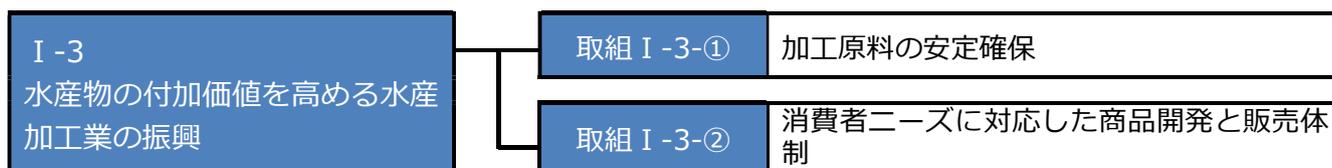


## 取組方針 I-3 水産物の付加価値を高める水産加工業の振興

水産物の付加価値を高め、水産加工業の振興を図るため、次の取組を推進します。



### ■ 関連する SDGs ■



取組 I-3-①	加工原料の安定確保
<p><b>【現状】</b> 長崎市は、水揚げされる魚種が豊富で漁獲量も多く、恵まれた環境にあるため、練り物を中心とした水産加工業が盛んに営まれてきました。 しかしながら、近年では、漁獲量の減少や原料価格の高騰などにより、安定した加工原料の確保が困難になっています。 また、地域において一定の漁獲量があるものの、サイズが規格を満たさないことや消費者に馴染みがないため売れない等の理由により、流通していない水産物があります。</p> <p><b>【課題】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>水産加工に使用する原料は、加工に適した大きさと十分な量が必要となりますが、地域で原料を調達できない場合は、県外あるいは海外から調達する必要があります。</li> <li>水産物は、漁獲量の変動が大きいいため、漁獲量が少ない時にも加工原料を供給できる体制が必要となります。</li> <li>水産資源を有効に活用するために、未利用・低利用資源※を使用した加工品の開発など、積極的な取組が必要となります。</li> </ul>	

※未利用・低利用資源（未利用魚・低利用魚）

底びき網漁業、まき網漁業、定置網漁業などの漁法で混獲され、規格に満たない小さい魚や、量が少ない、売れないなどの理由から流通に乗らない魚のこと。

具体的取組 1	加工原料の安定的な供給体制づくり
---------	------------------

### 【内 容】

#### 関係団体

水産加工業者は、漁業者等との情報の共有化及び連携の強化を図り、地域で水揚げされる新鮮な加工原料を安定的に確保するための体制を整えます。

#### 行 政

水産加工業者が行う、加工原料を安定的に確保するための施設整備や体制づくりなどの取組にかかる経費について、国、県と連携を図りながら支援を行います。

## 【内 容】

## 漁業者、関係団体

漁業者及び水産加工業者は、底びき網漁業やまき網漁業などで混獲され、売れないために水揚げされない魚や、漁獲量が少ない、規格に満たないなどの理由で流通に乗らない魚、また、藻場再生の取組により捕獲されたアイゴやイスズミなどの「未利用・低利用魚」を積極的に加工原料として利用し、付加価値を高めることで、資源の有効利用と所得向上を図ります。

## 行政、漁業者

市及び漁業者は、未利用・低利用魚の現状の把握調査などを行い、加工原料として有効に活用できる資源の発掘を行います。また、長崎県総合水産試験場や水産加工業者と連携を図りながら加工の方法等について検討を行います。

## ■取組事例■

西彼南部漁協と伊王島加工組合は、地元で大量に水揚げされるものの、鮮度が落ちやすいため商品価値が低く、流通に乗りにくいクロカマスの有効活用を図るため、平成 30 年度に、中骨を抜き、割り箸を刺して丸ごとフライにした「カマスティック」を開発しました。

地元の朝市や市内のイベントへの出店、学校給食への提供など、積極的に販路を拡大し、クロカマスの有効活用を図っています。



## 【現状】

全国でも有数の水産物の取扱量を誇る長崎魚市では、多種多様な魚種が水揚げされており、長崎市では、豊富な加工原料を活かした様々な水産加工品が生産されています。

その一部は、長崎ブランドとして誇れる“長崎らしさ”を活かした水産加工品として、長崎県が制定した独自の認定基準により、厳正な審査がなされ、「長崎俵物」に認定されています。

しかしながら、長崎市で生産される水産加工品は、冷凍水産物が高い割合を占めており、高次加工品の生産が少ない状況にあります。また、水産加工業者の育成や商品の販路拡大に向けた取組が不足しています。

## 【課題】

- ・全国に通用する長崎ならではの新しい水産加工品の開発について、取組に対する支援が必要です。
- ・全国の消費者が長崎の水産加工品を購入できる体制を構築する必要があります。

## 具体的取組 1

## 地域資源を活かした新商品の開発

## 【内 容】

## 関係団体

水産加工業者は、消費者のニーズに対応するため、小売店のバイヤー等と連携し、長崎の豊富な水産資源を活かした商品の開発に取り組みます。また、他の水産加工品との差別化を図るため、県水産試験場などの研究機関や高校、大学などの教育機関との連携により、長崎で漁獲される魅力ある資源を活かした付加価値の高い新たな水産加工品の開発を行います。

## 行 政

市は、水産加工業者が行う新商品開発の取組に対して、専門家による助言の機会を設けるなど、市場分析を活かした商品開発への支援を行います。

## 具体的取組 2

## インターネットを利用した通信販売

## 【内 容】

## 関係団体

水産加工業者は、消費者が全国どこからでも購入できるよう、自社HPやECサイト※による通信販売に取り組みます。

## ※ECサイト

ECとは「Electronic Commerce」の略で、インターネット上に開設されたモノやサービスを販売するためのウェブサイトのこと。

## 行 政

市は、水産加工業者が実施するECサイト等の構築に対し、国や県と連携して支援を行います。