

令和2年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要
水産部門

漁師の潮煮3種セット

○氏名又は名称 末永海産株式会社（代表 末永 寛太）

○所在地 宮城県石巻市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

石巻市は、宮城県の東部、仙台平野の東側中央部に位置し、東を仙台湾、南を阿武隈高地、西を奥羽山脈、北東部を北上山地等に囲まれた、多種多様な魚介類が豊富に水揚げされる水産都市である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

出品財は、石巻の漁師が言い伝えてきた「炭火で炙った殻付きの牡蠣やホタテから出てくる旨味エキス（潮）ごと一緒に食べるのが、一番美味しい。」というその食べ方と旨味、生に近い食感を出すため、素材の旨味を引き出す独自の低温加熱製法により商品化し、独自の低温加熱製法でそれを再現した。

・受賞者の特色

（1）素材へのこだわり

新鮮な生の素材に塩も水も使わずに加熱調理しているため、最も重要となる要素は鮮度である。ホヤ、ホタテの原料調達は、早朝5時前に冷却した殺菌海水をタンクに入れて県内の契約した生産者から原料を受け取り、自社のむき身工場まで運んで即日加工処理し、製品化凍結まで行う。牡蠣については県内で評価の高いものを厳選して自社に持ち帰り、24時間浄化を行って剥き加工の翌日には製品化、凍結まで行う。

（2）新たな販路開拓への取組

震災後、販路を開拓・拡大するため、直販事業部、輸出事業部、EC事業部を新たに創設した。また、これまでとは違った客層が取り込めるよう、宮城県等の紹介による復興アドバイザーやデザイナーと商品コンセプトの説明や試食等を繰り返しながら協力・助言を得て、顧客ターゲットやニーズを明確に見定めた商品創りを行った。

・普及性と今後の発展方向

末永海産の会長、社長は代々続いている漁師の系譜であり、石巻の価値の源泉は漁師にあるとの理念の下、石巻で獲れた海産物を最大限に活かすことを使命として活動してきた。今後は、石巻の資源を活用した陸上養殖など養殖等の生産分野にも挑戦したいと将来を見据えている。