

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

地域のシンボリック地魚である鱈の低利用魚を原料に用いた魚醤 (「鱈しょつつる」)等の開発・生産・販売及びご当地調味料としてのブランド化

秋田県産鱈の低利用魚を主原料に、市場流通する魚醤の中でも“旨味成分を多く含み、魚醤特有の生臭みが殆ど無く風味が良い”魚醤の開発、生産、販売を行うと共に地域活性化プロジェクトとも連携しご当地調味料としての地域ブランドを醸成する。

➤ 連携体

農林漁業者 秋田県漁業協同組合(その他の海面漁業)

原料の安定確保と設備による安定供給体制、用途に応じた処理ノウハウを活用し、魚醤製造に最適な原料供給を担当する。

中小企業者 日南工業(株)(調味料製造業)

設備や長年に亘り蓄積された醸造ノウハウを有効活用し、鱈の低利用魚を有効活用した魚醤の開発・製造・販売を担当する。

連携参加者 秋田県総合食品研究センター、にかほ市商工会

所有する技術(短期間醸造法)の提供及び支援機関としての機能やノウハウを投下し、事業展開をサポートする。

サポート機関等 にかほ市商工会、(独)中小企業基盤整備機構東北本部

➤ 連携の経緯

日南工業(株)は、醤油の消費量減少に対応するため地域嗜好や販売先・消費者ニーズに合わせた高付加価値商品などの2次加工品の開発力強化を実現し、売上の拡大と収益性の改善を図る必要があった。また、秋田県漁業協同組合は、保有する原料処理技術を用いた低利用魚の有効活用に取り組み、県産魚のPRと消費拡大を図り、利益をさらに向上させる機会を伺っていた。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

農林漁業者及び中小企業者の経営資源を有効活用するだけでなく、地域支援機関の機能やノウハウも有効活用して取組む事業である。また、それにより「地域共同で作った魚醤」としてPRし需要を高めると共に、地域特産品としても販売展開する。さらに、にかほ市商工会が推進する地域活性化プロジェクトとの連携も図り、秋田の魚醤を表す「しょつつる」ブランド(『鱈しょつつる』という商品名)を活かしたPRを展開し、双方の取組みによりご当地調味料としての地域ブランドを醸成していく。



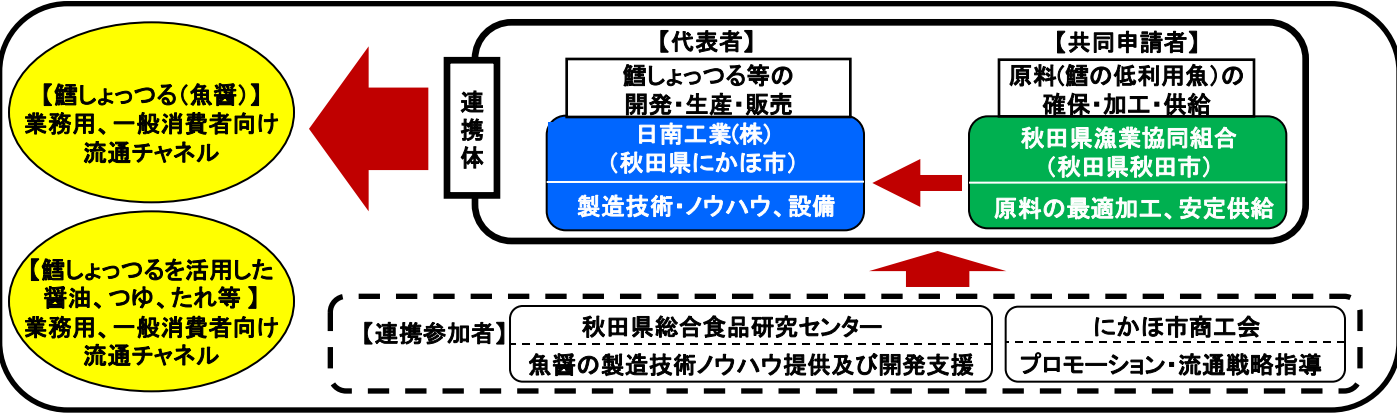
鱈しょつつる試作品



地域活性化プロジェクトにおけるプロモーションツール(パンフレット)



鱈しょつつるの試作製造中の様子



➤ 連携による効果

農林漁業者 低利用魚有効活用及び県産魚PRと消費拡大による利益向上

低利用魚の有効活用により取り扱う県産魚のPRと消費拡大を図ることにより、利益の向上が期待される。

中小企業者 5年後、2,500万円の売上高増加、収益性の改善

新事業展開(鱈しょつつる等の販売)により、売上高の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 日南工業株式会社	所在地 : 秋田県にかほ市院内字此木沢6
T E L : 0184-36-2111	F A X : 0184-36-2113
E - m a i l : hhosoya@kikkonan.co.jp	ホームページ : http://www.kikkonan.com/