

## 海からの贈り物を無駄なく最大限に活用 旬の魚介を「海鮮巻き芯」と「粉体」の機能性食品に



### テーマ

### 未活用資源活用による新しい機能性食品づくり

市場に流通できなかったカキ、ホタテ、鮭、海藻類など、南三陸ならではの未活用資源に着目。一番おいしい時期の原料を用いて、細巻き用の「海鮮巻き芯」と、多彩な食品との融合が可能な粉体を開発する。

### 事業の内容

#### 事業取り組みの経緯

南三陸町に揚がる豊富な漁業資源のうち、大きさや形状の理由によって市場に流通できないものや、海藻や鮭の骨といった未活用資源の機能性食品への転換を模索。これまでも魚介を利用したパイなどの開発を手掛けてきた。本事業では鮮度・品質の良さを活かし、カキ、ホタテおよびホタテのひも、銀鮭などを活用した細巻き用の海鮮巻き芯と、鮭の骨、めかぶ、あかもく、ワカメ茎を乾燥させた粉体を開発した。

#### 実施内容

巻き芯開発に際しては、自動真空充填機と加圧・真空攪拌機、うらごし機を導入。カキ・ホタテについては真空式加圧釜で高温加熱後にカットし、ペーストにした後、煮汁を加えてうらごしを行い、製品を滑らかにして真空充填機で巻き芯の形に成型した。このほか、銀鮭やホタテの卵とひもを使った試作を行った。

また、粉体化においてはミクロパウダー（製粉機）を導入。鮭の骨や海藻について試作を重ねた。製粉機は摩擦熱を抑える水冷石臼方式で、酸化の抑制を抑えて劣化を防ぐことができ、品質の高い粉体を実現した。



### 成果

細巻き用海鮮巻き芯は製品の冷凍保存が可能であり、流通・在庫の面でも優位性を確保した。また、粉体はそば・うどん・パスタ等の試作を実施。それらとの融合性が確認されている。両者は安価で製造できることから、単価の面でも競合他社への差別化にも結び付いており、展示会でも好評を博した。巻き芯は以前から取引のある業者を通じて寿司店等への販売を始めた。粉体は他社との共同でせんべいやポテトチップスとしての商品化を進めている。

### 今後の展望

今後はさらに商品化できる原材料の開拓を図りながら、商品のブラッシュアップに努めていく。巻き芯の課題はパッケージングのさらなる高効率化。生産工程の改善も含めながら量産化できる体制を構築し、将来はネット販売の強みを活かして消費者向け製品の展開を目指す。また、粉体については、アルファ化した玄米とブレンドした非常食の商品化を企画。これをゆくゆくは介護食や離乳食へと展開していく。



株式会社ヤマウチ  
代表取締役社長 山内 正文 氏

### 応募のきっかけ

今回の補助事業には、南三陸商工会からの紹介を受けて応募しました。当社では、以前から新商品開発に力を入れていましたが、特に震災以降はその商品を作るための新しい機械の導入が一つのネックになっていました。そういった意味では、この補助はものづくりが好きな人にとってはありがたい制度です。高性能な機械が手に入ることで、新しいアイデアにどんどん挑戦できますから。私どもとしても、このような良い制度を積極的に活用して、他社に先駆け商品の開発を進めていきたいと思っています。

### ひと言メッセージ

当社では、自然界の産物は最大限に活用し、捨てるものをなくしていきたいと考えています。これは食料・食品を扱う者の使命。海に愛着を持ちながら地元で根ざした事業を展開してきた私たちだからこそ、これまでも無添加で素材にこだわった商品づくりに注力してきました。こうした理念に賛同していただける方々とお付き合いしたいと思っています。



代表者名 代表取締役社長 山内 正文  
 設立年月日 昭和63年9月30日  
 所在地 〔本社〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町3  
 TEL.0226-46-2159/FAX.0226-46-4311  
 〔御前下工場〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6  
 TEL.0226-46-4976/FAX.0226-46-6665  
 〔冷凍工場〕宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-153  
 URL http://www.yamauchi-f.com/  
 資本金 2000万円  
 従業員数 45人  
 職種 水産加工・鮮魚小売業  
 事業内容 地元南三陸産を中心とした海産物の販売、水産加工品製造販売、酒類販売