

平成28年度日本農林漁業振興会会長賞理由概要  
水産部門

「骨無し、簡単調理、熟成させた氷見のぶりステーキ」

○氏名又は名称 マルカサフーズ有限公司（代表 笠井 健司）

○所在地 富山県氷見市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

氷見市は、富山県の北西部に位置し、富山湾に面している。富山湾は、日本海側最大級の湾で大陸棚が狭く、沿岸から急激に深くなっているのが特徴である。水深300m以深には年間を通じて水温1～2℃の日本海固有水（深層水）が存在し、多種の水産資源が生息する全国有数の良好な漁場で「天然のいけす」とも呼ばれている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

マルカサフーズ（有）は、平成12年に設立され、氷見産の魚を扱った鮮魚出荷や加工品の商品開発・販売事業を展開し、「第1回新しい富山名物をつくるコンクール」では準優勝、「バイヤーズ“食”セレクション」では優秀商品入賞等を受賞し、平成20年には中部経済産業局長により、地域資源活用促進法に基づく地域産業資源活用事業計画として認定された。

平成25年度には、鮮魚出荷・卸売主体から加工品製造・小売主体に業態転換を図り、現状は、業態転換の過渡期で厳しい面もあるが、出品財の好調な売れ行きに支えられ、今後の経営の柱と位置付けている小売店舗の売上は順調に伸びている。

・受賞者の特色

（1）消費者ニーズを第一に考えたこだわりの製法で製造された良質な製品

- ① 骨なし、簡単調理、血合肉の変色や魚臭さの防止に着眼して、氷見ブリを熟成させた「ぶりステーキ（照り焼き）」の商品開発に取り組んだ。
- ② 熟成にはコシヒカリと古代米の黒米を交配した「黒むすび」から醸成した塩麴「黒米塩麴」を使用し、「醸熟」として商標登録した。
- ③ 骨抜きと5分程で調理可能とするため切り身の大きさを統一した。

（2）全社一丸となった経営理念の実現

業態転換を契機として「地産（地元原料を適正価格で調達）、地工（地元で工夫と愛情を注いで加工）、小売り（地元で思いを伝えて納得して購入してもらう）」を基本理念に据え、原材料を提供する漁業者、同社で働く従業員、お客様の満足を実現すべく事業を展開している。

・普及性と今後の発展方向

漁獲量の変動に晒され、不安定な経営を余儀なくされている全国の水産加工業者にとって、目指すべき方向の一つとして重要な示唆となることが期待される。また、新たな手法による情報発信・販路開拓を進めており、将来にわたる事業発展の基礎となるとともに、各地の水産加工業者の事業展開の参考になると考えられる。