

<b>3類型</b>	農林水産物、鉱工業品	<b>通巻番号</b>	3-24-186
<b>地域資源名</b>	相模湾のアジ 相模湾のひもの・小田原の梅干し	<b>認定日</b>	平成24年10月1日
<b>地域</b>	神奈川県小田原市	<b>所管省庁</b>	農林水産省、経済産業省

**事業名：小田原の未利用魚と梅酢加工技術を活用した漁師(伝承)料理「鰯ダレ」等の開発・販売事業**

会社名：株式会社 COTE

所在地：神奈川県足柄上郡山北町岸1637-3

連絡先：TEL：0465-20-3600  
FAX：0465-20-3600

HP：<http://houjo.co.jp/>

**事業概要(新たな活用の視点)**

小田原地域では、鰯を用いた漁師料理や郷土料理を日常的に食してきた。しかし、地元漁港で水揚げされる鰯の取引量は年々減少し、郷土料理も消え去ろうとしている。本事業では廃棄される規格外品のアジと地元の野菜を活用し、これらの郷土料理の特長を取り入れ現代にマッチする形で「鰯ダレ」と「鰯味噌」の加工品を開発する。加工の過程で、鰯干物の加工技術を用いたむろ節をだしとして活用する。梅干し生産より生まれる梅酢は高酸度のため未活用の割合が多く、その解決が望まれていたが梅酢が魚のアルカリを中和できるため、鮮度を保つ天然のpH調整剤として活用する。



【漁師料理を再現した鰯ダレの試作品】

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

地元の水産加工品は、蒲鉾や干物に代表される伝統品が殆どであるため、地魚と地野菜を活用して、独自性のある新しい形の加工品開発に取り組む。本事業では地元魚市場や農業生産及び流通・販売者の郷土への思いと問題意識が一体となっているため市場の要求に応えるべく、迅速にかつ柔軟に取り組むことができる強みを持っている。

◆市場性

小田原・箱根への観光客が地域性の強い食を求める傾向は年々高まっている。小田原市内の農産物直売所にも都市部から多くの人々が訪れ、地産品を求めている。箱根観光客による食市場は170億円規模であり、観光客向け飲食業者が地域色の強いメニューを効率よく提供できるように、業務用の中間素材(鰯ダレ、鰯みそ)等を提供する。

◆販路

小田原・箱根地域に基盤を持つ卸業者との連携関係を活かして業務用中間素材を普及する販路として活用する。個人向け商品(鰯ダレ、鰯みそ)は都市部と首都圏の販路を持つ提携先卸事業者の販路を活用する。

また、小田原市、小田原箱根商工会議所、地元マルシェ等との協力体制を活かして商品の活用事例紹介やその魅力向上を幅広くPRしていく。



【相模湾のアジ】



【相模湾のひもの】



【小田原の梅干し】

**地域資源における関係事業者との連携**

原材料調達に関しては小田原魚市場・地元梅農家・野菜農家への未利用資源の有効活用により、魚価、野菜価格の下支えの貢献を果たし販売・PRに関しては地域に基盤を持つ老舗的卸業者の品揃えの差別化に貢献するとともに、当該事業者の販路開拓及びその取引先飲食店等の厨房作業の効率化や顧客満足度向上に寄与していく。