

漬物技術を応用した発酵熟成二段仕込み魚「奉書干し」の量産体制の確立

(有) 土江本店

「津田かぶ漬」並みの全国区へ オンリーワン製品の開発に力



浜田の水産ブランド「どんちっち」
松江の「スズキの奉書焼き」にヒント

【経営理念】

「人と地球環境にやさしい企業づくり」をめざします。

有限会社土江本店は70年近い歴史を有す松江特産の「津田かぶ漬」の老舗だが、5年前から浜田漁港で水揚げされる魚を使って独自に開発した「奉書干し」の加工に取り組んでいる。

浜田沖は大陸棚が広がり、対馬海流と日本海海流が流れ込む好漁場で、浜田市の水産ブランド「どんちっち」として知られるアジ、ノドグロ、カレイなどが水揚げされる。これに関谷忠之社長(74)は目を付けたのだ。加工工場も浜田営業所の業務拡大に伴い浜田港水産加工団地の一角に移転し、団地内の加工会社とも下処理を依頼するなど連携を図っている。

「奉書干し」は穴道湖の名産品として知られる「スズキの奉書焼き」にヒントを得、松江市内の由緒ある神社で使用の奉書紙を使って余分な水分を取り除くのが特徴。「和紙が水を適度に吸ってくれ、しかも栄養分を保持してくれる」と関谷社長。氷温漬け、氷水漬けなど漬物の発酵熟成技術を応用して、旨味や、鮮度、質感などを追及し、従来の「一夜干し」とは一味も二味も違った加工に取り組んでいる。



発酵、熟成繰り返し旨味アップ
モニター評価も上々 商品化へ自信

「一夜干し」との差別化を図る“秘密兵器”が今回の補助事業で導入した発酵熟成乾燥庫(特許取得)と関谷社長が考案した特注の循環空気殺菌層内包型発酵熟成急速冷凍庫。奉書紙を張り付けた魚を網に並べて乾燥庫に入れ、余分な水分を取り除くと同時に発酵、熟成を図る。さらに奉書紙を外し、発酵熟成急速冷凍庫に入れ、温度を常温から冷凍まで自動管理し、発酵、熟成を繰り返すことで、旨味を増していく。乾燥庫および、冷凍庫も殺菌機能を備えており、「無添加、無漂白、無保存料」でも長期保存に耐える。しかも従来は3日間を要していた工程が効率化し、8時間で生産ができるようになり、量産体制を整備することができた。

導入した乾燥機や冷凍庫を使った「奉書干し」を島根県産業技術センターが分析した結果、旨味成分のアスパラギン酸は「一夜干し」の4倍、グルタミン酸は1.5倍の数値が得られ、旨味増量の技術を検証することができた。また、健康成分のタウリンや甘味成分のアラニ

発酵熟成乾燥庫、循環空気殺菌層内包型発酵熟成急速冷凍庫、自動真空包装機、熟成室空調機エアコン



- 1 乾燥庫に入れる前の奉書紙を張り付けた魚
- 2 特許を取得した発酵熟成乾燥庫
- 3 関谷社長が考案した循環空気殺菌層内包型発酵熟成急速冷凍庫
- 4 ノドグロ、カレイ、アジの奉書干し

ン(3.8倍)、グリシン(1.4倍)なども多く「奉書干し」の優位性も確認でき、消費者モニターの評価も上々、商品化への自信を深めることができた。



「ストーリーづくりが大切」
社長自ら先陣きって販路を開拓

「いいものを作れば東京でも認められる」。その自信が関東進出を促した。この冬から関東一円の郵便局で扱う販売カタログに「あなご井の素」を取り上げてもらうことができ、さらに、有名百貨店でも扱われるようになった。「奉書干して何?」。一夜干しとの違いや奉書干しの説明に発展していく。そこから会話が始まり、売り手と買い手の間でコミュニケーションが生まれる。「広めていくにはストーリーづくりが大切」と関谷社長。「津田かぶ漬」並みに全国区へ押し上げていくために「津田かぶ漬」の歴史を武器に、関谷社長自ら先陣をきって販路を開拓していく。大量の注文に備え、発酵熟成乾燥庫も発酵熟成急速冷凍庫も台数を増やす計画だ。

スモーク魚、漬け魚、発酵魚、大きな魚の姿干しなどの分野でも「奉書干し魚」のようなオンリーワン製品を開発していきたい」と関谷社長は次の夢を描く。

Company Data

(有)土江本店



浜田市にある浜田漁港工場

代表者名：関谷 忠之
設立年月日：昭和23年3月
資本金：3,000千円
従業員数：60名
業種：食品製造卸売業
売上：1100百万円
住所：〒690-0021
島根県松江市矢田町250番地41
電話：0852-21-3150
FAX：0852-21-3319
URL：<https://www.tsudakko.com/>
メール：tsudakko@w4.dion.ne.jp

代表取締役
関谷 忠之