

鰹節産地が取り組むSDGs

「枕崎地区における
カツオ資源の有効活用」

枕崎水産加工業協同組合

枕崎水産加工業協同組合の沿革

- 明治25年 枕崎鰹節仲買組合創立
- 明治39年 鹿児島県は模範製造所を設置
- 大正10年 肥料製造工場を設置
- 大正14年 枕崎鰹節製造組合を設立
- 昭和24年 枕崎水産加工業協同組合が発足
- 昭和39年 さつま鰹節産地入札即売会を開始
- 昭和42年 鰹節削り整形工場を建設
- 昭和47年 残さい処理施設化成工場を建設
- 昭和49年 冷凍冷蔵庫を建設
- 昭和61年 外港に第2冷凍冷蔵庫を建設
- 昭和63年 外港に化成工場を建設
- 平成 7年 外港に油脂製造施設を建設
- 平成22年 枕崎鰹節が地域団体商標に登録認定
- 平成23年 ふるさと財団より総務大臣賞受賞
- 平成24年 食品産業センターより優良企業の農林水産大臣賞受賞
- 平成26年 南日本新聞社より経済賞受賞
- 平成30年 特許庁より知財功労賞特許庁長官表彰を受賞

枕崎水産加工業協同組合の概要

- 所在地 鹿児島県枕崎市立神本町12番地
- 団体設立日 昭和24年10月29日
- 構成員 正組合員 48名
- 事業目的
- この組合は、組合員が協同して経済活動を行い、水産加工業の生産能率を上げ、もって組合員の経済的、社会的地位を高めることを目的とする。
- 事業種類

販売事業	残渣処理施設 (油脂製造・フィッシュミール工場)
保管事業	原料冷蔵庫・製品冷蔵庫
加工事業	鰹節削り工場(表面・整形削り)
購買事業	鰹節製造資材商品
即売事業	さつま鰹節産地入札即売会(山川組合合同)

枕崎市と水産加工業

- カツオ漁業とかつお節製造を基幹産業として発展
- 枕崎鰹節を地域ブランド化して地場産業振興に貢献
- 地元高校生の卒業生雇用による若手育成の環境作り
- 枕崎市の水産加工品生産金額は286億円
- 有効活用する施設建設が地元経済に波及
- 経営安定が漁業者所得の向上に寄与
- 地域の社会福祉活動への参加と貢献
- 地域の教育文化活動を支援

