

沖縄産水産物流通促進事業

H27 採択 目詰まり解消プロジェクトの概要

No.	事業実施者名 (種別)	場 所	事業の内容 (下段：助成内容)
1	有限会社水実 (加工業者)	南城市	<p>ソデイカは主に刺身用（生食用）で流通しており、漁獲動向による価格の乱高下が著しく、加工製品は調味料・資材等の値上圧力も重なり拡販が難しいため、フードスライサーによる歩留まりの改善、加工工程の機械化等による生産量増加・品質の向上を図り畜肉原料の同等商品との価格競争を可能にして拡販を進める。</p> <p>①加工機器・資材（真空充填機、ソーセージWカット機、スライサー、研磨機、蒸気殺菌庫、防虫カーテン設備等）②冷蔵庫保管経費、③ニーズ調査・商談会旅費・販路開拓費（イベント・マネキン）</p>
2	久米島 漁業協同組合 (協同組合)	久米島町	<p>主要水産物のモズク、養殖車エビ、マグロ類等の原料売りが主流で年間10万人の来島観光客へ提供できる商品が無く、また、沖縄本島の生産動向による価格変動の影響もあることから、瞬間冷凍機、真空包装機、スライサー等を導入し、冷凍洗いモズク、活〆冷凍車エビ、マグロジャーキー等の付加価値商品の開発と拡販を進める。</p> <p>①加工機器・資材（高圧洗浄機、スライサー、オールカッター、真空包装機、急速冷凍機、シーラー、ラベルプリンター、ハンドリフト、台車等）、②集出荷資材・流通に必要な機器・資材（展示水槽、展示パネル、展示台等）</p>
3	沖縄県石垣市産地 協議会 (産地協議会)	石垣市	<p>6次産業化を推進するために整備した加工施設において、モズク、マグロ、ソデイカ、手作業による生産効率、品質、衛生面で課題が生じており、観光土産品など島内外の流通チャンネルの増加に対応できず、安定した拡販が難しいため、冷凍冷蔵庫等の設置、加工機器を導入し、ツナフレーク等の手作業による製造工程を一部機械化しての増産、及び衛生管理面での強化による品質の均一化を図り、低価な水産物の多様な商品開発による安定供給体制を構築し、土産品市場等での拡販を進める。</p> <p>①加工機器（スモークハウス、ガス回転釜、サイレントカッター、加工作業台、パズル充填機）②集出荷資材・流通に必要な機器・資材（プレハブパネル冷凍冷蔵庫、真空包装機、シーラー機、バーコード印字機、PPパレット、フォークリフト）</p>