

平成27年国産水産物安定供給セーフティネット事業のうち
水産加工業経営改善支援事業 経営改善保管運送費支援事業採択事例の概要

1 事業実施者ごとの取り組み内容

| | |
|-----------------------|--|
| 株式会社 マルキチ | ホタテガイの加工を主力としているが、ホタテガイ生産海域が大型低気圧による被害を受け生産量が大きく減少していることから、他の主力加工品であるサケの加工販売を強化することとし、オホーツク海等における浜の活力再生プラン策定地域に水揚げされたサケを調達し、原料の安定確保及びサケフィレー等の安定供給に取り組んだ。 |
| 株式会社 津田商店 | 缶詰加工を主力としているが、温暖化による海水温の上昇等の影響によりマイワシやサケの水揚げ時期、水揚げ場所が変化していることから、北海道等の浜の活力再生プラン策定地域に水揚げされたマイワシ等を調達し、原料の安定確保及び缶詰等の安定供給に取り組んだ。 |
| 株式会社 津久勝 | 地元で水揚げされるマイワシを使ったフィレー等加工を行っているが、温暖化による海水温の上昇等の影響によりマイワシの水揚げ時期、水揚げ場所が変化していることから、地元以外の地域に水揚げされたマイワシを調達し、原料の安定確保及びマイワシフィレー等の安定供給に取り組んだ。 |
| 株式会社 大一 奈村魚問屋 | 自社における地場水産物（サバ、サンマ、ブリ類等）の加工販売を強化してきたが、温暖化による海水温の上昇等の影響によりこれらの水揚げ時期、水揚げ場所が変化していることから、三陸地区等の浜の活力再生プラン策定地域に水揚げされたこれら水産物を調達し、原料の安定確保及び冷凍フィレー等の安定供給に取り組んだ。 |
| 株式会社 南食品 | 地元で水揚げされる冷凍マグロ類の加工を行っているが、温暖化による海水温の上昇等の影響によりこれらの漁獲時期、漁獲場所が変化していることから、焼津地区以外の浜の活力再生プラン策定地域に水揚げされたマグロ類を調達し、原料の安定確保及び刺身等向け冷凍ロイン等の安定供給に取り組んだ。 |
| 長崎蒲鉾 水産加工業 協同組合 | 長崎に水揚げされるイワシ等からスリミを製造しているが、温暖化による海水温の上昇等の影響によりこれらの水揚げ時期、水揚げ場所が変化していることから、県外に水揚げされたイワシ等の冷凍品を調達することとし、原料の安定確保及びスリミの安定供給に取り組んだ。 |

2 経営診断委員による評価

いずれの実施者も、気象環境の変動による水揚げ時期、水揚げ場所の変動等による影響が明らかであり、必要とする水産加工原料の調達方法の改善は不可欠であると評価した。

当初計画では、原料の供給先を近年の動向を踏まえて設定していたが、供給先の水揚げが想定した量に至らず、計画よりも原料調達量が少なくなる状況がみられた。

このため、平成27年度の水揚げ状況を踏まえ、原料の供給先を広範囲に増やし、円滑に原料の調達がなされるよう見直しを行ったが、事業期間の終盤となり、結果として原料の調達が想定を下回る事例がみられた。

しかしながら、事業化を前提として調達を行ったことにより、原料魚供給先との連携協力体制の確立に役立ったと評価され、今後、気象環境の変動リスクを緩和するため、対象とする魚種や原料の供給先の拡大が進むことにより、安定的な原料調達が図られると期待される。