

有限会社勝部商店

■事業

「漁獲量全国第1位」島根県大田市産の
アナゴを活用した新商品開発

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

ウロコ取り機（UP-12K）、中骨取り開き・三枚下ろし機（HS-9B）

地元の小型底引き漁で揚がった鮮魚を 県内外の消費市場や飲食店に出荷

【経営理念】

大田市で水揚げされる魚を中心に、安心安全で美味（おい）しい食を届けることによって人々の健康的な生活を応援する

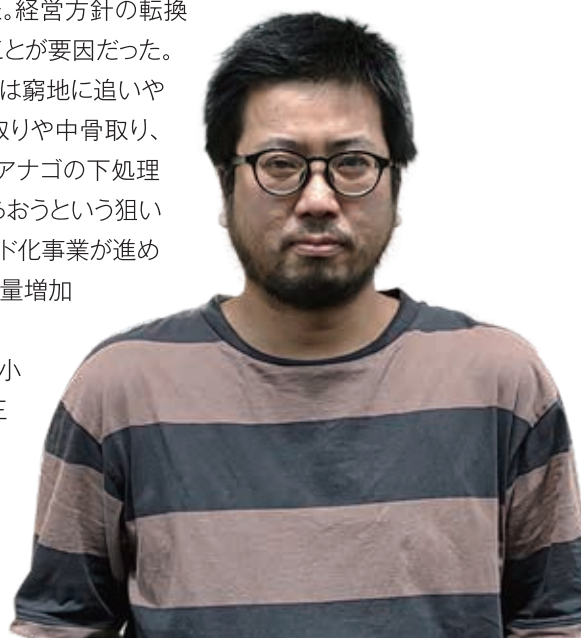
小型底引き漁が盛んで、近年は全国有数の漁獲量を誇るアナゴのブランド化に力を入れている大田市。和江漁港に程近い有限会社勝部商店では、市場で買い付けたカレイやアジ、ノドグロなどの新鮮な魚を広島や岡山などの消費市場や、近隣自治体の飲食店などに卸している。また、干物や南蛮漬けなどの加工品や総菜も手掛け、地域住民の食卓を支えている。現在は売り上げの約7割を鮮魚、3割を加工品が占める。

扱うのは100パーセント、地元大田市の小型底引き船で取れた魚という同社にとって、悩ましいのが時化（しけ）による休漁だ。魚を入荷できないため、取引先の都市部スーパーや飲食店の発注に対応できないこともあった。勝部圭一社長は「加工品などは、冷蔵や冷凍していた魚を使うことができますが、大きなロツの鮮魚は難しく、ビジネスチャンスを逃すこともありました」と説明する。

