



有限会社 蝦名漁業部

事業計画名：
日本一の羽幌産甘えびを
最高の鮮度で加工するための機械設備導入

主力商品の一つである「甘えび油」の充填作業の様子。充填機の導入前、手作業では1時間に60個しか瓶に内容物を詰めることができなかったが、充填機を使うことで1時間に700個の作業を行うことが可能になった

新工場に充填機や電気乾燥機など、6つの新設備を導入し、生産能力の向上、生産アイテムの拡充など生産体制を強化

甘えび水揚げ日本一の留萌管内羽幌町で、えび籠漁船「第51高砂丸」船長の蝦名弥さんが社長を務める「蝦名漁業部」。妻の桃子さんがえびの商品開発を担当し、2014年に出品した「酒蒸し甘えび」が首都圏の百貨店で人気を呼び、優れた道産加工品を認定する道の「北のハイグレード食品+」にも選定された。通販も手掛けるが、「商品をきっかけに羽幌に来ていただいて、本当に獲れたての甘えびを食べてもらいたい」という思いから「足を運んでもらえる場」として、2017年に甘えび漁師の直営店「甘えびファクトリー」を開店。現在は看板商品の酒蒸しのほか、甘えびラスクやオイル漬けなど約40種類の商品を取り扱う。えびのうま味を最大限に引き出す絶妙な

さじ加減は、漁師の妻の桃子さんならではの技。商品はイオンやコープさっぽろのギフト商品として採用されており、シーズンには1カ月で1万箱の購入がある。漁業者自らが加工や販売まで手掛けるケースは珍しく、全道から注目を集めている。

本事業では、新工場建設にあわせて、6つの食品加工機械・機器を導入し、生産能力の向上や生産アイテムの拡充を図り、えび加工事業の競争力の一層の強化を目指した。



本事業で導入した食品加工機械・機器を用いて開発・製造された商品の数々

事業の背景

甘えび漁師の直営店を併設する 新工場建設に向けた設備投資を決定

同社は漁獲から加工、販売までを担う6次産業化に取り組み、甘えびの加工と販売を行ってきたが、2017年4月までは羽幌町の公共施設である漁村環境改善センターの加工室を借りて製造にあたっていた。しかし、蝦名弥・桃子さん夫婦の「漁師飯の視点で新商品をどんどん開発し、漁師だから知っている甘えびのおいしい食べ方を発信するお店をつくりたい」との思いから、6次産業化促進を掲げる町の補助金も活用し、自前で工場兼直営店の建設を決意した。それにあわせて、本事業を活用し、新工場に各種食品加工機械・機器を導入することで、加工事業の製造能力と競争力の強化を目指した。

実施内容

生産能力・体制の強化、新商品の開発を図る目的で、 6つの食品加工機械・機器を導入

本事業では、2016年の新工場の建設にあわせて、①瓶などの容器に液体・粘体を一定量投入する「充填機」②充填後の容器のキャップを閉栓する「キャッパー」③水分含量の多い食材から水分を抜いて乾燥させ、味、食べやすさ、色味など食品としての付加価値を高める「電気乾燥機」④熱風と蒸気を利用して蒸す、焼く、煮る、炒める、茹でる、揚げるなどの調理を一台で効率よく行える「スチームコンベクションオーブン」⑤バゲットなどを食べやすい厚みにカットできる「パンスライサー」⑥食材を粗く、また細かく粉砕したり、パウダー状にしたりできる「フリースピードミル」という6つの食品加工機械・機器を導入した。従来商品の生産能力の増強に加え、新たに5つの常温商品の開発が手掛けられ、商品力強化も図られた。

看板商品である「甘えび酒蒸し」の製造にも、新たに導入された電気乾燥機が使われている。また、一般的には「えび風味」にするための「えびパウダー」は、身を抜いた後の頭や殻などを乾燥して作るが、蝦名漁業部では、一度酒蒸したえびを丸ごと乾燥させてから粉末にしたえびパウダーで、甘えびのラスクやフレークを作っている



