

令和4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

サクっとした食感でガーリック風味の食べる煮干し

○氏名又は名称 長崎海産株式会社（代表者 三宅 ちはる）

○所在地 長崎県大村市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

大村市は、長崎県のほぼ中央に位置しており、波の静かな大村湾に囲まれている。長崎県は全国指折りの水産県であり、いわし類、さば類、あじ類が多く漁獲されている。また、水産加工品の生産量では煮干し品、塩干品、練り製品、冷凍食品の割合が高く、特にいわし類の煮干し品は全国一の生産量を誇っている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

長崎海産株式会社は創業90年の老舗海産物メーカーとして、全国の量販店やメーカーに長崎県産煮干しや長崎県産塩蔵わかめ・カットわかめを製造・販売している。

・受賞者の特色

（1）新しい煮干しの食用方法

煮干しはたんぱく質とカルシウムを豊富に含んでいるが、用途の大部分は出汁取りであるため販路が限定されている。出品者は近年特に若年層で進んでいる「煮干し離れ」に対し、食べる煮干しという新しい煮干しの食用方法を開発した。

（2）食感改良技術

出品財は従来の商品とは異なり、口に入れた時のサクっとした食感を有している。原料として仕入れた乾燥済の煮干しを調味漬け後に再度乾燥し、燻製乾燥してから、さらにオーブンで加熱している。仕入れ後にこれら3回の加熱乾燥を加えることにより、良好な風味とサクっとした独特の食感の創出に成功した。

・普及性と今後の発展方向

出品財の大きな特徴は食べ切りサイズに包装されていることと常温流通が可能なことである。また、ガーリック風味とサクっとした食感を特徴とした食べる煮干し製品である。出品財の持つこれらの特徴から、対象とする消費者のターゲット層は低年齢層から中堅世代までと幅広い。さらに、出汁用の煮干し製品と異なり様々な販売先が想定されることから、今後も幅広い客層への提供が可能な製品であると考えられる。