

平成29年度日本農林漁業振興会会長賞受賞者受賞理由概要
水産部門

地元の資源を最大限に活用した製品開発の取組

○氏名又は名称 株式会社 杉永蒲鉾（代表 杉永 生悟）

○所在地 長崎県長崎市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

長崎市は、長崎港の開港以来、中国やヨーロッパとの交流を通じて多様な文化や伝統が生まれ、坂の多い街並みとマッチした特徴的で美しい景観を醸し出している。

豊かな自然環境に恵まれた長崎県沖合には多種多様な魚が回遊し、点在する島嶼周辺の浅海は潮流が速くなることから身が締まった魚が獲れることで知られており、中でもあじ類、いわし類、ぶり類、鯛類等の平成27年度の漁獲量は全国第1位を誇っている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

杉永氏は、「味」「サービス」「品質」が最も重要であるとの経営理念のもと、伝統的な製法を基本とした美味しい蒲鉾づくりを心がけている。

福岡で3年間流通業に従事していた経験を活かし、地元スーパーや外食産業などに販路を広げることで、大幅に売上を伸ばした。また長崎蒲鉾水産加工組合の理事の他、後述の「長崎かんぼこ王国」推進委員会副会長などを務め、「長崎の蒲鉾をブランド化することにより長崎を元気に！」をモットーとして、長崎の蒲鉾のPR活動にも積極的に努めている。

・受賞財の特色

受賞財である「軍艦島の恵み」は、世界文化遺産に軍艦島が登録されたことにちなんで、かつて軍艦島で採掘されていた石炭（地球の恵み）をイメージし、地元消費者が求める昔ながらの蒲鉾の味・食感を大切に開発された。

具体的には、低温でゆっくりと熟成させる（低温坐（すわり）製法）で仕上げることにより、石炭をイメージしたゴツゴツ感を表現した。また、化学調味料や保存料を一切使用せず、砂糖と塩、酵母エキスだけで味を調整しているほか、黒さを表現するためにいわしの落とし身を入れるなどの工夫を凝らしている。

・普及性と今後の発展方向

長崎の蒲鉾のPRを目的として、平成23年に長崎市内の蒲鉾製造業者や長崎蒲鉾水産加工業協同組合及び飲食店、金融業、学識経験者、行政や各種団体等が連携して「長崎かんぼこ王国」を立ち上げた。杉永氏は、「長崎かんぼこ王国」の活動に積極的に参加してPRを行い、着実に売上の成果をあげてきた。今後も活動がより活性化することで、長崎地域全体のねり製品の生産や消費の拡大が期待できる。