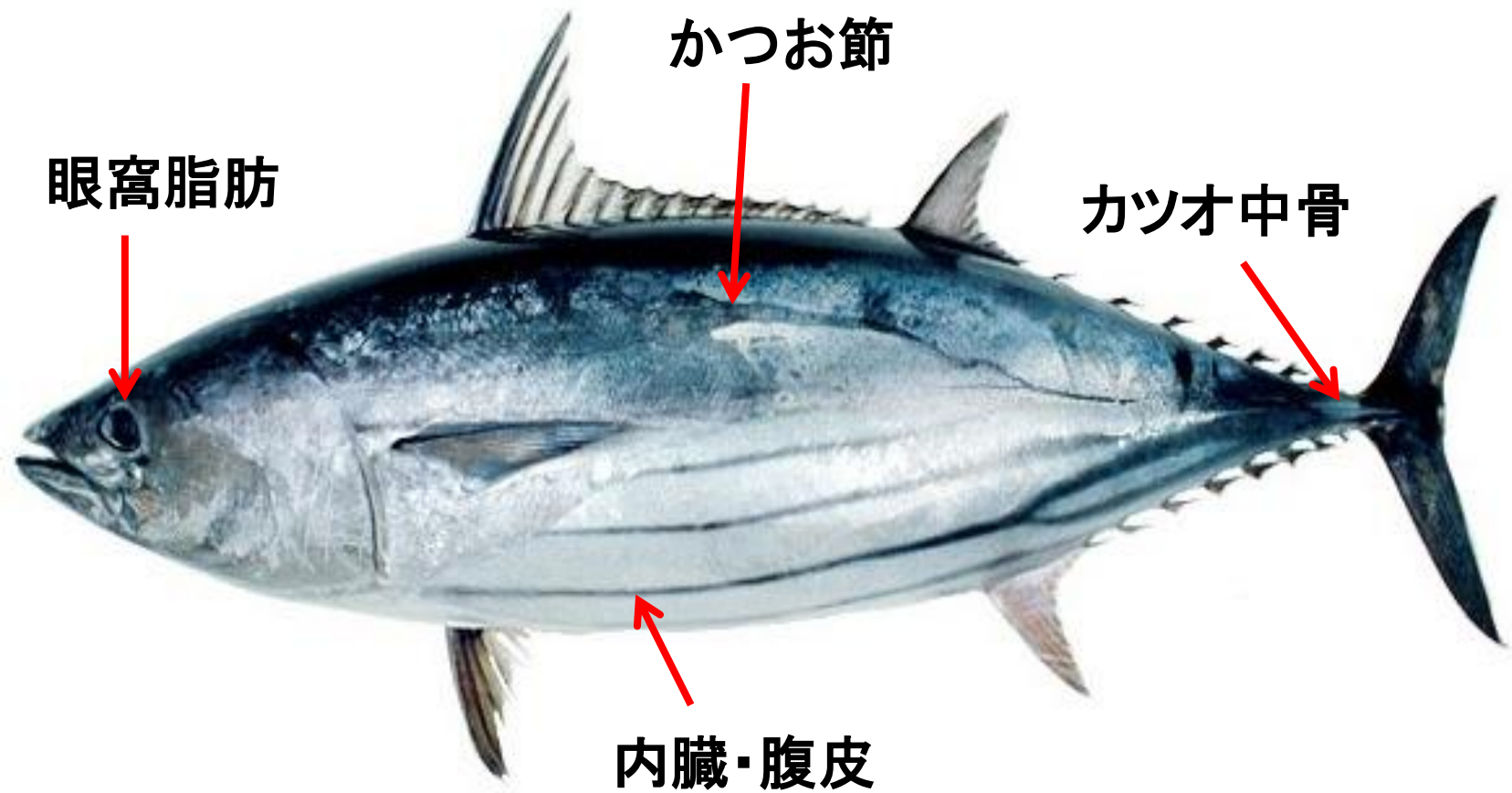
(福祉協議会・海の日奉仕活動・小、中学校食育活動)

(枕崎国際芸術賞展・地域イベントへの参加等)

かつお節類 の生産量:18,306トン(H30年度)

- **かつお節副産物の利用**
- かつおの塩辛(かつお内臓)
- かつおエキス(かつお節加工煮汁)
- かつおの珍味(かつお腹皮)
- 健康食品(DHA・天然カルシウム)
(DHA生産量:914トン・天然カルシウム7トン)
- 養魚用飼料 (生産量:4,338トン)

カツオ



有効活用施設

油脂製造施設 (DHA・EPA)

