

沖縄の農林漁業者と中小企業のチャレンジ

読谷漁協とのコラボレーションから生まれた ブランド蒲鉾

産地特定型蒲鉾 今魚

法認定業者 (中小企業)

(株) 寿味屋食品 (蒲鉾製造)

法認定業者 (農林漁業者)

読谷村漁業協同組合

「今魚」を開発し製造販売していく。

生産者インタビュー

今回の連携の詳細を お聞かせ下さい。

当社は読谷村の都屋にあり、の前に読谷漁協があるのですが、お互い交流がなく、私達はこの漁港でなにがどれだけ捕れているのか？

また先方(読谷漁協)も当社がどのような商品を作っているのか解らなかつたと思います。

連携のきっかけは、当社の蒲鉾の県外原料が値上がり傾向にあり収益に影響が出てきたことと、読谷漁協では定置網で「みじゅん」と呼ばれるイワシが大量に採れるため、安値で売れ残りは廃棄している状況がわかり、私達も前々から沖縄の魚を使って商品開発をしたいと考えていたので今回の連携で一步踏み出すことができました。

どんな商品を開発していますか？

現在は読谷漁協と意見交換を行い

ながら「都屋漁港採れたて新鮮」をコンセプトとした商品開発を行なっています。

たとえば、魚の頭もすり身に混ぜ込むことで旨みが増した昔ながらの味わいを再現したものや、「薩摩揚げ」の元祖である「チキアギ」などがあります。これらは、読谷村の島野菜などのコラボ商品になるでしょう。

今後の目標はなんですか？

読谷村の蒲鉾のブランド化ですね。このブランド名「今魚」は沖縄で新鮮採れたてな魚を意味します。この蒲鉾は産地特定型蒲鉾として県内はもとより県外の高級スーパー等で展開していきます。

また、当社の経営者は、観光施設の経営もやっているので、観光客向けのお土産商品や観光ホテルへの業務用食材としての商品開発も検討しています。

あと、本土の人はともかく、沖縄の人でも読谷村で蒲鉾を作っているという知らない人が多いんです。

蒲鉾といったら「糸満」や「八重山」ですが、その中に「読谷」とはいることが目標です。それと「紅いもだけ

読谷村の特産品じゃないぞ！」って言いたいんです。

沖縄の蒲鉾に革命を起すかもしれない産地特定型蒲鉾という試み。これが成功すれば、各漁港もこの読谷モデルケースとして企業とのコラボレーションが増え、沖縄の水産業の発展になるかもしれない。



株式会社 寿味屋食品
取締役支配人 新川高規さん

事業概要

糸満市の特産品には「糸満蒲鉾」石垣にも「八重山蒲鉾」、宮古島にも「宮古蒲鉾」があるが、その蒲鉾の原料(魚のすり身)は果たしてどれくらい沖縄の魚を使っているのだろうか？
寿味屋食品は読谷村漁業協同組合と連携し原材料へのこだわりをモットーとすることで産地特定型蒲鉾ブラン



株式会社 寿味屋食品
〒904-0305 沖縄県読谷村字都屋8
TEL 098-956-5578 FAX 098-956-5322
http://www.sumiya-kamaboko.com