

H31年度 輸出VC (国内VC)

長崎地域かまぼこバリューチェーン改善協議会

■取組の背景

- 近年、すり身原料となる魚の漁獲量減少と価格高騰により、原料の安定確保が困難となっていた。
- また、人手不足・人件費高騰によるすり身生産能力が低下していた。

■取組の目的

- 低利用魚を使用したすり身の製造
- すり身加工工程における効率化と省人化
- 消費者のニーズに合わせた商品開発

■協議会の構成員と役割

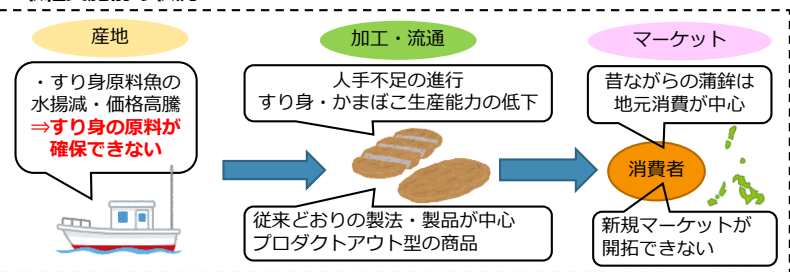
	段階	名称	役割
事業実施者	生産	長崎市新三重漁業協同組合	・原料の漁獲・生産 ・直営店での製品販売
	生産	(一社)長崎県以西底曳網漁業協会	・原料の漁獲・生産
	加工	長崎蒲鉾水産加工業協同組合	・冷凍すり身の製造 ・ねり製品の製造・販売開発 ・すり身を活用した新製品の開発検討 ・練り製品の機能性に関する研究・分析
	加工販売	長崎蒲鉾有限公司	・各種ねり製品の製造 ・地元販売店への商品供給 ・生協への商品提供 ・直営店舗でのねり製品販売

■取組内容

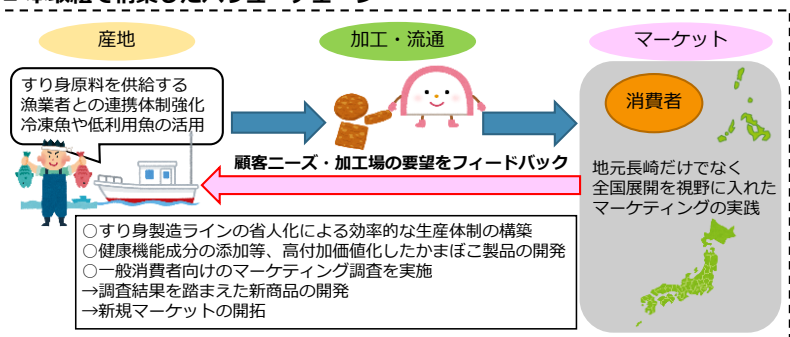
生産	◆高品質な冷凍すり身原料の安定供給 - 原料魚の高鮮度化➡生産者との連携によって高鮮度な原料の安定供給に向けた取組を実施 - すり身原料生産の効率化➡機械化の推進等、冷凍すり身の製造工程の効率化を図り、需要に対して供給が追いついていない現状を改善 - 未利用魚・低利用魚の活用➡未利用・低利用魚を原料としたすり身を開発・製造し、原料不足を補う
加工・流通	◆機能性食品としてのねり製品の開発 - 健康機能を付加したねり製品の開発➡消費者のニーズに合わせ、コラーゲン、DHA等の健康機能成分を添加したねり製品を開発 - 臨床試験の実施➡試作品を作成後、地元大学の栄養学科と連携し、臨床試験を実施。開発した健康機能成分を添加したねり製品の健康効果を測定 - 安全性の向上に向けた検査の実施➡ねり製品の原料段階からヒスタミン検査を実施する等、製品の安全性向上を図る
販売	◆マーケットインの視点に基づいた新製品の開発 マーケット調査の実施➡協議会構成員の販売店舗、地元スーパー等の協力により、消費者を対象としたアンケート調査を実施 マーケットインの視点による商品開発➡アンケート調査で得られた消費者ニーズを基に、新商品を開発。

長崎産ねり製品の販路拡大と新商品開発

■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

- カマボコの販売量が低迷しているが、冷凍ツミレの販売量が大幅に増加。冷凍ツミレは製造コストが低く、利益率が高い。
- 今後は、冷凍ツミレを中心として東日本への販路開拓を図る方針。また、冷凍ツミレの他にも新商品の企画・開発を検討。

★本取組によって得られたバリュー★

課題解決（生産面）

未利用魚の活用による原料不足解消

商品開発

消費者ニーズに合わせた新商品の開発

作業効率化

機械化による冷凍すり身の製造工程の効率化