

株式会社 Ante

事業計画名

奥能登珠洲「揚げ浜式製塩法」に導入する
製塩システム開発と製塩事業



揚げ浜式製塩法

事業に取り組んだ経緯・背景

弊社は創業以来「地域資源を活用した商品開発」や「限界集落活性化事業」に取り組んできた。中でも、500年以上の歴史を誇る「揚げ浜式製塩法」で作られる塩を使ったサイダーや食品は大変好評で、地元で愛され全国に流通。さらには香港・シンガポールなど海外へと販路を確立してきた。

しかし、「揚げ浜式製塩法」が現在も行われているのは唯一、能登半島だけであり、「揚げ浜塩」は希少で入手困難となっていた。「揚げ浜式製塩法」の伝統消滅の危機に加え、弊社も新商品開発が進まない・既存商品の一部が製造（販売）出来ないといった問題に直面していた。

また、地域が抱える①放棄された塩田や農地の増加、②高齢化、限界集落化、③後継者不足により伝統継承が途絶える危険性、といった課題が浮き彫りとなった。地方創生実現を企業理念とする弊社は、



塩田

これら課題を解決するため、「揚げ浜塩」の製塩事業に参入し、生産量向上に製造者として貢献することとした。

事業内容

弊社は、平成21年発売「奥能登地サイダー しおサイダー」の商品開発から事業実施まで、揚げ浜塩生産者や行政などと情報交換を密に行い協力体制を確立、生産者と揚げ浜式製塩法を取り巻く状況など環境分析と検証をしてきた。また、生産者から揚げ浜式製塩法の技術情報を収集。さらに施設にて製造工程の視察と研究を重ね、製造工程の確認と検証を徹底的に行ってきた。

【新システムを導入した「揚げ浜式製塩法」の塩製造】

従来の方法での「揚げ浜式製塩法」では採算が合わないことが判明したため、一部機械化することによって効率化を図り、製塩を事業として維持発展に寄与することとした。

本事業の新システム技術は先駆者的かつ画期的な方法で、「揚げ浜式製塩法」の工程に新プロセスを導入して製造環境を改善するものである。

例えば、海水を濾過装置に通して高濃度塩水処理を行うことで、限られた日照時間を効果的に利用して乾燥させ、さらに釜焚きの時間を短縮出来、エネルギーを抑えることなどで、体力的作業負担の軽減と作業効率化を図ることが可能となった。

塩田不足・後継者問題や天候に左右され、夏は炎天下となる時間帯に集中して行われる製塩作業は重労働のため、塩不足となっている揚げ浜式製塩業界

では、塩の生産量を上げて市場に安定供給させることが必要であった。

弊社は、生産効率向上と省エネルギー化を図り生産性を上げ、「揚げ浜塩」を使った新商品開発と揚げ浜塩の販売に繋げて更なる成長を目指している。

【補助事業の実施場所：石川県珠州市長橋町10-1-1】

事業の成果

- ・「揚げ浜塩」生産振興のため、放棄された塩田を再び塩田として復活させた。
- ・「揚げ浜式製塩法」の塩製造を行うことで地元雇用を生み、伝統継承に繋げている。
- ・「揚げ浜式製塩法」の後継者の確保。
- ・「揚げ浜塩」の生産量増加と安定供給。
- ・新システムを導入し、製塩作業効率向上・作業時間の短縮。

事業の現在の状況

塩の製造部門の人員確保に努め、引き続き安定した質のよい塩の生産を伸ばす取り組みを強化していきたい。



代表取締役 中已出 理

【得意分野】

地域資源を活用した商品開発

【主要取引先】

伊藤忠食品(株)、
カナカン(株)、
ジェイアール西日本商事 ほか

【商品】

奥能登揚げ浜塩田 しお

【代表者から一言】

今後の大きな展望として、塩を使った商品開発だけではなく、塩をキーワードにタラソセラピー（海洋療法）など能登の景観をも生かした観光事業にも取り組み、塩を能登の一大産業としたい。

株式会社 Ante

- ◇代表者名 代表取締役 中已出 理
- ◇設立年月日 平成21年5月8日
- ◇所在地 〒922-0441
加賀市篠原新町1-162
- ◇TEL: 0761-74-8002
- ◇FAX: 0761-74-8003
- ◇URL: <http://ante-jp.com>
- ◇E-mail: info@ante-jp.com
- ◇従業員数 10人
- ◇資本金 3,000千円



商品