

地下海水陸上養殖サーモンの高付加価値化と販路開拓

■ 取組の概要

- 肉質等分析
- 品質改善・
品質の見える化
- 生産：
静岡（三保）
- 地海水陸上養殖
- 魚活ボックス
- 加工・流通業者
- 加工・流通業者
- 地産地消
- 商品開発
- 活魚輸送
- 消費：静岡
旅館・イベント等
- 消費：首都圏
イベントでの提供等
- 直販・EC販売
東京活魚センター
-

■ 取組の現状と今後の展望

- イベントやふるさと納税返礼品への出品の他、地元静岡市内の小中学校にて、給食の原料として約50g食分を提供。また、構成員との連携によりホテルにおける健康食メニューとして、三保サーモンづくし特別メニューを考案。
- 多くのメディアを通して情報発信を行っており、地下海水陸上養殖サーモンは「三保サーモン」として知名度が向上している。
- 今後もサーモンの養殖を継続しつつ、他魚種の生産も同時進行で挑戦していく。

★本取組によって得られたバリュー★

課題解決（生産面）	地下海水陸上養殖サーモンの周年生産体制の構築
商品開発	消費者ニーズに合ったサーモン加工製品の開発
販路開拓	強みを活かした首都圏市場への販路開拓

◆地下海水を用いた陸上養殖サーモンの生産

- ✓ **地下水海のメリットを活かした陸上養殖生産体制**▶地下水海を使用したかけ流し式陸上養殖によって、臭みがなく、寄生虫のいない安心安全なサーモンの周年生産体制を構築。
- ✓ **鮮度保持のための処理**▶脱血や神経び等、**鮮度保持のための処理を施す**ことで、地下水海陸上養殖サーモンの痛みを引き立てる

◆消費者ニーズに合った加工品の開発及び首都圏への活魚出荷

- ✓ **加工品の開発**⇒生産地の加工業者との連携により、**サーモンを用いた加工製品を開発**。開発した加工製品は、加工業者の直販店やオンラインショップ等において販売。
- ✓ **首都圏へ向けたサーモンの活魚出荷**⇒首都圏から近い産地と、代表機関の活魚輸送システム「魚活ボックス」を活かし、地下海水陸上養殖サーモンの**首都圏へ向けた活魚輸送スキームを検討**

◆地下海水陸上養殖サーモンの販路開拓

- ✓ **健康食メニュー・レシピの開発及び販売** → 生産段階における地下水陸上養殖サーモンの強みを踏まえ、**健康食メニュー・レシピを開発し、販売**
- ✓ **首都圏市場における販路開拓** → 地下水陸上養殖の強みによって、他との差別化を図り、首都圏市場への販路を開拓