

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

## 飛島の炭火焼とび魚を使った「絶品あごだし」の商品開発と販路開拓

酒田沖39kmに浮かぶ「飛島」近海で漁獲する品質の高い「とび魚」の「あごだし」を贅沢に使い、ストレートタイプの「めんつゆ」を開発、販売する。

### ➤ 連携体

**農林漁業者** **山形県漁業協同組合（協同組合）**  
 漁業者毎に品質のバラツキのあった「あごだし」を、鮮度保持技術マニュアル等で品質統一を図りながら、生産する。

**中小企業者** **山形県農村工業農業協同組合連合会（協同組合）**  
 従来販売していた濃縮タイプつゆに対して、贅沢なストレートタイプつゆを開発し、全国に販路拡大する。

**連携参加者** **学校法人東北公益文科大学**  
 大学内に「あごだしプロジェクト」を発足し「飛島」の地域の特徴を活かした商品企画、販売戦略等を構築し、事業を支援する。

**サポート機関等** **(財)山形県企業振興公社、地域活性化支援事務局**

### ➤ 連携の経緯

山形県漁業協同組合では、漁獲高、総売上の大半を占める、「スルメイカ」以外の新たな高付加価値商品の販売を模索していた。一方、山形県農村工業農業協同組合連合会では、「あごだし」から作られる従来の濃縮タイプつゆから新たな事業の柱となる製品として、ストレートタイプつゆの試作とテスト販売を進め、商品の手応えを感じていた。その結果、両者共同で品質が高く、贅沢なストレートタイプつゆ「絶品あごだし」の開発、販売を行うこととなった。また、学校法人東北公益文科大学の協力の下、「飛島」の地域の特徴を活かした商品企画等ができることとなった。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

現状の「あごだし」生産は、6～7月の短期間に限られており、山形県漁業協同組合は、「とび魚」、「あごだし」の鮮度、品質管理及び保存技術の確立に取り組み、山形県農村工業農業協同組合連合会が、ストレートタイプつゆ「絶品あごだし」の通年製造が可能となるよう工夫をする。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者** **4年で連携事業による売上高約360万円、「あごだし」の高付加価値商品化**  
 品質統一や保存技術の確立により、高付加価値商品として年間流通が可能となり、安定した収益が期待される。

**中小企業者** **4年で新商品の売上高3,500万円、新商品による販路開拓**  
 鰹・昆布つゆに満足しない、こだわり派の消費者を対象に商品力で新たな販路開拓を図ることで売上増が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：山形県農村工業農業協同組合連合会	所在地：山形県酒田市砂越字上川原44-1
T E L : 0234-52-3100	F A X : 0234-52-2230
E - m a i l : soumu@nokoren.com	ホームページ：http://nokoren.com/