

# 気仙沼メカジキ生食普及協議会

## ■取組の背景

- 全国の生鮮メカジキ水揚量に占める気仙沼産のシェアは約6割であり、国内市場において重要である。
- 気仙沼においてメカジキを漁獲する近海延縄漁船隻数が減少しており、全国へ流通させるためのメカジキ水揚量の確保が課題となっていた。

## ■取組の目的

- 気仙沼産メカジキの高鮮度化
- 生食用メカジキの流通体制構築
- 生食用メカジキの販路拡大

## ■協議会の構成員と役割

	段階	名称	役割
事業実施者	生産	気仙沼遠洋漁業協同組合	・高鮮度化に向けた取組の実施
	加工流通	南気仙沼水産加工事業協同組合	・事業の推進主体・連絡窓口 ・加工・流通の実施、機器の調達 等
	流通	気仙沼漁業協同組合	・生産～販売までの取組の実施 ・地域と一体となったブランド化の取組
	流通	気仙沼商工会議所	・知見の提供、販促資材作成への協力
	流通	気仙沼メカジキブランド化推進委員会	・知見の提供、販促資材作成への協力
	販売	株式会社魚力	・販売段階の取組実施
	流通	マルパニチロ株式会社	・新規販路開拓
	その他	気仙沼市	・知見の提供

## ■取組内容

### ◆気仙沼産メカジキの高鮮度化

- ✓ **漁獲時の処理向上**→メカジキへ活け締め・脱血等の処置及び冷却によって**水揚までの鮮度劣化**を抑える
- ✓ **生食用グレードの差別化**→漁獲したメカジキについて、**生食可能な個体を差別化**する
- ✓ **ハイブリッドアイスの導入**→気仙沼市場に**ハイブリッドアイス製造機を導入し**、ハイブリッドアイスで魚体の芯まで冷却し、入札までの魚体温上昇を防ぐ

### ◆生食用メカジキ流通システムの構築

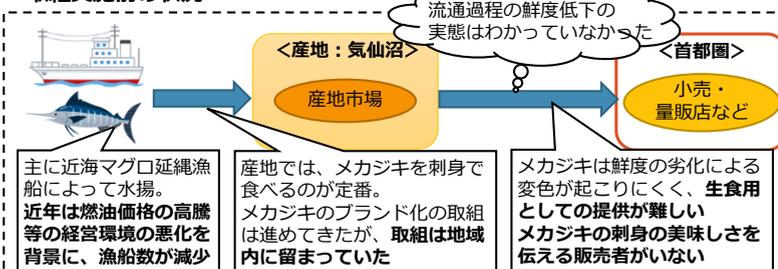
- ✓ **漁獲データ提供システムの構築**→漁獲時の状態を個体ごとに管理し、**魚の状態に関する情報を提供するシステムを構築**
- ✓ **鮮度保持試験の実施**→東京海洋大学の協力により、漁獲から流通・消費までの鮮度保持試験を実施し、**メカジキの高鮮度流通に最適な方法**を検討
- ✓ **出荷形態の検討**→流通・加工業者との連携により、消費地市場へ向けた**生食用メカジキの出荷形態**を検討

### ◆生食用メカジキ新規販路の開拓

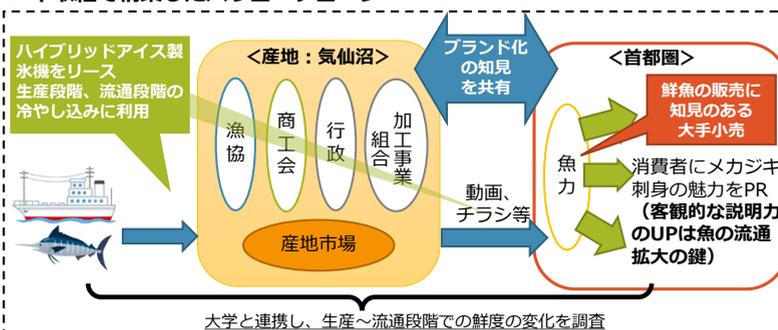
- ✓ **首都圏での試食会の開催**→首都圏の流通業者、飲食店、消費者等を対象に**メカジキ刺身の試食会**を開催
- ✓ **小売店での試験販売**→(株)魚力傘下の鮮魚販売店や寿司販売店で**生食用メカジキの試験販売**を実施
- ✓ **首都圏向け試験出荷の開始**→上記の反応を踏まえ、**首都圏の飲食店及び鮮魚小売店への試験出荷**を開始

# 気仙沼産生食用メカジキの普及

## ■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

- 生食用メカジキの関東向け出荷を継続中。
- 高い評価を得た回転ずし向けの販路を拡大しており、定番の握り寿司に加え、軍艦や調味寿司等の新たなメニュー提案を実施。
- 一方で、生産者側の横展開は今後の課題となっている。
- 今後は、鮮度向上に向けた取組を継続しながら、生食用メカジキの出荷量を増大する予定。

★本取組によって得られたバリュー★

付加価値向上

気仙沼産メカジキの高鮮度化

販路開拓

生食用メカジキの流通体制構築及び販路拡大