

産業廃棄物・地域資源を利用した 魚醤・肉醤等の発酵調味料の 製造設備の導入

合名会社 まるはら



日田の鮎、県産冠地鶏と地域資源を再活用した魚醤・肉醤



ニューヨーク食品見本市でシェフに鮎魚醤を説明



生産量が増大した日田市天瀬の魚醤専用工場は国内最大規模となる

企業情報

会社名 合名会社まるはら
代表者 代表社員 原 正幸
所在地 〒877-0047 大分県日田市中本町5-4
TEL.0973-23-4145 FAX.0973-23-8859
URL <http://www.soyssauce.co.jp>
E-Mail hara@soyssauce.co.jp (担当 原 正幸)
事業内容 食料品製造業
出資金 1,000万円
設立 1924年9月9日(創業1899年)
社員数 22人



概要

地域資源を活用した鮎魚醤と発酵生産技術が世界最高レベルとの評価をプロの料理人から頂き、出荷量も増え、各地の産廃原料による魚醤・肉醤の製造委託依頼が来ている。それに対応するための製造機械設備の設置。

背景・経緯

鮎を使った高品質な魚醤を開発。 OEM受注が増加し、生産設備増設へ

日田市内で醤油・味噌・ラムネ等の製造・販売を営む合名会社まらはら、地元の鮎養殖業者から産業廃棄物となっている規格外の大きさの鮎や、傷がついて売りものにならない鮎の再利用の相談を受けたことを機に、鮎魚醤の開発を開始。大分県産業科学技術センターと共同研究で取り組んだ結果、新しい発酵製法による、嫌な香りがしない美味しい魚醤の開発に成功し、大分県と共同で製造特許を取得した。以降、国内外の食品見本市への出展を重ねながら、高級レストランを中心に鮎魚醤の販路を開拓。ブランド化戦略を進展させた。

2007年9月、地域資源活用事業認定を受けた同社は魚醤事業に本格的に取り組むことを決め、2008年10月に魚醤専用工場を日田市天瀬町に建設した。また、当初は伸び悩んでいた一般向け売上も、三ツ星レストランのシェフが愛用している情報がメディアで取り上げられはじめると、次第に注文が増えていった。

2012年になると産廃処分に困っていた大分県漁協から「関アジ魚醤」の委託製造の話が届き、OEMで製造を開始。これが「調味料選手権」に入賞すると人気に火が付き、製造が間に合わず品切れ状態にまでなる。さらに大分県産冠地鶏のレバーによる「肉醤」の開発依頼もあり、商品化に成功した。もともと肉醤は平安時代に製造されていたが、いつしか消えていったという経緯がある。肉醤の復活は、同社の開発力を証明づけたようなものである。この他にも、様々な業界から、食品産廃に関する相談案件が届いているという。

同社魚醤工場は建物の面積的な能力としては年120トンが可能であるが、発酵熟成タンクの本数は2本と少なく（最大で24本設置可能）、年8トンの製造しかできない状況。ものづくり補助金を活用して発酵熟成タンクならびに増設に伴う設備類を導入する運びとなった。

事業内容

充実した新設備を導入し、 受け入れ体制を万全に

発酵熟成タンクは、同じ魚や肉の種類の原料別に同一タンクで仕込むのが理想的である。そこで本事業では、既存の2本のタンクは鮎魚醤用とし、あらたに鶏のレバー・心臓の肉醤用に1本、関アジ魚醤用に1本、その他の魚醤または肉醤用に1本と、新たに3本を増設した計5本のタンクで生産することにした。

一方、現在の濾過機は、1回の濾過量が多い液体には最適であるが、少量または未分解物が多い液体では未濾過成分が多く発生するため収量が悪く、コスト高になってしまう。そこで魚醤に適した最新の小型濾過機

を導入。これにより収量が5%以上の増となりコストダウンに繋がった。さらに作業時間の短縮も図れ、OEM受け入れ体制の整備が進んだ。

また、充填ラインについては、従来は360ml以上の容量しか自動充填が出来なくなっていた。ところが魚醤・肉醤は200ml以下が主流になっていたの、人力による手詰めで対応していた。しかし大手食品メーカーへの納入や有名デパートから注文の際、クリーンで衛生的な機械充填設備の設置を提示されることが増えてきたため、これも本事業に含めた。

さらに魚の骨から作る「高級カルシウムふりかけ」の製造に必要な小型炒り機・小型粉碎機も導入した。これもまた、産業廃棄物対策として問い合わせが増えてきた案件に対応するためである。

成果

ハイレベルの商品開発力が評価され 様々な案件に取り組むようになる

減量の種類別にあらたに導入した3本の発酵熟成タンク、少量に対応した小型濾過機、200ml以下も重点可能な自動充填機、小型炒り機・小型粉碎機等の新設備は順調に稼働を開始していた。これにより、様々な魚醤・肉醤のOEM製造の受け入れができるようになった。小ロット注文の対応も可能なので、多くの地域の魚にも対応でき、人気が高まっている国内各地の“ご当地魚醤”の製造にも貢献できる。

また、OEMではないが、九州経済産業局より鹿児島県与論島の2社と農商工連携の認定を受け、与論島のトロピカルフルーツと鮎魚醤を使った商品開発も実施した。このような案件は、今後も増えてきそうである。

展望

着実に生産量を増加させ、 世界一の高級魚醤メーカーへ

まらはらでは、魚醤・肉醤で年間120トンの生産量を目標に掲げている。また既に米国、フランスをはじめとした6カ国に鮎魚醤を輸出しており、さらなる売上の増加計画を立てている。

“味も品質も世界一の高級魚醤メーカー”と呼ばれる日も、近いのかもしれない。

まとめ

point

地域産業資源を再活用して、独自の
魚醤・肉醤を開発。味と品質で世界
一の魚醤づくりに励む。