

「カツオ」及び「マダイ」を活用した 高鮮度加工冷凍食品等の開発・製造・販売

愛媛県愛南町の豊富な水産資源を地域産業資源として、高鮮度な水産物のみを使用して高付加価値化を推進し、地域ブランド化と鮮魚(養殖魚を含む)価格の安定の取組み

支援機関: 宇和島商工会議所

支援内容: 商品開発

支援区分: 農商工連携

有限会社 ハマスイ

Information

【企業概要】

社名: 有限会社ハマスイ
代表者: 代表取締役 浜田 嘉之
業種: 生鮮魚卸売業、魚介類加工販売業
所在地: 愛媛県南宇和郡愛南町深浦240番地
資本金: 3,000,000円
設立: 平成14年3月
従業員: 10人



ビジネスマッチングフェア
「メイド・イン愛媛2008」

◆ 事業の背景、動機

近年、急激な漁獲量の減少傾向にあり、燃料の高騰や魚価の低迷等の不安定な状況のなか漁船漁業者の後継者不足も深刻な問題となっており、魚類養殖業においても価格の低迷が続いている。このような状況のなか平成17年10月に愛南町内にある6つの漁協が合併し愛南漁業協同組合が誕生した。翌年4月には、同組合に加工協議会が設置され、愛南町の水産物の売り出しについて本格的な取組みが始まった。

取組みとしては、漁協、行政と連携し、愛媛県松山市にある大手百貨店での定期イベントへの出品や学校給食会への売込みなど、商品に対する評価をいただく手法から行ってきた。これまでの事前リサーチの結果、市場の水産加工品に対するニーズの高さも確認でき、新規商品開発への着手を行う段階まで来ている。

◆ 事業概要

当地は豊富な水産資源に恵まれた地域であり、愛媛県唯一のカツオの水揚げ港を有し、また、鯛の養殖では全国の約15%を生産する全国屈指の産地となっている。しかし、近年、漁価の低迷や漁獲量減少、原油高騰、後継者不足等の諸問題を抱える。

このような状況のなか漁価の安定や地域ブランド化の推進を目的として鮮魚の加工に取り組み、漁協や行政と連携して定期的にイベント出品や学校給食会への売り込み等を行ってきた。市場の水産加工品に対するニーズの高さを確認し、

新商品開発に取り組むこととなった。

漁場、漁港、加工場が地域に一体として存在する地の利を活かし、新鮮なカツオとマダイを材料に、大手企業と共同開発した最適な調味ダレ・洋風ダレを合わせ、市場に広く認知される「カツオのたたき」等の和食材でなく、ステーキ状の切り身をロースト風にした洋食材として、「鯉の炙りステーキ」や「炙り深浦真鯛」等の名称により市場に提案する。

◆ 主な事業内容

当社の売上高の比率は鮮魚の売上が97.7%、加工品の売上が2.3%と圧倒的に鮮魚の売上高が多くなっている。地域の特性を活かし当社の鮮魚加工のノウハウによって加工品の売上高を増加させるために、首都圏の健康志向の消費者に対して、市場調査、試験販売等を行い、冷凍加工品及び商品ごとの調味ダレ等の開発を行い、大手流通

企業と連携した、通信販売チャンネルを開拓し、全国展開を図る。

特に、調味ダレについては関西地区と関東地区とでは好み異なるため、地域別の調味ダレの開発が求められている。

1. 鯉の炙りステーキ



2. 炙り深浦真鯛(養殖)



3. 真鯛のごまだれ丼(養殖)、調味ダレ、ドレッシングの開発



◆ 拠点の具体的な支援内容

① ビジネスプランのブラッシュアップ



地域産業資源である「カツオ」を活用した「鰹の炙りステーキ」「鰹のコロコロステーキ」、「マダイ」を活用した「炙り深浦真鯛」「真鯛のごまだれ丼」及び各商品ごとに調味ダレを新たな市場開拓に向けて開発・生産製造・販売する事業を行い、付加価値を付けることにより魚価の安定とブランド化を推進する。

【主な検討課題】

Point

地域産業資源「カツオ」は、愛媛県愛南町の魚として指定されており、その漁獲量は四国一を誇る。特に、初夏に向けた初カツオについては、全国でも有数産地となっている。質については、とにかくその鮮度にある。カツオの水揚げ基地である愛南漁協へ、わずか3時間で帰ってこられるという好立地に恵まれており、死後硬直前の新鮮なカツオが水揚げされる。

