

# 高級魚介茶漬け市場ひろく

## 石巻うまいもの、6年で180万食

宮城

石巻うまいもの（宮城県石巻市、木村一成社長）が「バーチャル共同工場」で製造する「石巻金華茶漬け」が高級魚介茶漬けマーケットを切りひらいたとして水産業界から注目されている。発売から6年で累計販売数は180万食を突破。ギフトとしてももらった人がリピーターになり、着実にファン獲得に成功しているようだ。

水産物安定供給推進機構（東京都千代田区）が支援事業（前身の事業を11日に開いた報告会で、同社の平塚隆一郎副社長（山徳平塚水産社長）が石巻金華茶漬けなど石巻金華シリーズのブランド化の取り組みを説明した。同報告会では水産

11日に開いた報告会で、同社の平塚隆一郎副社長（山徳平塚水産社長）が石巻金華茶漬けなど石巻金華シリーズのブランド化の取り組みを説明した。同報告会では水産

11日に開いた報告会で、同社の平塚隆一郎副社長（山徳平塚水産社長）が石巻金華茶漬けなど石巻金華シリーズのブランド化の取り組みを説明した。同報告会では水産

被災した同市の水産加工業者ら10社で16年1月に立ち上げた。震災による販路喪失、人材不足などが背景。会社の垣根を越えて、10社を1つの工場（バーチャル共同工場）に見立て、各社の強み・ノウハウを生かしながら効率的に商品開発や販促に取り組む。

同社は初めての商品となる同シリーズ第1弾として石巻金華茶漬けを開発。18年3月から販売を始めた。地元産養殖ギンザケやサバ、カキ、タラコ、ホヤなどをラインアップし、具材の大きさを風味を生かすことにこだわった。パッケージ

水産物安定供給推進機構の報告会で講演する平塚副社長



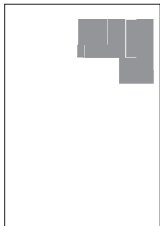
デザインも工夫し、高級感、ぜいたく感を演出する。

石巻金華茶漬けの直近の売上高は年間約1億4000万円。小売価格は2食入り税別800円で、高付加価値商品として魚好き消費者の間で

定着しているようだ。現在のアイテム数は14。平塚副社長は「今後もアイテムを増やしたい」と意欲をみせる。

平塚副社長は「従来の方法では限界がある。企業連携で新しい動きを起そう」と当社を設立した経緯がある。運命共同体の緊張感の下、各社が責任を持って石巻金華シリーズの品質管理を徹底する。（同市内の）直売所の売り上げや顧客の声は毎日LINEで共有し、商品作りや広報に反映する」と強調した。

みなと新聞 2024年10月16日付掲載  
株式会社 みなと山口合同新聞社提供



# 扱い3倍、地元にも貢献

学校給食や介護食向けの水産加工などを行う匠水産(千葉・柏市)は11日、水産物安定供給推進機構主催の「水産加工業者等による取組事例の報告会」で魚問屋、給食納入者と連携して東京湾の低利用魚などを給食用に展開するプロジェクトを紹介した。国の補助金をうまく活用しながら進め、規模こそ大きくないものの、直近5か月の扱いは数量、金額とも前年比3倍に伸長していると報告。原料調達で輸入魚の高騰に苦む中、「(『本業』を)補填する形になり、地元の漁港にも喜んでもらっている」と確かな手応えを伝えた。

## 加工業者等事例報告会

同社は海外で骨取りされたが、数年前に給食に納入業者から「地元の船橋漁港で水揚げされた商品を納入できないか」と相談を受けたのが転機になった。当初は給食に提供するだけの鮮魚加工の処理能力が足りず、やむなく断つたが、その後学校の出前授業の依頼があった際に少量だけ作った製品を提案してみると、地元で獲れて加工された魚は「社会科教育にもよい」と好評で、追加注文まで要望されるほどだった。そこで同社は本格的に地魚の加工に挑戦することを決心。改めて給食業者にも声を掛け、地元の魚問屋とも連携しながら取り組み方針を固めた。原料魚として目を付けたのが、品質が高くて魚価が低く、漁業者らを悩ませる存在となっていたボラやクロダイ。製品に仕上げてみると、味だけでなく商品背景も含めて高く評価されるようになった。

