

手軽なファストフィッシュ商品の開発で魚離れを防ぎ 新たな市場と販路開拓で事業活性化と地域貢献を



テーマ

三陸産水産物の保存性向上技術とファストフィッシュ商品の開発

消費者のライフスタイルの変化による家庭での「即食化」に対応した三陸産水産物のファストフィッシュ商品の開発。手軽に食べられて保存性の高い商品開発によって、水産物の消費の拡大と新規市場の開拓を目指す。

事業の内容

事業取り組みの経緯

健康的な食材として認知されながらも、国内での水産物の消費量は食肉に逆転されたままの状況が長く続いている。大きな要因の一つとしては、水産加工物の多くが家庭での「即食化」「簡便化」に十分に対応できていないことが考えられる。また、東日本大震災で甚大な被害を受けた女川町では原発事故による風評被害の影響もあり、地元水産関連業の復興も足踏み状態が続いている。これらの課題を解決するため、三陸産水産物の保存性を向上させる技術開発とファストフィッシュ商品の開発に着手した。

実施内容

本事業では、導入した高速斜め切りスライサーと電子スモーク装置により、銀鮭、サンマ、サバ、ヒラメを原材料とした商品開発を行った。また、保存性の面では生商品と比べて賞味期限で3日、最大4日の延長を目標に取り組んだ。

開発当初はコスト低減するために前処理の簡略化を図ったが、完成品の味に大きく影響することが分かり、伝統的な前処理を施すこととした。さらにスモークに使用するチップにもこだわり、素材の良さを最大限に引き出せるチップを繰り返しテスト。完成した試作品は試食会などを開き、多くの意見を集約し、商品開発にフィードバックした。



成果

保存性については細菌検査を行ったところ当初の目標をクリアし、新商品を常温品とすることが可能となった。また、食材と薫製材との組み合わせもテストを繰り返すことでデータを集積し、商品の方向性を確定。銀鮭とサンマについては味、食感についても十分満足の行く結果が得られたことで、ついに商品化が実現した。従来は市場などが主な顧客だったが、今回の常温保存可能なファストフィッシュの商品化によって、新たな販路が開けた。



今後の展望

新商品をネット販売やお土産店などで販売することで、消費者の声が直接聞けることになり、商品改良につなげることもできるようになった。今後はより消費者ニーズに応えた商品開発に力を入れ、さらなる売り上げ向上を目指している。今回の試作結果をもとに、さまざまな水産物での試作も開始した。中でも地域ブランド力の高い牡蠣やホヤには、話題性や産地間での優位性が見込まれることから力を入れている。ホヤの中に茹で卵を詰めて醤油やみりんで煮る郷土料理「ホヤ玉」を薫製にした「ホヤ玉薫」は、地域性が現れた商品として期待している。



ワイケイ水産株式会社
代表取締役 木村 喜昭氏

応募のきっかけ

東日本大震災では工場が流失するなど、女川町は大きな被害を受けました。町の大部分が被災したため復興の速度も遅く、基幹産業である水産業はいまだに回復していません。以前からの消費者の魚離れの問題もあり、何とかしないとダメだと感じていました。そんな時にこの事業のことを知り、チャレンジすることにしました。ファストフィッシュ商品で魚介に親んでもらうこと、それが女川町をはじめとした三陸産の水産物の良さを広くアピールできることと考え、商品開発に取り組んでいます。

ひと言メッセージ

皆さんに特にアピールしたいのが銀鮭です。日本では天然銀鮭はほとんどなく養殖です。しかもその9割は宮城県産なのですが、その割には認知度が低い。宮城県の名産としてもっとアピールできればと考えています。宮城県には銀鮭をはじめ、おいしい水産物がたくさんあります。多くの方々に食べていただけるようにこれからも頑張っていきたいと思います。



代表者名 代表取締役 木村 喜昭
 設立年月日 昭和43年2月17日
 所在地 [本社] 〒986-2243 宮城県牡鹿郡女川町鷺神浜字荒立19-1
 TEL.0225-53-4101/FAX.0225-53-4100
 U R L <http://www.yk-suisan.co.jp>
 資本金 3000万円
 従業員数 47人
 職種 水産加工業
 事業内容 鮮魚から冷凍加工食品まで、創業以来、港町女川から三陸産魚介の味を全国の食卓へと届けている。