

平成25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

地場ブランド魚を活用し本物の家庭の味を簡便に実現

○氏名又は名称 株式会社 味の加久の屋 (代表 野田 一夫)

○所在地 青森県八戸市

○出品財産物 (水産加工品)

○受賞理由

・地域の概要

青森県八戸市は太平洋に臨む青森県の南東部に位置し、前浜沖合では津軽暖流と親潮、黒潮がぶつかり合い、豊かな漁場が形成されている。黒潮とともに北上するスルメイカ、サバ、マグロ、ブリ、親潮とともに南下してくるサケ、マダラ、ホッケ等、多様な魚種が水揚げされる全国有数の生産地となっている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

グループ会社のサバの前処理工場として昭和56年11月に有限会社味の加久の屋を設立。平成18年6月にはHACCP認証を取得している。

同社は魚介類加工品及び総菜、缶詰、瓶詰、冷凍食品、レトルト食品、漬物類の製造・販売を行っている。総生産量(平成24年度760トン)の約4割を占めるカニ製品が主力であるが、「いちご煮」を初めとした地元青森の郷土料理や食材に拘った製品も製造販売している。

・受賞者の特色

(1)東日本大震災の教訓を踏まえた商品コンセプト

震災を経験し、電気、ガス、水が止まったときにでも食べられる商品、非常時にも心が安らぐような家庭の味を商品コンセプトとしている。通常は電子レンジで温めるだけ、非常時にはそのまま食べられるところが強みとなっており、こうした商品の簡便性が認められ、平成24年9月14日には水産庁のファストフィッシュに選定された。

(2)原料へのこだわり

受賞者自身も委員として「八戸前沖さばブランド推進委員会」に参画し、地域ブランドとして推進中である「八戸前沖さば」のみを原料に使用、梅肉は紀州梅のみを使用している。原料のサバは、八戸漁港に水揚げされるサバを自社で直接購入し、鮮度や品質を担保している。

(3)従来商品との差別化を実現した技術力

従来のレトルト食品や缶詰の風味や食感との差別化を図るため、低温殺菌の温度と時間、サバの風味と梅の酸味のバランスに力点を置き、「八戸前沖さば」のしっとりとした肉質感を引き立たせた「家庭料理の味」を実現した。

・普及性と今後の発展方向

「心がホッとするような家庭の味」、「毎日のおかず」、「調理が簡便」といった商品コンセプトは、核家族化や高齢化の進行、夫婦共働きの増加等、消費者のライフスタイルの変化の下で、魚食文化の継承に大きく寄与するものである。

「毎日のおかず」という観点から、ゴミが少なくなるよう包装材を工夫する等、細かな点にもコンセプトが行き届いており、良質な原料を用いた家庭の味を、安価に食することが出来るこのような製品は、食育の点からも広く普及することが期待される。