昨年には「水産加工・流通構造改善組支援事業」を活用し、3者で「東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会」を立ち上げた。匠水産としては処理能力を向上させるため、ウロコ取り機とフレアマシンを導入。その成果もあって今年4～8月の取扱量は、前年同期比およそ3倍の24トまで増加。金額も215万円から714万円まで伸長した。

発表を行った大塚俊貴川越工場課長兼品質管理室長は「ボラには臭みがある」というイメージをもつ人もいるが、船橋で水揚げされて当日のうち加工した当社の商品

に臭みはなく、現在もそういった声はない」とし、実際に「1年で3年目の目標をクリアしている」とも明かした。

現在はボラやクロダイ以外にも、市場で値段が付きにくい小型のブリやスズキなども扱っており、今後については積極的な買い付けをし「構想段階だが、将来的には刺身におろすなどの付加価値を付けた展開も考えていきたい」と語った。

### 計5者が講演

当日はこのほかにも、燻(いぶ)す工程がなく欧州連合(EU)規制の対象にならない「古代のカツオ節」の量産化を目指す(株)いちまる、農協とも連携して地産地消の強化に取り組み福岡・宗像市、他社間で加工機械を共有する「パーチャル共同工場」で人気商品を開発した石巻つまいもの(株)、魚種転換事例を紹介した(株)竹田食品の計5者が講演した。

最後には水産物安定供給推進機構が、今回の事例のようにさまざまなサプライチェーンの関係者が一体となった取り組みを支援する「水産加工連携プラン支援事業」を説明。組織した連携協議会がコンサルティングを受けるのに必要な費用や機器・資材導入に必要な経費などを助成するもので、2次募集を今月末まで行っていることを発信した。

# 低利用魚を給食用に展開

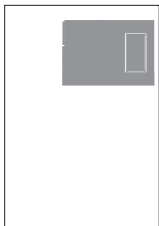


講演する大塚課長兼室長

が低く、漁業者らを悩ませる存在となっていたボラやクロダイ。製品に仕上げてみると、味だけでなく商品背景も含めて高く評価されるようになった。

当日はこのほかにも、燻(いぶ)す工程がなく欧州連合(EU)規制の対象にならない「古代のカツオ節」の量産化を目指す(株)いちまる、農協とも連携して地産地消の強化に取り組み福岡・宗像市、他社間で加工機械を共有する「パーチャル共同工場」で人気商品を開発した石巻つまいもの(株)、魚種転換事例を紹介した(株)竹田食品の計5者が講演した。

日刊水産経済新聞  
2024年10月18日  
付掲載  
水産経済新聞社提供  
許諾書番号R06\_0048



# いちまる「古代かつお節」復活へ

## 安定機構が補助事業報告会

静岡

水産物安定供給推進機構（東京都千代田区）は11日、水産加工業者が他社と連携して商品開発などに取り組む国の補助事業活用事例報告会を同区で開いた。いちまる（静岡県焼津市）はいぶす工程がない「古代のかつお節」復活を図る取り組みを紹介。登壇した本多真常務は「商品開発を進めながら、うま味をキーワードに認知度向上を目指す」と意欲をみせた。

原料供給を担当。カツオの節メーカーの新丸正や地元研究機関と連携し、「古代のかつお節」の復元・商品化を目指す。燻製をかわけない「古代のかつお節」は欧州連合（EU）にも輸出可能なため、将来は海外販売も視野に入れる。

共有を挙げ、「カツオの新たな利用促進、カツオ産業の底上げを図ること」を共通目的と認識。方向性が同じ人が集まることで共通課題に取り組むことが可能となった」と強調した。さらに水産試験場など公的機関との積極的な連携も重要と指摘した。

農協（JA）の物流網を活用した農水連携による地元産水産物のサプライチェーン構築の取り組みなどを紹介。東京湾産魚介有効活用推進連携プロジェクト協議会の大家俊貴・匠水産（千葉県柏市）川越工場課長兼品質管理室室長は同事業を使ってウロコ取り機、フィレーマシンを新たに導入し、スズキやボラなど同湾産鮮魚を加工して学校給食用に提供する取り組み内容を説明した。イカ加工の竹田食品（北海道函館市）は不漁のイカからニシンへの原料魚種転換の取り組みを披露した。

