

有効利用されていない 縞タコの加工・衛生管理技術の普及・実証事業 株式会社 あ印(茨城県)

インドネシア共和国の開発ニーズ

- **地域格差**
都市と地方の格差は年ごとに拡大
- **水産加工技術の遅れ**
原料供給国から脱却できていない
- **限定された水産加工品**
水産加工品が多角化していない

普及・実証事業の内容

- **縞タコ漁場の調査・開発**
縞タコ漁獲漁民からの調達、安定供給のための保存・輸送活動の実証、漁業に関する法規制等の情報収集
- **水産加工品生産体制の強化**
原料処理・加工・衛生管理等の水産加工に関わる各種マニュアル、技術指導カリキュラムにより現地水産加工品生産体制の構築
- **水産加工品の市場の拡大**
イ国縞タコの強みを活かした製品開発・販売戦略・バリューチェーンの構築

提案企業の技術・製品



製品・技術名

- ・表皮が固いなど、加工が難しい外国産タコをふつから柔らかく見た目の良い日本品質に仕上げる、あ印が独自開発したタコ加工機材
- ・あ印が開発した独自の水産物(タコ)の蒸し加工技術とHACCP対応の衛生管理技術

事業概要

相手国実施機関: Directorate of Fishery Products Quality Development and Diversification, Ministry of Marine Affairs and Fisheries
事業期間: 2015年10月～2017年4月
事業サイト: ジャカルタ及びスラウエシ

インドネシア共和国側に見込まれる成果

- **スラウエシでの縞タコ漁場開発**
地方沿岸漁業者の所得向上
- **水産加工、衛生管理技術の移転**
水産加工品生産体制の強化
- **高付加価値水産加工品の開発**
水産加工品の国内・輸出市場の拡大

日本企業側の成果

- **世界的なタコ不足と価格の高騰**
漁獲地のタコ水揚げ量の減少、欧州やアジア等での消費増加
- **国内市場の縮小**
少子高齢化、人口減少、食文化の変化、魚離れによる売上減少
- **海外展開**
HMR(家庭料理に代わる食事)展開
原料相場にとられない製品開発による新たな市場の拡大
- **地元経済・地域活性化**
波及効果による国内市場の活性化

現状

今後