天然カルシウム製造施設



すり身製造施設

かつお節製造工程と副産物



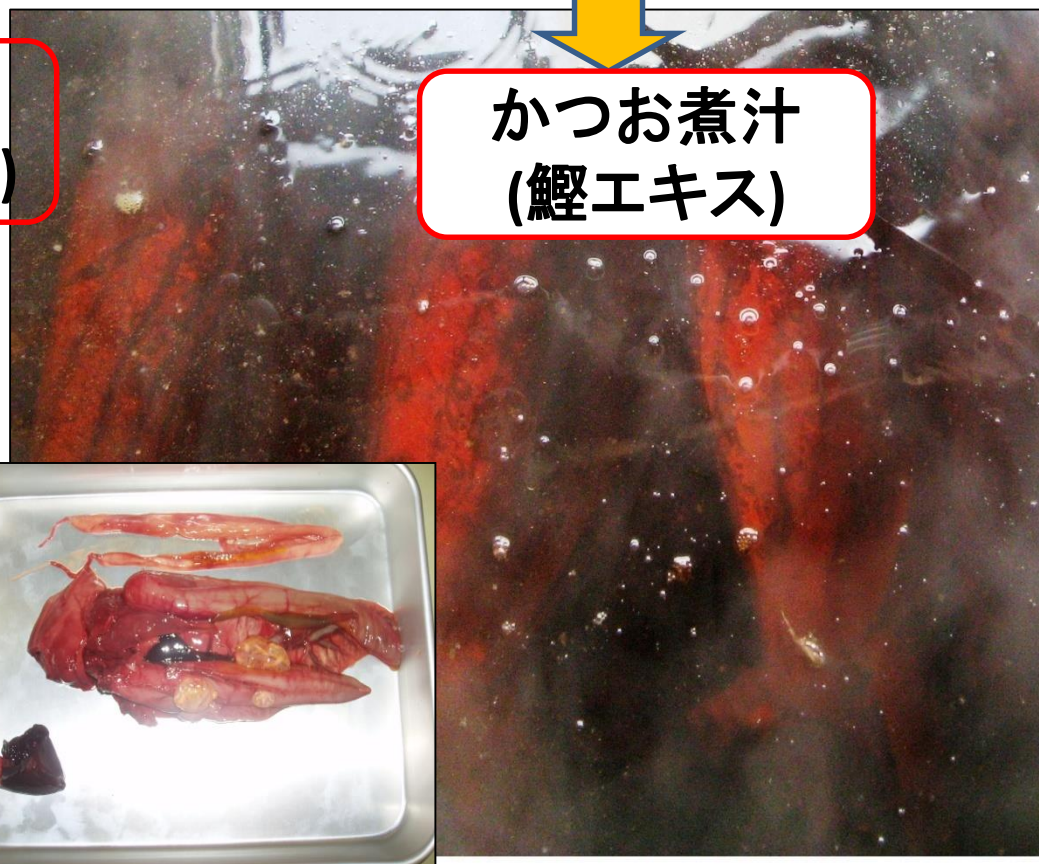
生切り

籠立て

煮熟

頭・内臓等
(DHA魚油・塩辛・腹皮)

かつお煮汁
(鰹エキス)



骨抜き

焙 乾



かつお中骨
(天然カルシウム素材)



木 灰
(灰汁抜き・囲炉裏資材・土壌改良材)

表面削り

カビ付け

日 乾

本枯れ節



削り粉

風味調味料素材

(カツオ頭部)DHA・EPA



カツオ頭部



煮熟・圧搾



乾燥



鰹頭部油



油脂分離



魚粉

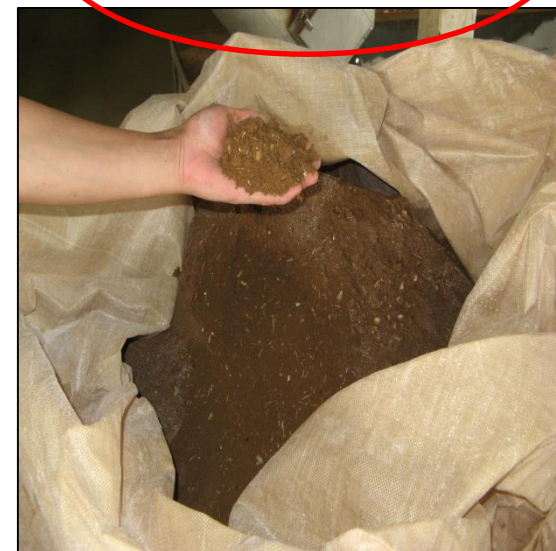
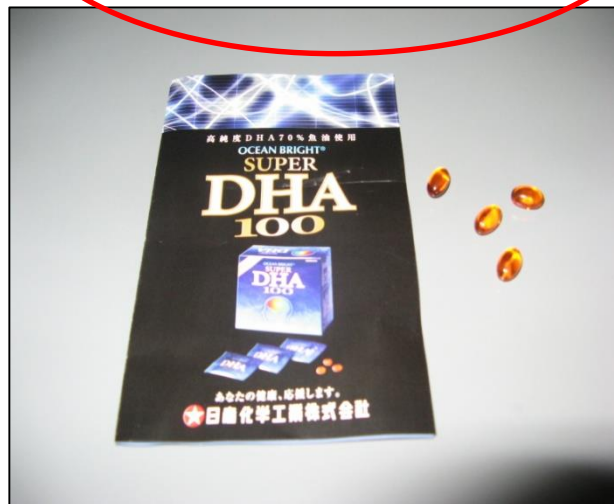
機能性食品
DHA・EPA

