

3類型	農林水産物、鉱工業品	通巻番号	3-23-173
地域資源名	小田原のかまぼこ・ちくわ、スギ材 (かながわ県産木材)、相模湾のアジ	認定日	平成24年2月3日
地域	神奈川県小田原市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：未利用の地魚と地元間伐材を活用した新しい小田原かまぼこの開発事業

会社名：小田原蒲鉾協同組合

所在地：神奈川県小田原市本町3-4-17

連絡先：TEL：0465-22-4068
FAX：0465-22-6100

H P：http://www.kamaboko.or.jp/

事業概要(新たな活用の視点)

小田原蒲鉾は「色、型、味」の三拍子揃った品位と風格のある板蒲鉾で、艶・極めの細やかさ、弾力ある歯ごたえが特徴である。

しかし近年、蒲鉾等の練り製品の生産量と生産額は年々微減し、生産額で100億円を下回ることが危惧されている。魚離れしていく市場傾向に歯止めをかけ、小田原の地場産業である水産加工品産業を活性化することが課題となっている。今回の事業では、原料魚に地元漁港に水揚げされる赤身系の『相模湾のアジ』を中心として、未利用地魚を各旬に加工し季節性のある新たな商品群を開発する。蒲鉾板には一般的なモミ材に代わり、地元山林のスギ材間伐材を使用する。



【相模湾の鰯】



【間伐材の加工板】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

今まで蒲鉾に使用してこなかった多種の未利用地魚を原料として使用することで、味、色、風味において「新しい商品」として観光客に訴求していく。また、廃棄されてきた『スギ材(かながわ県産木材)』の間伐材を空板に活用し、臭いは香りとして、節はデザイン性・自然素材の視点で活かし、オール小田原蒲鉾の新しい地域特性商品を目指す。

◆市場性

箱根町で約2千万人、小田原市には約5百万人の年間観光客がある。旬の味が楽しめる焼き蒲鉾、揚げ蒲鉾にて食べ易さ、買いやすさを訴求することで土産、おやつ、魚食の3つのニーズの取り込みを図る。

◆販路

集客力のある組合企業各社の土産物店を中心に観光地と地元向け新商品として訴求する。観光土産、食べ歩き市場に対しモニタリング、品質評価と技術向上を推進し、顧客価値を年々増加させていく。



【小田原の代表的な板蒲鉾】



【間伐材活用の
焼蒲鉾・あげ蒲鉾試作品】

地域資源における関係事業者との連携

未利用地魚活用に関しては小田原漁協、及び魚市場、地元スギ間伐材の空板使用で、森林組合、地元、域外展開に関しては小田原市等と連携を強化しオール地産のエコ商品としてメッセージ性の強い商品群を開発していく。