

平成30年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要  
水産部門

しめさばの新たな価値の創出と農商工連携等による地域ブランディング

○氏名又は名称 焼津冷蔵株式会社（代表 原崎 太輔）

○所在地 静岡県焼津市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

焼津市は、年間平均気温 16.5℃と温暖な気候で、北東に富士山、東に駿河湾を臨み、志太平野（大井川の扇状地）の北東に位置し、隣接する駿河湾は起伏に富んだ海底地形で、その最深部は 2,500m に達する日本で最も深い湾である。

焼津漁港はカツオ・マグロを主とする遠洋漁船の水揚げ基地やサバ・アジ・イワシ等の多獲性魚を採捕する沿岸・沖合漁業の水揚げ基地として栄えた。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

受賞者は、年間 800～1,000 トンのマサバの加工品製造を主軸としており、製造する塩鯖の顧客は関西方面の寿司屋や料亭が 9 割を占め、これらは「きずし」（関東ではしめさば）や鯖寿司、柿の葉寿司などになる。

平成 28 年度に公益財団法人静岡県産業振興財団が行う「しずおか農商工連携基金助成事業」に、お茶が持つ殺菌、脱臭効果を利用したしめさばが県内の農業協同組合と連携して共同開発する取組に応募して採択され、平成 29 年 3 月からこの取組により開発した受賞財の販売を開始した。

・受賞財の特色

原料のマサバは、脂質・身質・鮮度を重視して、良質なものが漁獲される特定の漁場の限られた期間のものを厳選し、かつ、年間を通じて高品質な原料を安定的に確保するようにしている。加えて、マサバのサイズや塩加減等は販売先や仕向けに応じてきめ細やかに調整されている。

受賞財は、県内の農業協同組合が平成 25 年から栽培を行っているアントシアニンを多く含むサンルージュ茶を使用して製造した農商工連携の商品であり、魚の素材が持つ美味しさを残しつつ消臭効果や綺麗な発色が得られており、かつ添加物を使用せず、食感を考慮して薄くスライスするなど、子どもにも食べやすく仕上げており、魚食文化を継承するコンセプト商品として注目に値する。

・普及性と今後の発展方向

新たな農商工連携による商品開発は、地域需要の拡大や掘り起しと同時にご当地商品としての新たな魅力づくりとして期待ができ、しめさばの新たな価値を生み出す可能性も秘めている。これからも若年層から支持される新たな商品づくりを継続し、農商工連携等により地域ブランディングを展開することで、幅広い消費者からの支持を得られることが期待される。