また、マダイについては、世界でも1,2を争う産地となっており、その生産量の半分以上を愛媛県の南予地方で養殖している。愛南町もその地方のひとつで、養殖技術は世界に誇れる。キビナゴについては、他の産地と同様にまき網漁法によりまとまった水揚げがあり、DHA、EPAなどが多く含まれる青魚として根強い人気があるが、鮮度劣化の早い魚種であり、加工食品にするには時間との勝負が必要となり、加工場の立地条件が必要となる。

地域資源の新たな活用

従来のかつおの加工品（冷凍）は、ツーフローズンが一般的であり、当社では、産地での生産の利点によりワンフローズンにこだわる事ができる。また、従来のかつおの加工品に鮮度、脂質、魚体等の基準を加えることにより、「加工品にするにはもったいないくらいの炙り鰹ステーキ」を実現させる。

愛南町はマダイの産地でありながら、加工品をあまり手がけていない。マダイにはおめでたいというイメージがあり、それを利用した新商品の開発に取り組む。また、愛南町のホンダワラ100%使用した藻塩を使用することで、藻塩ブランド相乗効果にも期待する。

キビナゴに関しては、鮮度の劣化が早く魚体が小さいため、刺身商材として商品化されたものは極少数であり生産コストも高い。市場ニーズに合わせた生産量を確保し、キビナゴ商材の可能性を追求する。

本事業の基本は、産地生産であり、この取り組みは当社のみならず、当地域の他の中小企業者にも応用して取り組みが可能であると考えられる。本商品の販売に際しては、愛媛県愛南町にある地域産業資源を活用した事業であることと、その地域資源の特性を積極的に打出していく。

② 地域産業資源活用事業へのサポート



事業の新規性や地方の活性化などで公的な支援制度の活用について提案し、申請書のブラッシュアップに関してサポートした。

③ フォローアップ

本事業は平成20年9月、中小企業地域資源活用促進法に基づく地域産業資源活用事業計画が認定され、今後も事業の進捗把握等により、当事業活動全体の支援のため定期的に訪問していく予定である。

◆ 拠点を利用した事業者の声

愛南町及び愛南漁業協同組合と連携し、愛南町の地域ブランドの確立を推進するとともに、愛媛県産業技術研究所から加工技術や冷凍技術等のアドバイスや支援協力を得ています。

今後も、商工会議所経営支援センターから情報提供やアドバイスを受け、愛南町の活性化と発展に寄与したいと思っておりますので、宜しくお願い致します。



Staff voice

◆ 支援に携わったスタッフの声

愛南町は、豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、タイ、ハマチ、真珠母貝等の養殖漁業を中心とする水産業や、美生柑等の柑橘農業が盛んです。また、足摺宇和海国立公園に属し、磯釣りやマリンスポーツ等の観光資源にも恵まれています。

しかしながら、近年、消費者ニーズの多様化や消費停滞により農林水産業が低迷しているほか、公共事業の縮減により基幹産業の一つであった建設業が人員整理を余儀なくされています。さらに、町内最大の事業所(従業員462人)である電子関連の製造業大企業が平成17年3月をもって閉鎖され、若者の流出や失業者の増加、地域活力の低下、町財政の悪化等地域経済に与える影響は計り知れません。

そのような中で、愛南町において地域密着型創出事業ワークショップが開催され、浜田嘉之氏は原材料として出荷されているハマチ、タイ、カツオ等を、先進加工技術の導入により第二次産品として付加価値を高め、他産地と

の差別化による「あいなんブランド」の確立を図ろうとしました。

そのために、商品の生産・流通履歴が把握できるトレーサビリティの導入によって安全・安心の供給体制を整備し、道の駅や町営温泉施設に併設されている特産物販売所を活用して、販路・消費拡大につとめました。

生産から加工、販売まで一貫した体制の構築を目指し、地域資源や新技術等を活かした生産加工の高付加価値化、水産業の振興および地域活性化を図ることとしている浜田氏に、今後も引き続き必要なサポートをさせていただくつもりでいます。



応援コーディネーター 上田 正春