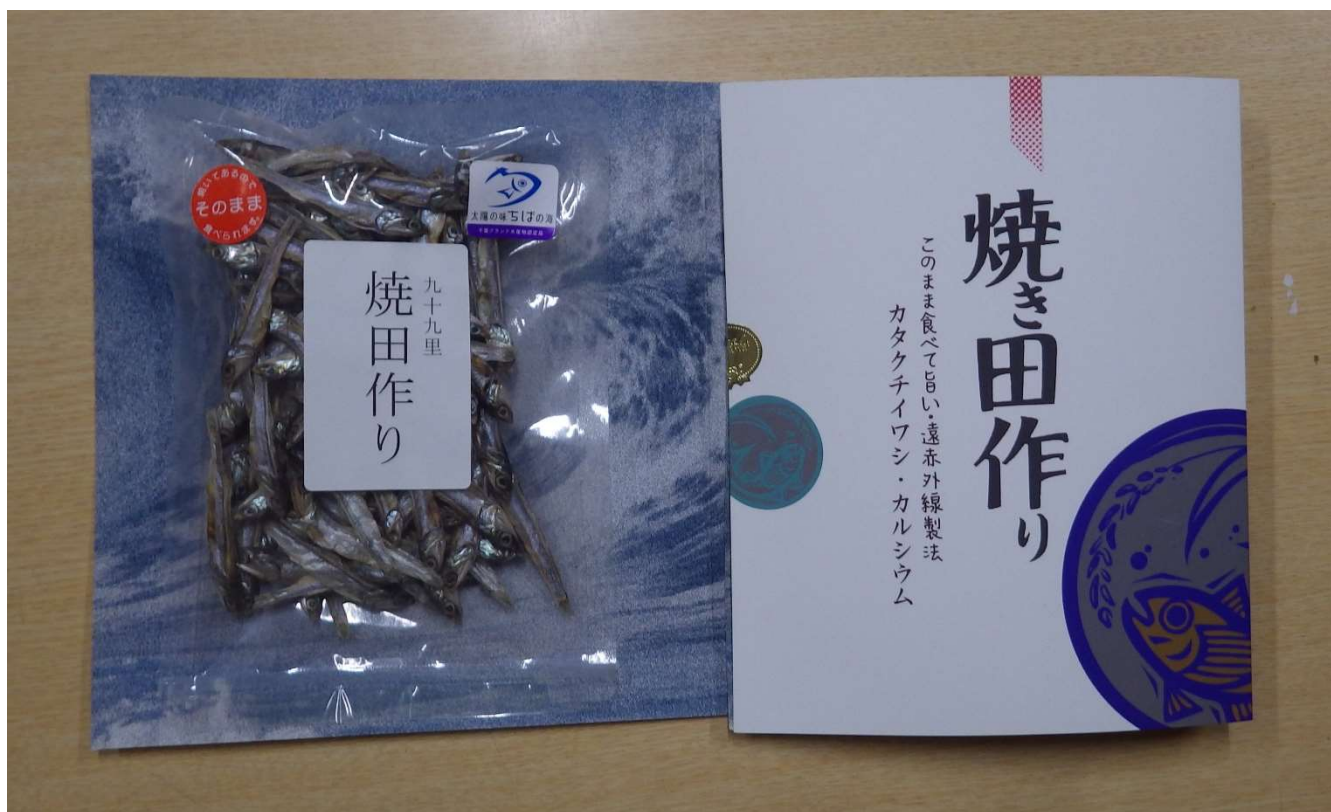
安全・安心を担保する高品質カタクチイワシ加工品の開発事業

有限会社かねの水産※当時(大網白里市) × 九十九里漁業協同組合(九十九里町)



平成 25 年度

新商品
・新役務・特産品等
開発助成



遠赤外線で焙焼する独自の製法で作った焼き田作りは、田作り独特のにおいを抑え、僅かな苦みとカリッとした食感が特徴。

■事業の概要

いわし類は九十九里地域水揚げ全体の9割(当時)を占めるが、食生活の変化に伴う消費の低迷とともに取引価格が下落していた。そこで、付加価値の高いカタクチイワシの加工品を開発し、中小企業者・漁業者双方の経営改善による地域活性化を目指した。

■事業の成果

新しい選別機と、既存の風力選別及び目視ラインを組み合わせ、効率的な大小選別と異物除去システムを構築し、安全・安心で高品質の煮干し及び田作りの製造を担保した。これらを使った二次加工品を多数試作し、「焼き田作り」、「胡麻ごまめ」などいくつか有力な商品のめどが立った。

■現状と今後の展望

九十九里焼き田作りは平成29年度に千葉ブランド水産物「ふるさと品」に認定され、令和2年度には県の水産物ブランド力向上支援事業により、パッケージデザインを一新して

いる。しかし、カタクチイワシ水揚げが減少しており、増産には限りがある。

■支援の感想

本事業により、人手を要し、異物混入のクレームが多かった選別作業の大幅な効率化ができました。そしてこれを元に付加価値製品の開発ができました。

(かねの水産 代表 内山甚一郎さん)

かねの水産 (個人事業主)

代表者 内山甚一郎
住所 大網白里市南今泉 4496 番地
電話 0475-77-5667
創業年 江戸時代末期から干鰯製造開始
従業員数 5名
事業内容 水産物の加工及び販売

九十九里漁業協同組合

代表者 代表理事組合長 小栗山喜一郎
住所 山武郡九十九里町小関 2347-36
電話 0475-76-6171
HP <https://jf99.jp/>