

味付け海苔の新たな可能性を開き 広島から世界へ

独立行政法人 中小企業基盤整備機構中国支部 中国地域活性化支援事務局プロジェクトマネージャー 渡貫 久

広島 海苔加工のパイオニア

広島は、古くより海苔^{のり}養殖が盛んで、最も古い文献には、一六五八（万治元）年に海苔の加工が始まっていたとの記録がある。一六八七（貞享四）年には、三原酒・西条柿とともに仁保島^{にほしま}海苔も幕府に献上され、一八七九（明治十二）年には水揚げ量が全国一位、売上高で二位となつた足跡もある。一九二〇年頃から味付け海苔の製造が始まると、西日本の中心産地となつた。

丸徳海苔(株)
本社 広島市西区商工センター 7-1-40
 ☎ 082-277-3838
 http://www.noriya3.com/
業種 海苔加工商品の製造・販売
創業 1949年2月
設立 1968年5月
資本金 2500万円
年商 10億8700万円
従業員数 62人



濱野莞爾社長

昭和に入ると、広島経済の発展にともなう海岸部の埋め立て等により、産地としての機能を事実上失った。しかし、海苔の養殖とともに育つた海苔加工業者は現在も多く存続している。

広島市の丸徳海苔(株)（濱野莞爾社長）は一九四九年に創業し、広島を中心に、中・四国の小売店や業務筋向けに海苔加工商品を製造・販売している。

八一年には、半日を要した加工前処理（火入れ）工程を約十分程度に短縮できる技術を開発、「乾海苔の火入れ処理方法」「乾海苔の伸し方法」として特許登録するなど、海苔加工のパイオニアの役割を果たしてきた。

新感覚の味付け海苔に 地域資源を活用

味付け海苔はメーカーの個性を出しにくい商品だが、丸徳海苔は特徴的な新商品「わさび味のり」を生み出した。広島市に隣接する廿日市市^{はつかいち}吉和の特産品のわさびを使い、つーんとくるわさびの辛みと爽やかな後味が人気の商品である。製造にはさ

宮島の大鳥居をモチーフにした
パッケージ



まざまな困難があつたが、持ち前の探究心と高い技術で克服し、新たな販路の開拓にも挑戦した。

料理専門家のアドバイスを受けたところ、一般的な味付け海苔とは異なり、酒の肴^{さかな}や料理のトッピングに合うことがわかった。また、地元特産のわさびを使っているのも、お土産物にも適する。従来のスーパーマーケットの海苔売り場だけでなく、おつまみ売り場や土産物店などでの販売も可能だと考えた。

そこで、わさびの原料と同じ廿日市市の観光地である宮島をモチーフとした「大鳥居パッケージ」を開発し、お土産物としての販売をスタートした。こうしてわさび味のりが軌道に乗ると、さらなる新感覚の味付け海苔の開発に取り組んでいる。

丸徳海苔は二〇〇八年九月十

二日、中小企業地域資源活用促進法の事業認定を受け、新たな取り組みを推進している。認定

事業は「広島海苔加工技術に、地域素材を融合させた『ご当地味付け海苔』の開発及び販売促進事業」。全国各地の特産品を味付けに使った海苔を開発する。

わさび味のりに続く「広島かき味のり」は、広島牡蠣の煮汁を使用し、原料の海苔はもちろん、調味液に至るまで一〇〇%国産原料にこだわった商品として高い評価を受け、「ザ・広島ブランド」にも認定された。

今後は広島県以外の特産品にも取り組みを広げる計画である。

世界へ広がる ジャパニーズNORI

丸徳海苔は、さらに海外向けの販売にも挑戦する考えた。すでに国内外で開催された商談会や展示会に参加し、ロシアや台湾等から引き合いがきている。

「ロシアでわさび味のり」と聞くと違和感を覚えるかもしれないが、世界的に「ジャパニ

ズSUSHI」は受け入れられており、ロシアでも回転寿司がブームとなっている。しかも、わさび自体も人気が出ている。

海苔は、もはや日本を中心とした東アジアだけの食材ではなく、世界的な食材なのである。

丸徳海苔の「ご当地海苔」は国内に限定せず、世界各国のご当地海苔を開発し、世界に通じる味付け海苔の開発を視野に入れ、取り組みを進めている。

輸出向けに、調味液を海外仕様に変更して海外向けパッケージをした製品を開発し、英語やロシア語に対応したPR映像の開発にも取り組んでいる。

また、二〇〇九年六月には、在日ベルギー大使館のパーティーに、焼のりを提供する機会を得た。これをきっかけに、さらなる海外展開を進める考えた。



海外向けパッケージの製品も開発

今後の展開

現在、広島県内の特産品を使う商品として、呉市蒲刈の「海人の藻塩」をトッピングした「塩のり」が完成、市場への投入が始まった。売上は計画以上に推移しているが、現状に安住せず、今後も積極的に商品開発と営業活動を行う計画である。

事業を展開する上で、中小企業地域資源活用促進法の認定を受けていることは、大きな自信となっており、営業先での注目度も高いとのことである。

今回、地域活性化支援事務局としては、事業計画や認定申請書の策定等、事業者の方の苦手をサポートし、きめ細かなサポートを行っており、今後も継続してフォローする。丸徳海苔のような志の高い事業者の方との出会いを楽しみにしており、お気軽にお問い合わせいただきたい。

丸徳海苔は、独自の技術とノウハウで、日本伝統の食材である海苔の新たな可能性を創造している。広島は、古くは西国一

の海苔生産地であり、また、機械による乾燥加工発祥の地ともいえる地域であるが、現在はその知名度の希薄化が進んでいる。丸徳海苔の取り組みにより、広島海苔加工技術が広く認知されるきっかけになるとともに、

地域の特産品を活用した「ご当地海苔」が、各地の地域活性化につながることに期待したい。

広島は、広島海苔の海で生まれた海苔は、広島に海苔加工の技術を育んだ。そして、海苔を通じて、全国各地の特産品を育もうとしている。広島海苔の海から、全国、そして世界へ。新たな海に向けて、錨を上げた丸徳海苔の船出を精一杯の拍手と笑顔で見送りたい。

●お問い合わせ先

中小企業基盤整備機構中国支部
中国地域活性化支援事務局

☎082・502・6689

地域資源活用とは、①中小企業が、②地域資源（農林水産物、産地の技術、観光資源）を活用して、③新商品の開発等を促進し、④地域経済の活性化を図ること※「地域資源活用支援制度」の詳細内容については、下記をご参照ください

●地域資源活用チャンネルホームページ
<http://j-net21.smrj.go.jp/expand/shigen/>