

3類型	鉱工業品、農林水産物	通巻番号	3-20-081
地域資源名	東京のくさや、あしたば、八丈島産春トビ	認定日	平成20年12月16日
地域	東京都八丈島八丈町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：規格外品の魚を活用した八丈島産くさやのブランド化事業

会社名：株式会社アクロス

所在地：東京都八丈島八丈町大賀郷2598-2

連絡先：TEL：04996-2-1745

H P：http://across.co.jp/aigaesuisan/

FAX：04996-2-1746

事業概要(新たな活用の視点)

・新鮮な魚と水に恵まれた八丈島は、全国屈指のくさや生産地である。しかし、近年は生産高が減少しており、それに連動して漁業も低迷している。販路開拓の遅れ、少子高齢化による後継者不足など様々な問題点を抱えている。

・本事業では八丈島特産品「明日葉」の独自成分である、ポリフェノール・カルコンの抗酸化作用に着目し、くさやの製造工程に明日葉茶を取り入れ、「くさやの明日葉茶干し」を研究開発する。カルコンの効能により、従来のくさやより風味が増す、匂いがマイルドになる、身がふっくらと柔らかく仕上がる、栄養価が高くなるなど、様々なメリットが期待できる。

・気軽にくさやを食べられる「ベーシックシリーズ」、リッチで付加価値の高いくさやを楽しめる「高級シリーズ」、くさやをアレンジした料理を楽しめる「創作シリーズ」の3つのシリーズ展開を行い、ブランド化を図る。

・また今までくさやを食べたことが無い人でも、気軽に食べられる商品アイテム、例えば、焼いてちぎる加工を施して、スナック感覚で食べられる「焼ちぎりくさや」や、製造段階で生じる廃棄部分を活用して、「くさやの魚醤」や「くさや粉」など、くさやの旨味を様々なシチュエーションで楽しめる商品を開発する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

・本来匂いが控えめな八丈島産くさやに、明日葉茶干しの工程を加えることにより、より一層、食べやすく、美味しいくさやに仕上げることが可能となり、競争力が高まる。

・「くさや」をアレンジした「くさやの魚醤」や「くさや粉」の類は他に見あたらない。

◆市場性

・平成18年度八丈島産くさやの生産高は約1億6700万円。

◆販路

・「ベーシックシリーズ」は量販店やホテル、「高級シリーズ」は通販、「創作シリーズ」は飲食店をターゲットに営業活動を行う。それぞれのシリーズの特性に合わせて、販路を確保する。

地域資源における関係事業者との連携

・本事業は「八丈島水産加工組合」「あしたば加工工場」などと協力して進める。