事例はいずれも水産庁の水産加工連携プラン支援事業（前身の事業を含む）に採択されたもので、水産加工業者ら5社が現状や今後の展開方針を発表した。同事業は生産、加工、流通業者、金融、研究機関などで組織する連携協議会が実施する取り組みを支援するもので、具体的には連携プランに基づいて行う資源状態の良い魚種への原材料転換、低・未利用魚を生かした商品開発などに必要な機器・資材購入費などを助成する。

いちまるは「焼津のかつお利用開発協議会」の代表機関としてカツオの

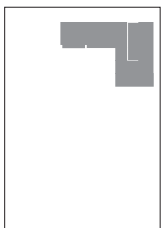
「古代のかつお節」とは奈良時代に相庸調の調（特産物）として平城京に納められたという、カツオを煮て干した煮堅魚（にかたうお）などのこと。研究機関と開発した加工レシピに沿って、新丸正が商品化を担う。

本多常務は連携体制構築のポイントとして関係者による目的や方向性の



水産物安定供給推進機構の報告会で講演するいちまるの本多常務

みなと新聞 2024年10月21日付掲載  
株式会社 みなと山口合同新聞社提供



週刊水産新聞  
 2024年10月21日付掲載  
 株式会社水産新聞社提供

# 加工業の道筋探る

## 優良取り組み事例共有

全国版

公益社団法人水産物安定供給推進機構は、水産加工業者などによる取り組み事例の報告会を東京都内で開催した。オンラインとの併用もあり、全国から多くの水産関係者が聴講した。参加者らは地域連携や補助事業の活用など優良な取り組み事例を共有し、原料鮮や原材料の高騰、人手不足といった厳しい環境下でも継続できる水産加工業の道筋を探った。

### 竹田食品、ニシンへ魚種転換

竹田食品の佐藤大介品質管理部長はイカ加工業者によるニシンへの魚種転換の取り組みについて報告した。国産スルメイカの原料不足や価格高騰が続く中、北海道で安定的に漁獲され、比較的安価な魚種であるニシンを選定し、その商品開発に乗り出す事業をスタートさせた。

同社もともと、ニシンを二枚おろしにするまでの機械は持ち、テスト

商品を買ってバーや通販で販売し、好評を得ている。魚種転換のポイントについては佐藤部長は「主力のイカは残しつつ他魚種の可能性を模索している」と強調。「スルメイカの水揚げが潤沢な頃は、それが途切れ続くと心配を繰り返していたが、他魚種に切り替えることで、ニシンは骨が多く、処理能力を飛躍させた。ニシンは骨が多く、それを解消するため、酢漬けなどを中心に開発している。開発した商品は、最初に工場敷地内の直売店での販売や展示会での試食、顧客へのサンプル配布を行い、供給先から評価を受け、改善点を踏まえて改良し、最終製品に完成させている。現在は「しめじん」という

の見解を示した。魚種転換に乗り出す以前から同社が培ってきた企業風土も貢献したと受け止めている。工場敷地の直売店は、開発した新商品の売れ行き消費者の反応を直接聞くことでニーズの把握になる。定期的なイベントやSNSの活用などにより認知され、一定の売り上げにつながっている」と報告。「商品開発には、若手を中心とした人材を専任部署として設置しており、自由な発想で取り組んでいる」と述べた。今後の課題や対策については「主力となる商品の開発が不可欠としており、スルメイカでいうような商品を開発が必要。売れ筋のさらなるブラッシュアップを進めつつ、他魚種、他商品への横展開も課題となるだろう。売り上げを伸ばしていくため、輸出も拡大させる必要がある」と展望を示した。

このほか、懐いちまるが代表機関による協賛力ツオを活用した協議会の取り組みや、バーチャル共同工場との位置付けで会社の垣根を越え、参画企業10社を一つの工場に見立て、知識や機械、ノウハウの共有を図っている石巻うまいもの協会の取り組みなどが報告された。発表者や聴講者らは水産加工業を盛り上げていこうと、事例を共有しながら活発な意見交換を繰り返した。