

浜口水産株式会社

宮古島のソウルフード 「鰹ちゅう汁」(たつ汁)の増産体制

宮古島で飲まれる「たつ汁」をヒントに開発したのが「鰹ちゅう汁」。
本商品の売上げが徐々に伸びており、量産化できる製造体制を整える必要があった。
念願の機械化を図れたことで量産化に成功し、1日の製造数が大幅に伸びた。



課題

■ 自信のある商品
「鰹(か)ちゅう
汁(ゆう)」を
広めたい

事業のきっかけ

宮古島で勝負の朝に飲むと運気を呼込むと言われる「たつ汁」は、「勝負汁」とも呼ばれ、宮古島のソウルフードだ。当社はこのたつ汁に着目し、かつお節を削った後の粉を粉末状にして宮古味噌と混ぜ合わせ、お湯をかけるだけで手軽に飲めるようにした「鰹ちゅう汁」を開発した。これまで鰹ちゅう汁の製造は全て手作業だったが、バック充填後、大鍋に入れ80度で45分間煮沸する際、温度管理が大変難しく、毎回幾つかのバックが変形してしまい売り物にならなくなっていた。その上、1日の製造数は90個が限界。限界値がはっきりしているため、積極的に営業を行えず、販売機会を損失していた。

成果

■ 機械化によって
1日の製造数が
4.5倍に伸びた

事業の取り組み～成果

「ピストン式定量充填機」を導入後、手作業によるバック充填から足踏みペダルによる充填に変わり、スタッフの労働環境が改善された。ノズルが長く空気が入りにくい自動軽量等は、充填のやり直しもなくなり作業の効率化にも貢献した。「ガス式スチームコンベクション」についても、これまでより温度を5度上げて、85度で30分に煮沸時間を見直すことができたお陰で、製造時間の短縮につながった。機械化の効果は絶大で、1日に400個も製造ができるようになった。これは以前の約4.5倍の生産量だ。今回、一部作業の機械化に踏み切ったことで、目標だった増産体制の強化を図ることができた。

展望

■ 伊良部島の魅力
を発信できる商品
を作り続けていく

今後の展望

実は、一番の心配は宮古味噌だった。お世話になっている取引先も後継者が不在であるため、大きな懸念があった。この想いを取引先へ伝えると、「宮古味噌の味をつないで欲しい」と、ご好意で伝統の製法を教えて頂けることになった。早速、自社に味噌工房を立ち上げ、もう間もなく製造をスタートさせる計画。宮古味噌の内製化が実現すれば、商品の安定供給に大きく寄与するだろう。「鰹ちゅう汁」には、伊良部島の魅力が詰まっている。今後はパッケージの改良に取り組み、より発信力を高めたい。今後は、各展示会・物産展を活用して、県外・海外への販路拡大を目指して積極的に営業を行いたい。

伊良部島産の素材だけを使った自慢の「鰹ちゅう汁」



伊良部島では現在も四隻の鰹船が
操業を行っている



導入したガス式スチームコンベクション

Q 御社のモットーを教えてください

A 浜口水産と出会えてよかった、働けてよかった。そう言ってもらえる会社になりたい。



代表取締役
濱口 美由紀 さん
仲買人歴 30 年
濱口 博至 さん

つむぐ × つなぐ

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

美由紀さんビジョン

理想は、工場は博至さん、事務所は前泊君に任せて、私は鰹のように泳ぎ回ってどんどん商品売りたい。将来はフランスやアメリカでも販売したい。

博至さんビジョン

「鰹の縁」で神戸から移住して5年。伊良部島の鰹は日本一や！ブランド化も夢やない。漁師が命懸けで獲った魚を一匹も無駄にしないよう、より販売力を高め、信頼させる卸先になっていきたい。

前泊さんビジョン

6月に入社したばかり。今の目標は、任された経理の仕事を一つ一つ丁寧にしっかりこなせるようになること。島の若者は、進学のため島外へ出るのが当たり前で、私も伊良部高校卒業後、沖縄本島で大学に進学して、数年前に戻ってきた。友人たちの力も借りて、島の皆で伊良部島を盛り上げたい。

食品製造業

浜口水産株式会社

〒906-0505
沖縄県宮古島市伊良部字国仲 431-1
tel.0980-74-5056 fax.0980-74-5057



代表者名	代表取締役 濱口 美由紀	設立	平成27年6月
資本金	800万円	従業員数	8名

