

令和2年度 チーム化による水産加工業等再生モデル事業（1.1億円）

事業の目的・概要

- 被災地の複数の水産加工業者等がチームを作り、連携して行う、商品開発、販路開拓、人材育成等に向けた先進的な取組を支援することにより、被災地の水産加工業等の再生を推進。

【食品以外の分野への進出】

ほや殻由来ナノセルロースのアパレル市場開拓プロジェクト

ほや収穫のオフシーズンを活用して、アパレル素材となるナノセルロースをほや殻から製造し、ほや殻の処理費用を削減しつつ、アパレル素材市場への参入・販路開拓を図る。

三陸の海産物を有効活用したペット向け商材の開発プロジェクト

サメ肉やほやといった三陸の海産物について、食品として需要が低い部位等を原料としたペット向けのヘルスケアサプリメントを開発することにより、ペットフード市場への参入・販路開拓を図る。

牡蠣殻を発酵させた資材製品の開発プロジェクト

牡蠣殻やその付着物を発酵させた素材を開発・活用し、水質浄化作用があり、海底環境の改善・水産資源の回復に資する海藻ポット苗等を開発する。

【地域ブランドの活用・確立による販路開拓】

「常磐もの」すり身による食育推進・市場拡大プロジェクト

「常磐もの」の青魚等を使用した栄養価の高いすり身加工品の需要を地元から拡大していくため、次世代の消費者である地元の子供たちを対象にすり身を使った食育を実施し、魚食普及・市場拡大を図る。

【新たな流通システムへの挑戦】

外食ニーズ向け「冷凍カット刺身」安定供給プロジェクト

高機能冷凍機を活用して、外食ニーズ向けに、多様な種類の魚に関する“包丁のいらない”カット済み・小分けパックの冷凍刺身を開発し、複数産地の連携等により安定的な供給を図る。

ほやの高鮮度流通拡大と全国通年出荷プロジェクト

ほやを高い鮮度を保って流通させるための測定を行い、その測定結果を生産・流通関係者に共有し、鮮度保持基準を策定するとともに、首都圏等への高鮮度のほやの流通を実践し、通年の消費拡大を図る。

仙台空港直行便による「みやぎサーモン」輸出拡大プロジェクト

仙台空港からの直行便を活用して生鮮「みやぎサーモン」を輸出するためのオペレーションを確立し、鮮度をウリに他商品との差別化を図ることにより海外市場における販路開拓を図る。

アカモク由来の新商品開発・販路開拓プロジェクト

健康補助食品や化粧品に使われる「フコイダン」をアカモクから抽出する技術を実証・確立して、新商品を健康・美容系商談会に出展し、健康・美容業界への販路開拓を図る。

海外インフルエンサーによる「気仙沼」ブランド確立・販路開拓プロジェクト

海外販路開拓に向けて、海外在住のインフルエンサーによるプロモーションを活用するとともに、現地のニーズに合った商品レシピの開発を進め、海外市場における「気仙沼」ブランドの確立を図る。