

三陸産昆布の需要増大に貢献 業界初導入の異物除去ライン

株式会社大平昆布

事業テーマ ▶ 三陸産昆布の加工処理工程の革新による販路拡大事業

◆加工技術も持つ宮城県内唯一の昆布専門業者

株式会社大平昆布は、北海道や三陸の海で獲れた昆布を、東北はもとより関東・関西一円に卸している宮城県内唯一の昆布専門業者だ。設立は昭和23年、終戦間際に樺太から地元の栗原に戻った創業者が、北海道時代の人脈を活かして昆布の行商を行ったことから事業がスタートした。以来、行商から卸問屋に業態を変え、取扱商品も北海道産昆布のみから三陸産昆布、ワカメやふのり等にも波及。さらに海藻の刻みや粗砕等の一次加工を担うようになり、現在の海藻加工メーカーとしての地位を築いた。現代表取締役の伊藤正吾氏が率先して海藻の加工を推し進めており、現在は売上の約6割が加工品で占められている。

同社が製造する加工品の特徴の一つは、無添加であることだ。昆布を例に挙げると、多くのメーカーは殺菌や長期保存の目的で酢酸を添加する。しかし酸味のある昆布は、地元の東北ではあまり好まれないため、同社は一貫して無添加を貫いてきた。

そうした姿勢が多くの反響を呼んでおり、今では同社の加工品に興味を持つメーカーが全国各地から視察に訪れる。ある時は無添加にこだわる食品メーカー、またある時は若い女性に人気の自然派化粧品メーカーなど業種は多種多様で、総じて高付加価値商品を提供するメーカーが着目する傾向がある。同社の加工品が、食用にとどまらない可能性を秘めていることを示唆していると言えるだろう。



◆三陸産昆布に付着する異物が課題に

日本の昆布の漁獲量の割合は約9割が北海道、残りの約1割が三陸(青森・岩手・宮城)である。同社の昆布の仕入量と出荷量も、漁獲量と同じ割合を示す現状だが、伊藤氏は地元である三陸産の取扱いを増やしたいと考えている。

「昆布というと北海道産のイメージが強いのですが、三陸産は漁獲量こそ少ないものの、非常に品質が良い。三陸の真昆布のアミノ酸含有率は、利尻・羅臼産に匹敵、あるいはそれ以上というデータがあるほどです。当社は三陸が地元の問屋ですから、地の利を活かして良質な三陸産昆布の仕入れを増やし、昆布の一大消費地である関西に対して、取引を優位に進めたいという思惑があります」。

しかし、そこで課題となるのは、昆布の表面に付着する異物の混入である。三陸産は漁獲量が少ないため設備投資がままならず、各生産者が収穫した後の加工方法が確立されていない。岸壁や路上に直接置いて乾燥させる生産者も多く、砂や石等の異物が付着しやすい環境であるという。

同社では仕入れた三陸産昆布の異物を手作業で除去していたが、効率が悪くコストもかかるため、解決の糸口を探っていた。そんな時にものづくり補助金を活用し、異物除去ラインを導入した。

◆高効率の異物除去で食の安全性も高まる

導入した装置は、30cm程度にカットした昆布の折れ曲がった部分に溜まりやすい砂等を除去し、次にドラムで回して石等を



砂粒から金属片まで異物除去が可能な異物除去ライン



北海道・東北産の昆布を保管する倉庫

除去。さらに金属探知機を通して金属類も除去し、最後に目視で異物を取り除くという構成だ。同社独自の工夫として、昆布にまわりついた糸くずやビニール片といった軽い素材も除去できる仕組みを加えており、異物除去の精度を高めている。

「異物除去ラインの処理能力は、1時間あたり70～80kg。以前の手作業では1日1人あたり60kgがやっとでしたから、相当な処理時間の短縮とコスト削減につながりました。また手作業で見逃していたような付着物も除去できるようになり、商品の安全性も一層高めることができました。このラインは昆布メーカーで導入している工場はなく業界初の試みでしたが、導入の結果、たくさんのメリットを享受することができました」。

◆生産者とともに三陸産昆布の価値を高める

同装置の導入によって三陸産昆布の付加価値を高める土台を築いた同社だが、それと並行して、昆布生産者に異物除去の重要性を知ってもらおうと、各生産組合に赴いての食品安全教育も開始した。四半期に一度のペースで異物混入防止勉強会を開催し、サプライチェーン全体で異物削減を目指していく方針だ。

「これまでの三陸産昆布は異物混入が多かったため、品質が

良いにも関わらずそれに見合う評価をされてこなかった。今回のライン導入と生産者との勉強会をきっかけにして、信頼を回復し、高値で取引できる状況を作っていきたい。そして異物があるため使用を控えていた食品メーカーや問屋にも販路を拡大するとともに、生産者から継続的に仕入れができる状況をつくることで、生産者の事業継続や利益還元にも貢献できるようになっていきたい」。

会社概要

会 社 名	株式会社大平昆布
代 表 者	代表取締役 伊藤 正吾
所 在 地	宮城県栗原市志波姫南郷蓬田1
資 本 金	3,200万円
従 業 員 数	23名
業 種	製造業
設立年月日	昭和23年4月1日
TEL	0228-25-3553
FAX	0228-25-3545
EMAIL	s.itou@taiheikonbu.co.jp
URL	http://www.taiheikonbu.co.jp

PICK UP

他社にはない独自の商品開発が当社の強みです

当社は宮城県内唯一の昆布専門業者であるとともに、他社にはない独自の商品開発を行う加工メーカーでもあります。例えば、うまみ成分が多い三陸産真昆布を手削りした程よい厚みの「荒削りとろろ」は、機械削りの薄いとろろ昆布にはないシャキシャキとした食感を出すことができます。手削りのため生産量は年間約15tに限られますが、多くのファンを持つ当社のヒット商品です。また、食感やのどごしが命といわれる生ワカメを乾燥させ粉体にした「わかめパウダー」を開発したことで、うどん等に練り込む原料として新たな販路を開拓することができました。現在は一次加工のためメーカーや問屋に卸すことがほとんどですが、将来的には海藻加工メーカーとしてエンドユーザーに届けられる商品の開発も検討していきたいです。



代表取締役／伊藤 正吾 氏