

# 株式会社諸井醸造

代表者 諸井 秀樹

住 所 秋田県男鹿市船川港船川字化世沢176

連絡先 TEL 0185-24-3597

FAX 0185-23-3161

U R L <https://www.shottsuru.jp/>

資 本 金 300万円

設立年月 昭和5年12月

従 業 員 6人



## 様々な魚種で国内のみならず海外市場に挑戦 世界に通用する魚醤造りの製造システムを構築

当社は醤油・味噌・しょっつるを造る醸造会社です。「しょっつる」は冬に揚がるハタハタを原料とする、秋田を代表する伝統的な発酵食品で香川の「いかなご醤油」、能登の「いしる」と並ぶ日本三大魚醤のひとつです。起源は江戸期で、漁師の家庭では自家製のしょっつるを造っていたそうですが、乱獲による漁獲量の減少により消滅の危機にありました。ハタハタの本場・男鹿の醸造店として、300年におよぶ食文化を絶やしてはいけないとの思いで昔ながらの製法を復活させています。今回は様々な魚種による低塩分かつ短期間での魚醤製造を目的として補助事業を活用させていただきました。

### Question

**Q** 御社のモットーを教えてください。

**A** 確固とした「しょっつる」を後世に残すという志で取り組んでいます。どんなに漁獲が減り、高値になっても地元・前浜のハタハタで「しょっつる」を造り続けます。



鯛、海老、鰯の魚醤とハタハタのしょっつる

代表取締役  
諸井 秀樹さん



## 本事業への取り組みの経緯

近年、土着の文化や地域のつながりをベースとする「スローフード」の動きが浸透し、魚醤も調味料、文化としての価値が見直されています。例えば、魚を原材料にしたイタリア料理のアンチョビは、世界中でパスタやソース等で幅広く利用されています。このような動きに合わせて当社も魚醤の普及・販売を行っていますが、日本では高塩分・臭み等の理由で調味料として活用されてこなかった経緯があります。こうした状況を踏まえ、低塩分かつ臭みを抑えた魚醤を目指すとともに、日本以外での普及も視野に入れ、食品の国際規格である「コーデックス規格」に沿った、新たな魚醤の開発に着手しました。



しょっつるの瓶詰め作業の様子

## 実施した内容(取り組みの詳細)

「しょっつる」は魚種がハタハタに限定され、製造に3年を要します。また、海産物には必ずアレルギー物質である「ヒスタミン」が含まれます。低塩分かつ短期間での製造と、ヒスタミン量はコーデックス規格以下に抑えることを目標として開発しました。また、これまで廃棄されていた規格外の魚介(小魚、甲殻類など)の活用にもスポットをあてるとともに、白神酵母を活用した今までにない旨味を追求しました。魚醤の製造は、タンパク質の分解が促される発酵温度や湿度の管理と塩分コントロールが重要となりますが、長年試行錯誤を積み重ね培った当社独自の製造技術とノウハウを結集し、新製法を完成させました。



導入した火入れ混合攪拌機



導入した充填半自動ラベラー

## 取り組みの成果・波及効果

導入設備と新製法をもとに、鯛、エビ、マグロ等の単一魚介で、製造期間3カ月の新たな魚醤を製造しました。特に、鯛魚醤の出来が期待以上で、大人から子供まで幅広い世代に受け入れられる味・香りに仕上がりました。

製品化した5種類のうち、鯛魚醤、マグロ魚醤が大手外食チェーンの目に留まり販売がスタートしました。様々な魚種で魚醤の製造が可能な当社の技術力が評価され、大手水産加工会社へのOEM供給が増加しました。また、これまで廃棄されていた規格外の魚介にも市場価値が生まれたことで、地元漁師からも感謝される好循環につながりました。



「しょっつる」を熟成させている蔵の様子



観光庁の「世界に通用する究極のお土産」に選定された「十年熟仙」

## 今後の展望・活動予定

日本国内での魚醤の需要規模は年間6,100トンですが、国内での生産は200トン、海外魚醤油の輸入規模は5,000トン以上で、輸入量は年々増加傾向にあります。国内市場だけでも十分開拓の余地はありますが、コーデックス規格を遵守した商品開発を行うことで世界に通用する魚醤の製造を目指していきます。

また、魚醤製造で培った発酵技術を活かし、秋田県、大手調味料メーカー等と連携して液体麴(肉醬)を開発しました。この技術を活用して秋田県の特産品を使用した発酵食品の商品化を進めるとともに、食品ロスの削減など社会課題の解決にも貢献したいと考えています。



大手調味料メーカーとの連携で開発した焼肉のタレ(肉醬)の試作品