

業界初！電子レンジで調理できるがまごおり撰魚「蒲郡ニギスの煮付け」の開発 丸千水産株式会社

魚の骨まで柔らかく加圧加工 水産事業から食品工業への脱皮を目指す

漁獲高半減し事業環境に不安



三枚おろした魚を袋詰めして出荷

いるという。水産資源の減少に加え、食卓での「魚離れ」も進み同社を取り巻く事業環境は厳しさを増していた。

蒲郡市三谷地区で3代にわたって水産事業を営んできた丸千水産の千賀昭政社長は「獲れた鮮魚を素材のまま提供することにこだわってきた」と胸を張る。目の前に広がる三河湾は東京湾や瀬戸内海と同様に魚種が豊富で漁獲高も高かった。かつては東京築地に獲れたての魚介を直送する鮮魚列車が停車する「三谷駅」が置かれていたほどだった。しかし「10年前に比べ漁獲高が半分以下になっている」（千賀社長）と危機感を示す。三河湾を代表するニギスやメヒカリといった2大魚はかつて、年間600トン以上の漁獲高を誇った。しかし近年では年間200—300トン以下に落ち込んで

塩干市場参入を果たす

水産事業関係者の間では、取り扱う魚介の状態によって「生屋（なまや）」と「塩干屋（えんかんや）」に分けられるという。生屋は、港に水揚げされた魚介をそのままか骨や外殻を取り除く程度の加工にとどめ、生または冷凍して出荷する。一方、塩干屋は魚介に味付けや加熱加工などを施した商品を扱う。千賀社長は生屋を自負してきたが、今のままでは事業の先細りは避けられないと分析。事業を維持、拡大するには一匹の魚から幅広い商品展開ができる塩干商品の開発が必要と判断。そのために必要となる冷凍設備



真空パックを加熱調理、殺菌するレトルト釜

の導入を決心し、平成27年に豊川市に新工場を建設。冷凍塩干商品の製造、販売を始め塩干市場への参入を果たした。さらに、次の一手として加熱加工するレトルト商品の開発にも乗り出した。以前から食品機械の展示会や装置メーカーに足を運び、加熱調理と殺菌が可能な装置の選定を進めており、「平成29年度補正ものづくり・商業・サービス経営力向上支援補助金」を活用して同社初の調理殺菌装置のレトルト釜を導入した。

発想を転換し新商品開発

レトルト釜の導入当初は、魚と相性が良い醤油味のレンジで温めてすぐに食べられる商品開発に取り組んだ。醤油のほか砂糖、みりんなどの調味料を配合し魚と共に真空パックしてレトルト釜で加熱調理する。商品化に向け問題となったのは、醤油が焦げた結果、発生する苦みだった。加熱調理の経験が浅い同



衣をつけた魚の急速冷凍ライン

社にとって、こうした問題解決のヒントを装置メーカーに求めたかったが、メーカーには顧客との守秘義務があり、アドバイスを受けるのは困難だった。独自に試行錯誤を繰り返すものの、苦みの解消には至らなかった。そこで「焦げるなら入れなければいいのではないか」

（同）と考え直した。消費者に食べる前にひと手間かけてもらう「料理の素材」としての商品開発に切り替えた。苦みの原因となる醤油を使用せず、サバを出汁だけで加熱調理した商品を開発した。そのままでも食べられるが、自分好みの味付けも楽しめるのが特徴だ。

組織で商品開発

「子供の頃から魚の骨が苦手だった」（同）と打ち明ける。レトルト釜で加熱、殺菌と同時に加圧加工した魚は、骨まで食べられる。このため、小骨の多い魚の加工にも向いていて菜種油だけで加工した鰯のオイルサーデンを商品化した。また、特産の蒲郡みかんをマーマレードにした特別なたれを使用したサバのマーマレード煮も開発。ニギスやメヒカリといった地元の魚が獲れなくなっていく中で、「味付けに使用する副材料は地元のものを使いたい」（同）とこだわる。

「水産事業は経験やカン、度胸でやってきた」（同）と省みる。しかし、同社はレトルト釜の導入をきっかけに、試験結果やデータに基づいて商品開発する経験を積み、ノウハウの蓄積を果たした。従来の個人能力に依存するのではなく、組織で考え商品開発し、顧客満足度を高めていく「食品工業」への転換を進めていく方針だ。



塩干商品の拠点となる豊川工場

企業データ

企業名	丸千水産株式会社(まるせんすいさん)
代表者役職名・氏名	代表取締役 千賀昭政
設立年月日	昭和43年6月8日
住 所	〒443-0021 愛知県蒲郡市三谷町二輔56番地の1
電 話	0533-83-5175
FAX	0533-83-5176
URL	https://www.marusens.com/
E-Mail	info@marusens.com
資本金	1000万円
業 種	水産加工
従業員数	42人



食品工業を目指す千賀昭政社長