

平成25年度内閣総理大臣賞受賞者受賞理由概要
水産部門

水産練り製品として斬新な製品開発コンセプトと高度な加工技術

○氏名又は名称 ヤマサ蒲鉾株式会社（代表 名田 和由）

○所在地 兵庫県姫路市

○出品財 産物(水産加工品)

○受賞理由

・地域の概要

兵庫県の姫路市は、播磨平野の中西部に位置し、同県西部、播磨地方の中心都市である。兵庫県の水産業は日本海側では、中型船による底曳網やベニズワイガニかご等の沖合漁業が行われており、全国的にも有数の漁船漁業地帯である。一方、瀬戸内海側では小型船による底曳網、船曳網等の漁船漁業が行われており、タコ、イカナゴ等を漁獲している。また、海苔、牡蠣等の養殖も盛んに営まれている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

ヤマサ蒲鉾株式会社は、大正5年姫路市白浜町において、水産練り製品製造業を創始している。平成7年夢前第2工場、平成9年夢前第1工場がそれぞれ「対EU輸出水産食品取扱施設」に認定、平成11年には厚生省より「対米輸出水産加工施設」の認定を取得している。

同社の平成24年度の総売上額は約110億円、資本金75百万円、従業員516名を擁する。女性幹部への登用を積極的に行っており、現在15名の課長職が在籍している。製品は西日本を中心にスーパー等の量販店に出荷される他、自社店舗での販売、またインターネットでの販売も行っている。

・受賞者の特色

昔から関西地域では、鰯はお祭り等のめでたい席では欠かせない高級食材としての確固たる食文化が確立されており、鰯本来の特徴を体現できる商品の開発という観点で、今までに無い商品が完成した。

(1)インパクトのある商品外観

鰯を丸ごと一匹使用した、鰯を開いた状態の豪快な外観は今までに無い大きな特徴。見た目は野趣あふれ、見た目の楽しさ、美味しさに満足感のある逸品。

(2)地元漁業者との連携による原料調達

主原料の鰯は基本的には一番脂ののった晩夏から初秋に瀬戸内海で漁獲されたものの内、大型魚のみ(体長1m以上)を一括仕入れ冷凍保管。8月から9月にかけては非需要期となり価格が一気に下がることから原料調達の優位性と、漁業者としても非需要期における一定の販路確保というメリットを生む。

(3)デザイン性の高い包装形態

外包装は和紙調の材質、墨絵で鰯を全面に描き、商品名や商品特徴も趣のある墨文字で表現したインパクトのある包装デザインとなっている。

・普及性と今後の発展方向

製品開発のコンセプト、商品まで仕上げる技術力、包装のデザイン等の斬新さは、「付加価値のある商品作り」、「消費者への訴求力」など、これからの水産練り製品業界全体への商品開発に大きなインパクトを与えるものといえる。

当該鰯皮かまぼこは漁業者との連帯、地域商品のブランド化、地産地消の取り組みとしても成功しつつある商品である。