

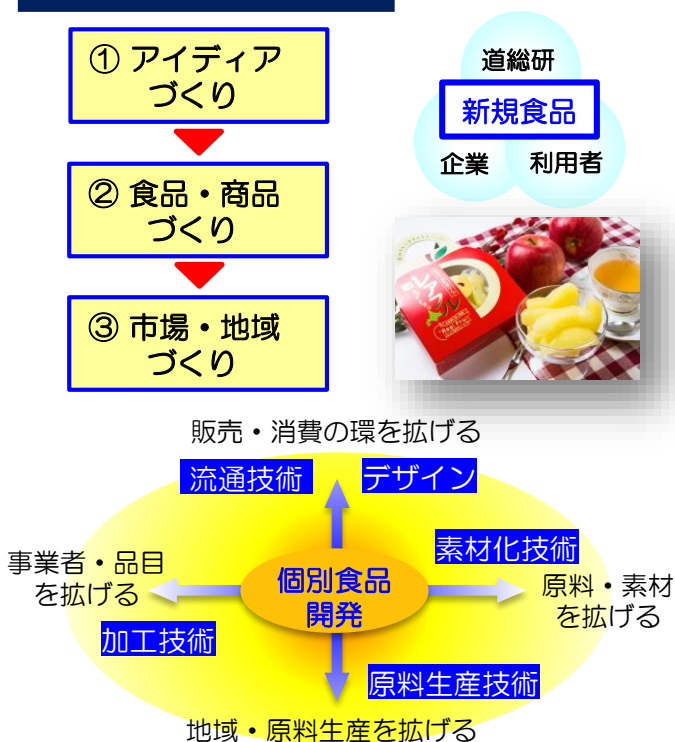
# 前浜の未低利用魚の有効活用で地域産業をサポート

北海道食産業の「困った！」を技術の融合と連携の力で「強み」に変える新しい仕組みをつくりました。

## 背景

- 北海道の食品産業の付加価値率は28.9%と極めて低く、この克服が最大の課題です。
- 個別食品の開発に留まらない地域経済の核となる**新しい食産業の創出**が求められています。

## 戦略研究のステップ



## 主な成果 「前浜の魚」を手軽に美味しく



- ◆**困った!**
- ・日本海1月-3月に漁獲
  - ・一度に大量の水揚げ
  - ・鮮魚以外の利用が少ない
  - ・サイズや時期別の成分差



- ◆**強み!**
- 骨まで食べられる製品開発  
「やわらか一夜干しにしん」  
小売店で販売
- ・どさんこプラザ (札幌、東京)
  - ・道の駅 (余市町)
  - ・ふるさと納税返礼品 (余市町)
  - ・COOP札幌トドック

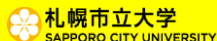
\*塩味、醤油味、キムチ味、スモーク風味

**魚種・サイズ・形態で多様なニーズに対応!**

## 成果

未低利用資源の有効活用で産地加工と地域食産業を活性化

技術普及PRにロゴ開発!



北海道の各地域の生産者や市町村と連携した広域展開

道総研 **こつぱくっと** 製法

レトルト加工 骨軟化

魚臭低減処理 脂質酸化抑制

気軽に 骨ごと食べられる

手軽に 電子レンジ対応

美味しく 魚臭低減

カレイ ニシン

魚種やサイズに応じた製造法を開発!



効率的なカルシウム摂取源の可能性



## 期待される効果

「こつぱくっと製法」の広域展開で、生産者-加工業者-消費者を結ぶ新たな魚食スタイルを提案!