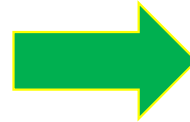


生産者自ら取り組む未利用魚の活用

有限会社 昌徳丸

認知度やニーズが低く市場に出回らずに廃棄される「未利用魚」の活用に取り組み、食品ロス削減に貢献

昌徳丸(定置網漁)では、年間約200トンの水揚げのうち、約5%が未利用魚。1日あたり20~30キロを廃棄していた。



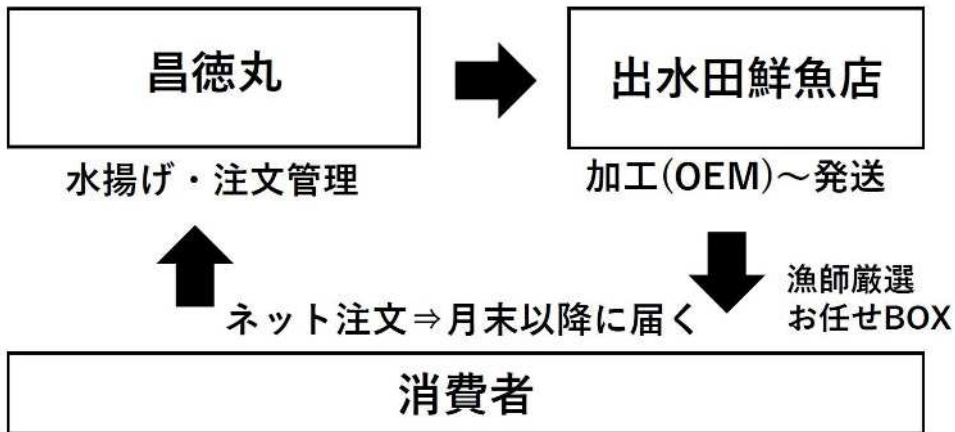
未利用魚を有効活用するため、消費者に直接販売する
事前受注型の定期配送を実施。

□未利用魚の流通ルートの確立

- ・消費者に直接販売をするにあたり発生する
 - 営業許可と基準を満たす施設の整備
 - 人材確保, 資金調達
 - 生ものなので扱いにくい
- といった課題を**地元の鮮魚店と連携**することで解決

□魚の特徴や調理方法等の紹介

- ・興味はあるけどさばき方や食べ方がわからずに手を出せない消費者のために**魚の特徴や調理方法を紹介**。
注文いただいた魚を発送する際に同送。



未利用魚とは

サイズの不揃いや不安定な漁獲量，消費者からの認知度やニーズが低いなどの理由により市場で値が付かず，食卓に回らなかつたり廃棄されたりするマイナーな魚
世界のほとんどの地域において，水揚げされる魚の30～35%が廃棄（2020年 世界漁業・養殖業白書）

内之浦港で未利用魚に該当する魚種



「今日手に入れた魚で今日の食卓を考える」
をコンセプトに活動，食品ロスに貢献