養魚用飼料

魚ソリブル



液体飼肥料



(カツオ中骨)の有効活用

・ 天然カルシウム・すり身



カツオ中骨

採肉機

水洗・破碎

魚すり身素材
鰹節加工助材

カツオすり身

乾 燥

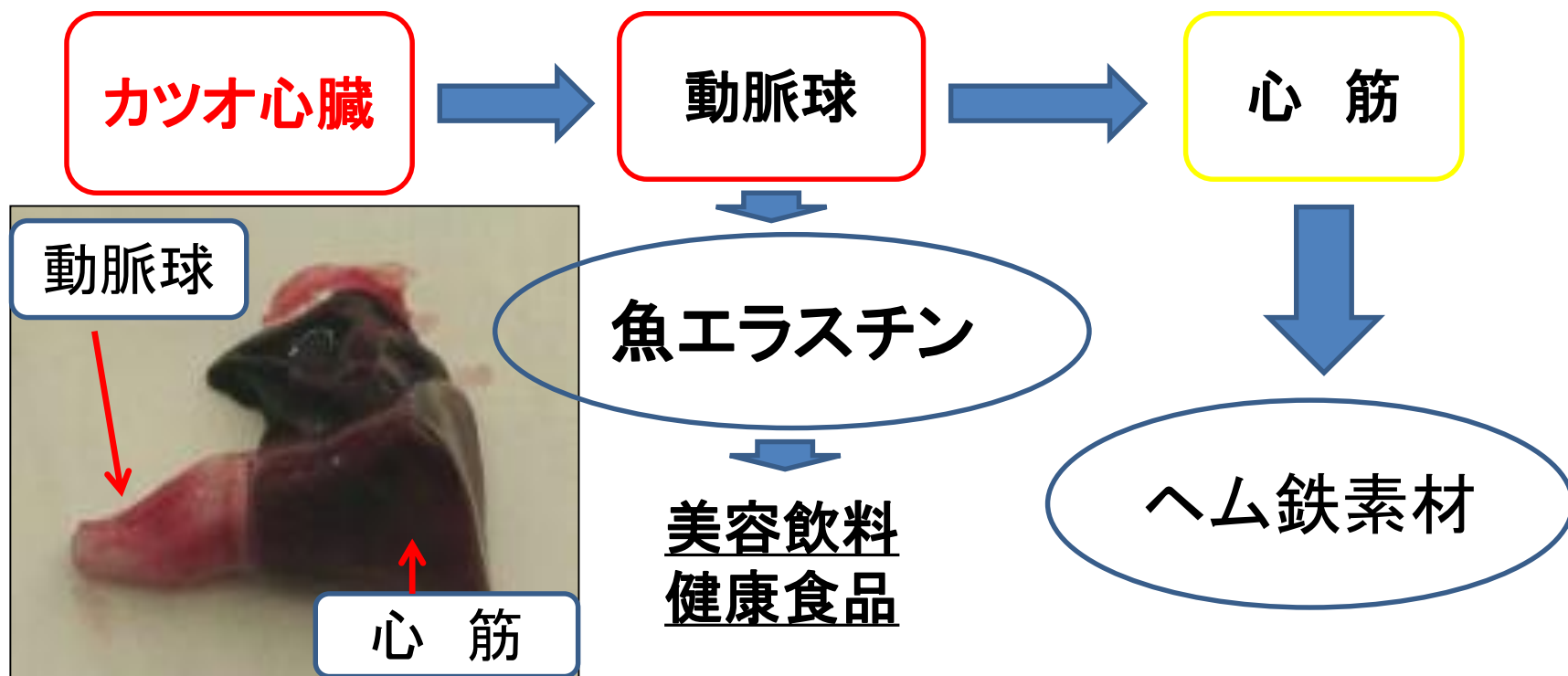
健康食品

天然カルシウム素材



(カツオ心臓)の有効活用

・ 魚エラスチン



肌への有用性のほかに血管老化に伴う疾患予防効果の研究も活発

カツオの機能性に 関わる有効活用



- DHA・EPA(機能性食品素材)
眼窩脂肪(眼の周囲の脂肪)に多く含まれている
- 天然カルシウム(健康食品素材)
カツオの中骨を精製して高温処理した焼成カルシウム
- エラスチン(海洋性機能食品素材)
美容訴求の商品として期待
特にカツオの心臓(動脈球)に多い
- タウリン・カルノシン・アンセリン
海洋生物に多く含まれる機能性物質である
これらの物質はカツオに多く含まれている

ご静聴ありがとうございました



枕崎水産加工業協同組合