



1. 鮮魚を製氷箱詰めでお出荷。冷凍原料を加工屋さんへ販売も。鮭子は冷凍工場の数も全国屈指(法印つる岡)
 2. 冷凍原料の卸売や輸出入のほか廻船問屋も営む。多いときの水揚げは1万トン近い。海外需要も大きく、顧客のニーズに合わせて商品を仕入れる(飯田水産) 3. 時代にあった商品の開発、EU HACCP 認証のもと管理された工場での製造。人気商品を大手スーパーなどで展開中(カネジョウ大崎) 4. 有名コンビニチェーンでも人気の商品も製造。新鮮な魚介を美味しさそのままに加工、全国に届ける(松岡水産)

100年後も豊かな食卓を、この海から。

すげえど鮭子の水産加工

日本一の水揚げ量を支える。全鮭子市水産加工業協同組合の若手メンバーと、意外と知らない水産加工の勉強会。健康・環境面に注目!食欲の秋、鮭子の魚くうべや♡

☎ 水産課 ☎ (24) 8936



未来の担い手に聞いてみた!



鮮魚仕入 卸販売 | 法印つる岡(明神町) | 鶴岡敬介さん



水産物 輸出・販売 | 飯田水産(明神町) | 飯田ひかりさん



鯖・青魚 加工販売 | カネジョウ大崎(潮見町) | 大崎桃子さん、賢さん



水産物 調理加工 | 松岡水産(川口町) | 松岡 瑛さん

なるほど
＼ここがすげえ／



新時代に向けて
◎小・中学生に特別授業
(鮭子の水産加工×SDGs)
◎就職希望者の職場体験事業

水産加工愛を語ります



Q 鮭子の水産加工業のすごいところは?

日本一の水揚げ量を支える加工業者数と、鮮魚から冷凍原料を一貫して処理できる生産能力です。

Q 鮭子の加工品は人気?

鮭子産の水産加工品は全国、全世界で大人気! 実はコンビニ、スーパーで普段目にしていない商品がたくさんあります。

Q 鮭子の水産加工業ってどんなことしているの?

全国へ鮮魚を出荷したり、冷凍原料の製造、温めるだけで食べられる加工品の製造までさまざまです。

Q 環境に配慮してる?

環境負荷の少ない資材の使用。頭、骨などの食べられない部分は養殖用の餌に使用するなど、フードロスにも取り組んでいます。

なら、働くべーや♡
水産加工業の魅力3選

- 時間が作れる**
始業が早いから終業も早い。趣味、買い物、外食ゆったりと
- 最高の魚を**
その日水揚げされた新鮮な魚が食べられる
- 若手が活躍**
和気あいあい活気ある職場で即戦力になれる

水 揚げされた魚をすべて鮮魚のまま出荷することは不可能。すぐに食べられる切り身や調理までされた加工品の製造など、あらゆる業態が、鮭子に集結しています。大量に水揚げされた魚を市場やスーパー、全国、全世界に発送しています。栄養価が高く重要なたんぱく源として、世界の食料安全保障にも貢献しています。

将 来の夢は水産加工屋さんと言ってももらえるように。ポジティブな面が伝わるような取組を考えています。3K(きつい・汚い・危険)のイメージは古い。今は、きつくない(自動化)・きれい(高度衛生)・危険じゃない(食する魚を扱うので危険なし)。気軽に鮭子の水産加工屋さんの門戸を叩いてください。

東京大学との共同研究

栄養豊富なたんぱく源から、鮭子の魚屋が地球を救う。

鮭子の主要魚種「サバ」のCO2排出量をほかの食材と比較。(可食部 1kgあたりの比較)
植物性の食材と同じくらい環境負荷が低いことがわかりました。普段の食事に魚を積極的に取り入れることでCO2の削減に貢献できます。

餌やりが不要なため、穀物消費の必要がなく世界の飢餓撲滅の一翼を担っています

食材ごとのCFP※



※カーボンフットプリント・・・生産から廃棄までのCO2排出量

