

ものづくり技術
一般型
試作開発
+
設備投資

大分県産魚を活用した ファストフィッシュ等の新商品開発 株式会社やまろ渡邊



燻製加工に能力を発揮するセルフクッキングセンターと燻製加工中のぶり



今回新しく開発された新商品から3点。
左から「ぶりの燻製」「うるめ焼いてます」
「さばの燻製ほぐし」。



新設された急速凍結庫

01 企業情報 profile

会社名 株式会社やまろ渡邊
代表者 代表取締役会長 渡邊 正太郎
代表取締役社長 渡邊 才智郎
所在地 〒876-1403 大分県佐伯市米水津大字宮野浦662番地
TEL.0972-36-7165 FAX.0972-36-7561
URL <http://yamaro-watanabe.co.jp/>
E-Mail shou.watanabe@yamaro-watanabe.co.jp
(担当 渡邊 正太郎)
事業内容 水産物加工全般・水産加工品及び冷凍食品の卸売業・
直売事業・通信販売事業
資本金 1,200万円
創業 明治41年
設立 昭和63年6月
社員数 42名

02 概要 outline

水産物の消費量が減少が続けている。
原因は「魚調理離れ」にある。そこで
この「魚調理離れ」という市場の動向
に合わせた、消費者が手軽に食べら
れるファストフィッシュ等の新商品
開発を行い、大分県産の消費拡大に
つなげることにした。

03 背景・経緯 background

魚食文化復興に向け 積極的な活動に取り組む

水産王国・日本でありながら、いまや若者だけで
なく50歳以上の中高年の年代層にも魚離れが進展
し、肉類を好む傾向が強くなっている。

これに危機感を抱いた水産庁は、『魚の国のしあ
わせ』プロジェクトを始動。ファストフードのよう
に“手軽に食べられる水産加工食品”を広く公募す
る『ファストフィッシュ』事業や、水産庁長官が魚
食への関心や知識を広める活動に努める人物を任命
する『お魚かたりべ』事業、学校教育を通じた魚食
普及事業など、様々な取り組みを展開している。

九州を代表する水産加工品の産地である佐伯市米
水津に本社を置く株式会社やまろ渡邊の渡邊正太
郎会長は、大分県で初めての『お魚かたりべ』に任
命された人物。同社の人気ロングセラー商品『やま
ろのあつめし』も、『ファストフィッシュ』商品に
選定されている。

とりわけ学校給食に対する渡邊会長の思い入れ
は強く、「学校給食が一次産業を救うと言っても過
言ではない」と断言。農産・水産にかかわらず大分
の地で生まれ育った子どもたちに、学校給食を通じ
て大分生まれの一次産品と地元食文化の味覚を、
しっかり脳裏に刻んでほしいと願っている。

04 事業内容 details

最先端の燻製機と急速凍結庫の導入で 新しいファストフィッシュ商品を開発

渡邊会長は、消費者の魚離れの大きな原因は、「魚
調理離れ」に起因すると分析する。

市場の動向や消費者の嗜好に合わせて、手軽に
調理をして食べることができる新感覚のファスト
フィッシュを開発することにより、大分県産の水
産加工物の消費拡大につなげたいと考えている。

同社では新しい切り口のファストフィッシュとし
て、燻製技術を軸にした以下の4つの商品の試作開
発に取り組んだ。

- ① ブリの燻製
燻製チップの香りと養殖ブリの脂が食欲をそそる逸品
- ② さば燻製ほぐし
ピザやその他料理に活用しやすくほぐした製品
- ③ うるめ焼いてます
そのまま食べられ、おやつや酒の肴としても可

④ 焼ききびなご

きびなごを香ばしく焼き上げた手軽な加工品。
これら新商品の開発にあたり、同社では加熱調理・
燻製・焼き・蒸し・煮物を可能にするラショナル社製
セルフクッキングセンターと急速凍結庫を、ものづ
くり補助金を利用して導入した。

05 成果 achievement

最新鋭の機能を擁する設備の導入が 新商品開発のモチベーションをアップ

今回導入したラショナル社製セルフクッキングセ
ンターは、焼き色と焼き加減を選択するだけで調理
が完成する世界唯一の製品だ。食材の状態・投入量・
大きさを自動で感知して、庫内の環境を高精度に整
えることができる。使い勝手も非常によく、新規開
発商品の製造工程を効率化するにおいて大きく貢献
している。

これら新規導入設備は多くの機能を有しており、
今後あらたな派生商品の開発にも役立ちそうだ。

06 展望 future

熟練の加工技術と 斬新な発想力を発揮するために

魚離れに歯止めをかける切り札を探すには、思い
きった発想が必要と考える。

たとえば同社では、これまで刺身で食べるのが当
たり前とされていた関あじを、干物やフライにした
商品を開発しており、地元の漁協関係者を驚かせた
という。このような既成概念を打ち砕くブレイクス
ルー商品の開発を、現代の消費者は期待しているの
かもしれない。

暖流と黒潮が交差する豊後水道は良質なプランク
トンが発生しやすく、海の幸の宝庫であることは誰
もが認めるところ。魚食文化復興の鍵を握るのは、
この恵まれた環境に置かれた大分の水産業者である
と願いたい。

まとめ point

ファストフィッシュの開発環境を整
え、魚食文化のキラーコンテンツと
なる新商品開発を期す。