アナゴの下処理を短時間で行える機械を導入 冷凍ストックで、顧客ニーズに柔軟に対応

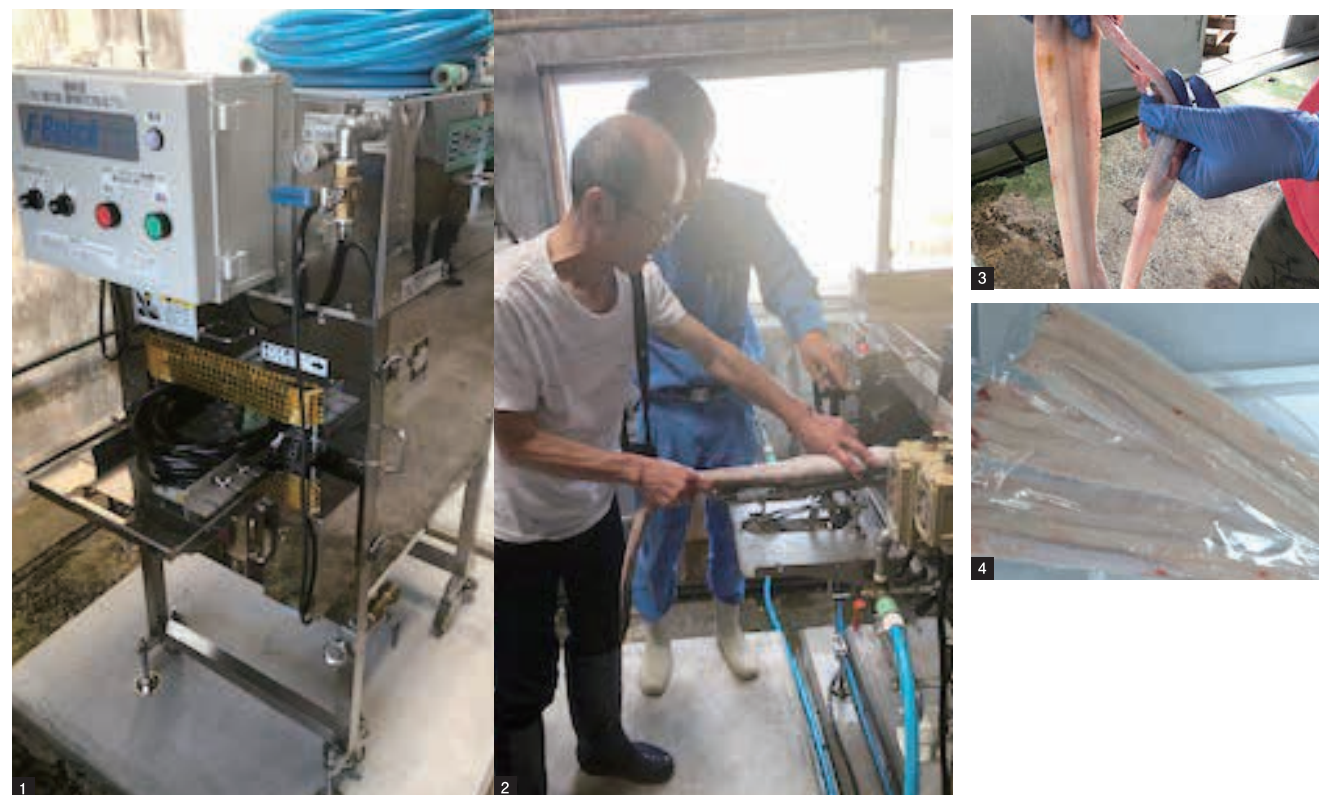
そんな中、アナゴを卸していた大口の取引先である飲食店が、処理されていない生のアナゴの注文をストップした。経営方針の転換で、アナゴの下処理を自前で行うことを止めることが要因だった。年間約1,300万円の売り上げがなくなり、会社は窮地に追いやられた。そこで導入したのが、アナゴのぬめり取りや中骨取り、開き加工などの作業を短縮化できる機械だ。「アナゴの下処理を弊社が行うことで、顧客に取引を再開してもらおうという狙いでした」と勝部社長。市を挙げたアナゴのブランド化事業が進め始められた時期とも重なり、販路拡大や販売数量増加も見込めた。

アナゴはまず、高圧水の噴射でぬめりを取る小型ウロコ取り機に入れ、続いて中骨取り開き・三枚下ろし機へ。わずか数秒で開いた状態になったアナゴは、スタッフが丁寧に血合いなどを洗浄し、1本ずつ真空パックした上で冷凍庫に保存。1時間で約250キロ、本数にして400～500本のアナゴをスピーディに処理する



勝部圭一 代表取締役社長

☐ ものづくり技術 ☒ 革新的サービス



- 1 導入したウロコ取り機
- 2 導入した中骨取り開き・三枚下ろし機を使って行われるアナゴの下処理
- 3 下処理されたアナゴ
- 4 真空パックしたアナゴ

ことができるようになった。手作業の約10倍の速さだ。安価な時期に大量に仕入れて、大量にストックすることができるようになったことで、顧客のニーズに柔軟に対応することが可能になった。

コロナ禍後を見据え、都市部への出荷も おにぎりや中骨せんべいなど加工品も好調

しかし、新型コロナウイルス感染症拡大で、飲食店が大打撃を受ける中、大口取引先を持つ勝部商店の受注にも影響が出た。当初年間1,500万円の売れ行きを見込んでいたものの、導入2年目の2020年は475万円にとどまった。勝部社長は「いくら冷凍庫があるとはいえ、コロナの波がいつ来るか分からないので、仕入れる量を考えるのが難しい」と頭を抱えつつも、新規販売先の開拓に力を入れ、感染状況が落ち着き次第、東京や大阪などの都市部にも営業に出る予定だ。

新商品開発にも乗り出している。大き過ぎて販売にくいサイズのアナゴは、蒲焼きにしてご飯に混ぜて、おにぎりに。直営する自動販売機などで販売したところ、マスコミなどでも大きな話題になった。中骨は、揚げて調味し「骨せんべい」として売り出しているほか、地元企業との共同事業も進んでいる。

■Company Data

有限会社勝部商店



アナゴを使った加工食品

代表者名：勝部圭一
設立年：1977（昭和52）年
資本金：3,000千円
従業員数：11名
主たる業種：鮮魚卸業、食品加工業
本社：〒694-0035
大田市五十猛町1742-1
電話：0854-87-0024
FAX：0854-87-0010