

〈自主的努力項目記入書式〉

提携先	全国漁業協同組合連合会	記入日	2009/10/31
登録消費材名	さば文化干し、真さば三枚おろし、さばみりん干し、しめさば、開きいか一夜干、やりいか、		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

八戸港に水揚げされるサバにこだわり、鮮度・脂質の良い原料手当てに努力してきた。年々ゴマサバの水揚げ比率が高まり、マサバ確保のためにゴマサバの原料在庫も増加するようになってきているが、ゴマサバを使用した製品の開発が十分にできていない。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

サバ製品の衛生管理・品質管理の充実を図るため、原料管理としてヒスタミン測定を開始(2008/08/10開始)し1年が経過した。結果は良好であることが確認できた。八戸港に水揚げされたサバの検体を青森県産業技術センターへ持込み、脂質の把握を行うようにした。データは八戸の他社にも開示することとし、八戸前沖サバの評価向上に努力した。資源保護のため巻網漁船は休漁規制を強化しており、サバの評価向上は漁船経営にも貢献するものとする。ゴマサバ製品の開発として、みりん干しの消費材製造、供給を開始した。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

太平洋系群マサバの資源は依然として低水準だが、太平洋系群ゴマサバは高～中水準で推移している。しかし、未だゴマサバ製品の開発が十分にできていないためゴマサバ原料の評価は低い。前年度、生活クラブスピリッツからの「丸大豆しょうゆ」「みりん風醸造調味料」を使用し、ゴマサバを利用したさばみりん干しの消費材開発を行ったが、利用は低い状態だった。利用結集を目標に規格、調合の見直しを進める。