

令和5年度天皇杯受賞者受賞理由概要
水産部門

脂ののった氷見産大羽イワシのみりん干し

○氏名又は名称 株式会社 半七（代表 窪田 博晃）

○所在地 富山県氷見市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

氷見市は、富山県の北西部、能登半島の基部に位置し、東側は富山湾に面している。特徴的な海底地形を有する富山湾は、暖流の流入も加わり様々な魚種の好漁場となっている。定置網漁業発祥地の一つとされ、「ひみ寒ぶり」で有名である。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

株式会社半七は、大正2年創業、平成26年に現社名に改組した。令和5年に最新急速冷凍機（プロトン冷凍）を備えた、HACCP認証に向けた設計の第2加工場を新設した。

・受賞者の特色

（1）技術の特色

- ① 氷見産の厳選された良質な体長25cm以上のマイワシを原料に、手開き等の丁寧な作業と桜干し（みりん干し）の製造技術の伝統を受け継ぎ、製造している。また、創業100年余引き継がれてきた保存料・着色料無添加の秘伝調味液を用いている。
- ② プロトン冷凍機を導入し、食品・食材の鮮度や食感、風味を逃さずに急速冷凍を行い、品質向上を図っている。
- ③ 脂質含量が高い原料は脂質の酸化が起りやすく加工に不適であるが、賞味期限を短く設定して、製品の脂質の酸化を防いでいる。

（2）地域への貢献

株式会社半七は、氷見産の魚を美味しく食べてもらうべく氷見の魅力発信の代表となる製品の製造、氷見の朝獲れ魚を使用した幼児食チルド宅配サービスの製造など氷見の魚のブランド力を高める取組を行っている。また、氷見水産加工業協同組合と氷見市役所主催の市内小学生を対象とした魚捌き教室への従業員の派遣や冬季町内の除雪作業など地域の活動に貢献している。

・普及性と今後の発展方向

出品財は、従来の硬いイメージを打破した柔らかくて食べやすいみりん干しである。加工品製造の多くが機械化されている時代、出品財の製造はすべて手作業であることに希少価値があり、手作りの良さが見直されていることから普及性が高いと評価された。また、受賞者は、伝統を守りつつ時代に沿った形の鮮魚、水産製品の提供に努め、SDGsへつなげる取組を計画していることから今後の発展が期待される。