

令和元年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要
水産部門

松浦港の海鮮丼ぶりセット

○氏名又は名称 日本遠洋旋網漁業協同組合 (代表 加藤 久雄)

○所在地 長崎県松浦市調川町

○出品財産物 (水産加工品)

○受賞理由

・地域の概要

長崎県北松浦半島の北東部に位置する松浦市は、北は玄界灘から伊万里湾に面し、東は佐賀県伊万里市に接している。また、製造業と水産業が盛んな町である。伊万里湾の内海やその周辺海域では、魚類養殖、船びき網漁業、底びき網漁業、かご漁業が行われている。また、伊万里湾の外海では、まき網漁業、ごち網漁業、定置網漁業、刺し網漁業と様々な漁業が行われており、四季を通じて多くの魚が水揚げされている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

出品財は、松浦で水揚げされた「旬さば」「天然あじ」「天然ぶり」を醤油ベースの胡麻ダレに漬け込んだものである。全国有数の水揚量を誇るあじ・さば等をもっと手軽に食べてもらうために、誰でも簡単に調理でき、美味しい商品づくりを模索していたところ、古くは漁師の賄い飯から始まった「漬け丼」をヒントに昔ながらの味付けで製造した。平成24年に水産加工場を取得したのち「胡麻さば」の本格生産に取組み、26年には旬さば、天然ぶりにも同様のダレに漬け込んだ製品をセットで販売するギフト展開にも着手した。

・受賞者の特色

(1) 一貫したバリューチェーンの構築

松浦地方卸売市場松浦魚市場の平成30年度水揚量は約7.5万トンで、平成29年度マアジの水揚量は、日本一であった。えんまきグループは、昭和35年の創業以来60年の歳月をかけて、漁獲生産、製氷・冷凍工場、原料買付け、HACCP対応の水産加工場、販売体制の一貫したバリューチェーン構築に力を注いできた。また、水産基本法に則った、国産水産物・加工原料等の安定供給や消費者への魚食普及等の社会への貢献活動にも努めてきたことが、成果として実りつつある。

(2) 水産加工場における徹底した衛生管理

平成24年に取得した水産加工場は、翌年3月に一般社団法人大日本水産会の水産食品加工施設HACCP認定基準の適合判定を受けた。また、水産加工場に品質保証室を設置し、細菌検査、法令順守確認等に取り組み、「新鮮な魚を新鮮なままに・・・消費者へ届けたい。」をモットーに衛生施設の充実・温度管理・検査体制の徹底を図り、消費者に安心安全な商品を提供している。

・普及性と今後の発展方向

胡麻さばは取引先との地道な販売活動が実を結び、その後「旬あじ」「旬さば」「天然ぶり」はギフトのセット販売として成長した。新たな展開としては、高速道路のサービスエリアで寿司などの職人が不足していることから、業務用の商品開発が期待されている。