

H31年度 輸出VC

青森県ベニズワイガニ連携協議会

■取組の背景

- 従来は漁獲されるカニの量が多く地元漁協・市場で扱いきれないことから、漁業者自らが相対取引でカニ加工業者に出荷しており、カニの単価が低迷していた。
- 一方で、青森県のベニズワイガニ漁は日帰り操業による高鮮度出荷が可能という強みがあった。

■取組の目的

- 青森県産ベニズワイガニの品質向上
- 青森県産ベニズワイガニの新規販路開拓
- 傷物等、低利用のベニズワイガニを用いた新たな商品の開発

■協議会の構成員と役割

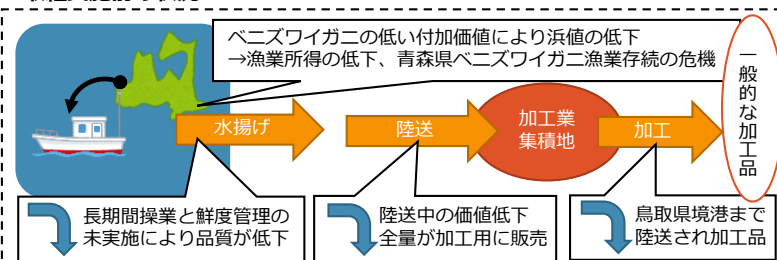
	段階	名称	役割
事業実施者	生産	有限会社マルテツ堀内水産	・出荷先に応じたベニズワイガニの選別 ・ベニズワイガニ高鮮度化に向けた取組実施
	加工流通	日本フィッシャーサポート株式会社	・新規加工業者向け出荷の実施 ・消費地市場向け生鮮出荷の実施
	加工流通	株式会社あおもり海山	・加工・試作品の製造 ・関連会社運営の飲食店での試験販売
	流通販売	株式会社魚力	・鮮魚小売店舗での試験販売 ・一般消費者向けPRの実施

■取組内容

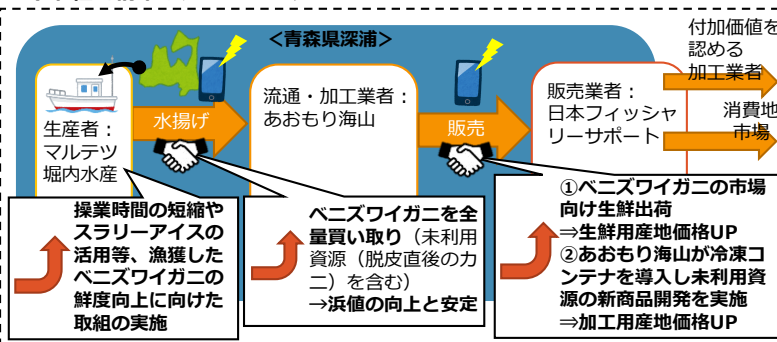
生産	◆ベニズワイガニの高鮮度化に向けた取組
	- 日戻り操業の実施⇒極力日戻りの操業を実施し、高鮮度なベニズワイガニの安定的な水場体制を構築 - 電解殺菌装置の導入⇒漁船に海水電解殺菌装置を導入し、漁獲直後のベニズワイガニを洗浄することで高鮮度化を図る - スラリーアイス製氷機の導入⇒水場地である深浦漁港にスラリーアイス製造機を設置し、スラリーアイスで漁獲直後のベニズワイガニを冷却することで高鮮度化を図る
加工・流通	◆ベニズワイガニ新規販路の開拓
	- 加工原料向け出荷先の再検討⇒既存の出荷先業者との取引を見直し、新商品の加工を担う出荷先加工業者を開拓 - 市場出荷の開始⇒青森市中央卸売市場、豊洲市場、仙台市中央卸売市場など消費地市場向けの出荷を開始 - 末端向け試験出荷の開始⇒首都圏の鮮魚小売販売店の店頭でのベニズワイガニ試験販売を開始
販売	◆ベニズワイガニを用いた新商品の開発
	- 高鮮度化による新規販路の開拓⇒高鮮度を維持したベニズワイガニを生鮮状態で出荷し、生食用食材等の新しい販路を開拓 - 未利用資源の有効活用⇒傷物等、従来未利用であったベニズワイガニ資源を原料とした新商品を開発 - 末端小売店のマーケティング確立⇒小売店舗での定番商品化に加え、年末用食材としてのPRを実施するほか、飲食店への販路開拓を図る

青森県産ベニズワイガニの販路拡大による生産性向上

■取組実施前の状況



■本取組で構築したバリューチェーン



■取組の現状と今後の展望

- 市場向けの生鮮出荷を継続中。なお、コロナ禍では需要が減少したため、水揚量を削減。
- ウクライナ情勢悪化の影響により、相場が下落していることが課題。
- ベニズワイガニを使用した高次加工品の開発を継続しており、輸出を含め各種販路を検討中。
- 今後も新規販路開拓及び高次加工品の開発を継続して行う。

★本取組によって得られたバリュー★

付加価値向上	海水電解殺菌装置、スラリーアイスを用いた高鮮度化
販路開拓	青森県産ベニズワイガニの新たな販路開拓
商品開発	未利用ベニズワイガニ資源を用いた新商品開発