

新製法で開発した製品で 地元産牡蠣の復興を目指す



五光食品株式会社

事業テーマ ▶ 光照射乾燥法を活用する呈味成分を増大させた牡蠣乾燥品の商品化

◆加工製品主力への転換で宮城の味を全国へ

宮城県の名産品である牡蠣と牛タン製品の製造販売のほか、自社製品を使用したレストランや牡蠣小屋の経営などを手がける五光食品株式会社。創業当初は地元松島湾で水揚げされる生牡蠣販売をメインに営業してきたが、その後、現在の事業内容へと転換し、実績を伸ばし続けてきた。

「宮城県産の牡蠣は広島県産に次いで全国2位の生産量を誇り、宮城県産の多くが生食用のムキ身牡蠣として流通しています。しかし、生牡蠣販売はシーズンが限定されるうえ、どこかでノロウイルスが発生すると即売上げに影響してしまう。安定した売上げを確保するため、ムキ身や殻付の生牡蠣だけでなく、ムキ身牡蠣をボイル・乾燥した蒸し牡蠣を調理した薫製牡蠣や炙り牡蠣、オイル漬牡蠣などの製品を開発してきました」と代表取締役の赤倉賢氏。

同社の牡蠣製品や牛タン製品の加工においては、海水をオゾンと塩素で殺菌し、独自の製氷機でシャーベット状に仕上げたスラリーアイス(流動海水氷)による氷温熟成と、水の分子を振動させることで細胞を壊さないで冷凍する過冷却冷凍技術などを活用して製造。処理前の状態よりも、旨味を増幅させて閉じ込めることで、味の良さを際立たせている。その味の良さから、牡蠣製品、牛タン製品ともに堅調な売上げとなっている。

「地元の人には新鮮な生牡蠣をそのまま食べることが多いのですが、産地以外の人には生食を敬遠する傾向も見られます。おいしい牡蠣の加工食品を提供することで、全国のお客様に安心して宮城県産の牡蠣を味わっていただきたいと思い、様々な製品を開発しています」。

◆震災でダメージを受けた牡蠣を高付加価値製品に



平成23年に発生した東日本大震災では、宮城県内の牡蠣養殖施設の98%が被災。農林水産省の調べでは、同年の生産量は1/9以下にまで激減。平成26年には半分近くにまで回復しているが、まだまだ震災前の水準にまでは及んでいない。「被災によって半年の操業停止を余儀なくされました。事業再開後も県内の牡蠣水揚げは壊滅的で、松島湾産牡蠣の復興に貢献しなくてはと、そのことばかりを考えていました」。

震災以降、県では水産関連業者に対して殻付き牡蠣の出荷を奨励するなど宮城県産牡蠣の高付加価値化によるブランディングを推進してきたが、同社では今後、生牡蠣の需要が減る可能性を考慮し、加工牡蠣の新製品開発に踏み切った。同社では薫製牡蠣や炙り牡蠣、オイル漬牡蠣などの加工牡蠣製品で好評を得ていたが、下処理となるボイル時に牡蠣の旨味成分が煮汁に溶出してしまうという課題も抱えていた。そこで天日干しによる下処理を思いつき、平成25年から製品開発に着手するが、思うような結果を得ることができなかった。

試行錯誤を続けていた同社だが、八戸工業大学の青木秀敏教授が天日干しと同じ効果を安全に安定した基準で発揮する紫外線A波(UV-A)照射による新製法を開発していることに着目。ものづくり補助金を活用し、青木教授との共同開発によるUV加工牡蠣の製品化に着手した。

◆新製法の活用でこれまでにない新製品を開発

目指したのは無添加で常温保存ができるというこれまでにない加工牡蠣製品。調理牡蠣の常温保存製品はあったが、まっ



新製法のUV加工牡蠣で高付加価値化を実現



ウマミーノかきと2次加工した新製品

たくの無添加製品では世界初となる。まずはUV-A照射乾燥機を設計・製作し、UV加工牡蠣の試作品製造を行った。

UV加工牡蠣の製造に最も適した乾燥方法を導き出すなどし、UV加工牡蠣の製造を完成させた。

「加工後の牡蠣は水分が抜け、甘味、旨味をかもし出すグルタミン酸、アラニン、グリシン等の旨み成分と主要の糖質であるグリコーゲン量が増大しています。そのお陰で、無添加で味付けをしていなくても、濃縮された牡蠣の味を楽しめる製品に仕上がりました」と取締役統括部長の平間正行氏は話す。また、UV-A照射による殺菌効果と真空包装することにより、常温で60日保存という当初の目標をクリアし、平成27年に「ウマミーノかき」として製品化へとこぎつけた。

◆販路拡大とUV加工牡蠣の2次加工品開発へ

牡蠣本来の味を濃縮した「ウマミーノかき」は、何もつけずとも味わい深く、日本酒やワインにも良く合うと好評を得ている。平成28年度の第27回全国水産加工品総合品質審査会では大日本水産会会長賞も受賞。現在、百貨店や高速道路サービスエリア、ECサイトで販売されるが、今後は総菜や駅弁など幅広い分野への販路拡大を目指す。

会社概要

会 社 名	五光食品株式会社
代 表 者	代表取締役 赤倉 賢
所 在 地	宮城県塩竈市新浜町1-10-1
資 本 金	900万円
従 業 員 数	16名
業 種	製造業
設立年月日	平成20年12月24日
TEL	022-363-1811
FAX	022-363-1892
EMAIL	info@goko-h.com
URL	http://goko-h.com



代表取締役／赤倉 賢 氏

高齢化が進む水産業界に高付加価値化で貢献

牡蠣養殖をはじめ、県内の水産業関連の従事者は高齢化が進んでいます。その状況を一変するためには、水揚げされる宮城県産海産物の高付加価値化が必要だと考えています。安心安全で地元産牡蠣が味わえるUV加工牡蠣の開発は、そのはじめの一步です。今後はUV加工の技術を使ったさまざまな地元産海産物を使用した製品の開発で、高付加価値化へと貢献していきたいと思います。また、マレーシアの富裕層など発展するアジアの消費者に向けた販売展開も推進し、将来的には世界中の食卓に宮城県産食材を届け、その魅力を存分に味わっていただければうれしいですね。そのためにも、これからも無添加にこだわった安心安全な製品づくりに励んでいきたいと思っています。

ものづくり
VOICE!