

キンキやマツカワ鰯、ホタテなど 多彩な水産素材を活用した醸造部門の確立

新しい食文化の創造を図る、魚醤事業の強化とそれに伴う設備投資の実施



先人たちが残した優れた食文化を後世に伝えていくことを経営理念に掲げる中井英策商店。主に東日本全域に広がる伝統的な発酵食品「いずし」の製造を行っている。糀を使って短期で発酵させる独特の旨みは、クセの無い上品な味わいだ。今回、新規事業である魚醤部門の立ち上げに際し、大幅な設備投資を行った。今後の業務拡大を見据えての機材導入のように誰もが思うだろう。しかし、商品力・生産力の強化という意味合いとは違う側面がそこにはあった。

開発 動機

「人なんですよ、雇用の問題を一番に考えました」と及川社長。メインとなるいずしは秋、冬の商品。この時期は大量の人員が必要になるものの、シーズンが終わった春、夏はもう生産が終わっている。これでは通年雇用は難しい。「以前は秋、冬の限定勤務という事でお仕事をお願いしていたこともありましたが、オフシーズンに他の仕事に就いてしまい、なかなか戻って来てもらえない状況だったんです」。思案の結果、食品加工研究センターの協力を得て魚醤の生産を始める。生産は1年を通じて行うことができ、スタッフの安定雇用を実現。さらに、水産素材の活用という従来からの技術をベースにできるメリットもあった。



実施内容

魚醤生産前の研究・開発段階では工場内にプレハブ小屋を作って何度も実験を重ねた。しかし、思うようには進まなかった。当然である。魚醤造りで最も重要なのは「温度管理」。毎年長い冬を迎える北海道、小屋の内部を電気ストーブで温めても壁面にウレタン加工を施しても、40度を維持することは不可能だった。その反省を踏まえ、大型の保温庫を導入することで温度管理の面はクリア。製造工程でも独特の難しさがあったものの、発酵までのきめ細かな作業や攪拌技術をマスターし、魚醤造りはひとまず成功する。そして、念願だったスタッフの通年雇用も実現。募集に際しては以前働いていた懐かしい顔が見えただろう。

事業成果

魚醤の生産は順調、商品ラインナップはワンランク上の高級路線に設定した。脂の乗った高級魚で知られるキンキを素材にした「キンキの露」をはじめ、噴火湾産のマツカワ鰯を使った「王鰯の露」、洞爺湖産のヒメマスやワカサギからは「ヒメマスの露」、「ワカサギの露」など、調味料や料理の隠し味として重宝する多彩さ。特に「ワカサギの露」は刺し網漁の際に川エビも一緒に上がってしまい、当初はそれぞれをしっかりと分けて製造していたが、試しにそのまま造るとエビの風味が感じられるユニークな味わいになったとか。どの素材でも製造工程はほぼ変わらないので、サカナの種類だけ商品の種類を作ることができる。

今後の展望

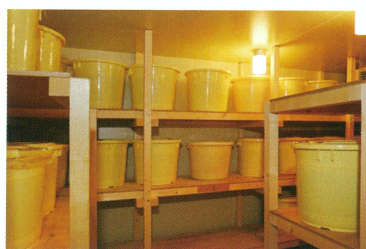
現在は休止しているが、魚介類を使った味噌「魚みそ」の開発など、水産業界では誰も挑戦して来なかった新分野へのチャレンジも考えているようだ。魚醤は全ての部分をミンチにして搾るが、魚みそは身の部分だけを使って造るので余分な脂分や雑味などが一切ない。「メチャクチャ美味しいですけど、メチャクチャ高いです」と言う及川社長の口ぶりからも、相当な味であることは想像できる。また、ホタテ貝柱をお菓子にした「スキャロップ(ホタテ)パイ」、幻の高級和牛・奥洞爺牛を使った「大人のビーフパイ」など、オリジナリティあふれる商品も好評だ。今後も「西いぶり地域」の素材を多彩な味わいに進化させて欲しい。

革新ポイント!

魚醤の味わいを決める要素「温度管理」に保温庫を使用することで自動運用が実現。



食品加工研究センターからの熱心な指導により、従来にはないタイプの深い味わいを生み出す。



高級魚キンキの身や骨、エンガワなどを素材に、塩と糀だけで長期間発酵熟成させ出来上がる魚醤。



次代の手がかり 代表取締役社長 及川昌弘

日本海側の地域では魚醤の類が郷土の味として親しまれているところがあります。有名なのは秋田県の「しよつる」、新潟県の「しよつからいわし」、石川県「いしる」などがそうです。北海道ではあまり魚醤を使うシーンを見ません。新鮮な海の幸が獲れる場所にも関わらず残念です。そこでお願いがあります。まずは一度、一度でいいですから魚醤を調味料の感覚で使って頂けないでしょうか。旨味が強い分、塩分も強く、隠し味にはピッタリですよ。夢は「食卓に魚醤を」。よろしくお願いします。



株式会社中井英策商店

代表者名 代表取締役社長 及川昌弘
設立 昭和2年
資本金 300万円
従業員数 12名
事業内容 いずし、魚醤の製造販売業
住所 伊達市南稀府町18-12
電話 0142-24-2934 FAX 0142-24-2522
URL <http://nakai-shop.com/>