事業成果

5つの新商品の開発に成功、生産量の増大や 加工工程の歩留まり向上、雇用拡大にも貢献

新たに導入された食品加工機械・機器を使って、①甘えびラスク ②甘えびのオイル漬け ③食べる甘えびラー油・パスタソース ④甘えびドライパスタフレーク ⑤甘えび油、の5つの新商品の開発に成功した。5つとも現在まで続く人気商品に成長したが、甘えび油をベースにOEMで、こだわりのコーヒーや調味料、食材などを扱う小売店舗「カルディ」から委託されて作った「万能香味えび油」は、テレビの朝の情報番組や、YouTubeなどで芸能人に紹介されたことで販売数が激増するなど大きな影響があり、大幅な売り上げ増加につながった。また、幅広い商品展開で、道内外に販路が広がり、着実に6次化漁業会社として実績を積み重ねている。

また、新工場の完成と新たな食品加工機械・機器の全面稼働により、全体の生産性向上と職場環境の整備に向けた取り組みも加速し、生産量の増大や加工工程の歩留まり向上、地元雇用の拡大にもつながるなど、生産能力・体制と加工事業の競争力の強化を実現した。

20代半ばで漁師の妻になりました。午前3時の羽幌港で漁から戻ってきた夫を出迎え、えびの箱詰め作業を手伝っている時、さびれたマチだと思っていた羽幌にこんな元氣な場所があるなんて、とその活気に感動しました。でも、漁業は自分たちで値段を付けることができない世界です。燃料や資材が高騰しても、えびの値段は変わりません。このままでは、漁師の生計が成り立たなくなるし、若い漁師も夢が持てなくなると危惧を感じました。そこで、日本一の甘えびを加工して、その味を全国に届け、本物の甘えびのおいしさを知ってもらうことで、甘えび自体の価値が上がれば、羽幌の甘えび漁師みんなが喜べると思いました。また、加工の仕事は子育て中でも都合に合わせた勤務ができるので、若い漁師の奥さんの雇用の場にもなるといったんです。これが蝦名漁業部を立ち上げたきっかけです。これまでも、これからも、漁師だから知っている甘えびのおいしい食べ方を発信できる商品であること、そして、漁師やその家族が食べて本当においしいと思える商品であることに徹底的にこだわっていきます。

私たちの次の目標は、「甘えびファクトリー」を全道、全国のみなさんに愛される観光拠点になるよう育てていくことです。地域と連携して、町の賑わいづくりに

も貢献していきたい。甘えびを求めてたくさんの方が町を訪れてくれたなら、なにより漁師の励みにもなると思います。

VISION



専務取締役 蝦名 桃子氏

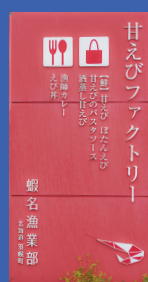


有限会社 蝦名漁業部

TEL.0164-68-7777 FAX.0164-68-7380
<https://amaebi.life>

- 所在地：〒078-4121 羽幌町幸町57番地
- 代表者名：代表取締役 蝦名 弥
- 資本金：300万円
- 従業員数：13名（2023年11月30日現在）
- 設立：昭和47年3月
- 事業内容：漁業（エビ籠漁）、水産加工業、飲食店（甘えびファクトリー）の経営及び運営

COMPANY
DATA



日本海オロロンライン（国道232号線）沿いに立つ甘えびファクトリー。「漁師の店といえばプレハブで大漁旗を掲げ「いらっしやい」というイメージだけど、そうではない店にしたいな」と蝦名桃子さん。スマートなデザインの「蝦名漁業部」のロゴマークから、間接照明の店内、商品の品ぞろえやパッケージまで「できるだけおしゃれに」とこだわっている

