

令和5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

酒屋が作った、新たなしめ鯖

○氏名又は名称 有限会社 酒の一斗（代表 池野 晋一）

○所在地 長崎県松浦市

○出品財産物（水産加工品）

○受賞理由

・地域の概要

松浦市は、長崎県本土の北部に位置し、県内有数の水揚量を誇る松浦魚市場を有しており、まき網船で漁獲されたサバ類、アジ類、イワシ類が水揚げされている。また、松浦魚市場は高度衛生管理施設として令和4年3月にEU向けの輸出水産食品取扱施設に認定されている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

有限会社酒の一斗は長年、酒の小売・流通業を営んでおり、長崎県北部地域を中心に幅広いネットワークを構築している。それを活用し、令和3年から酒に合う水産物の加工品製造と販売を開始した。

・受賞者の特色

（1）新しいサバ加工品の創出

酒屋の利点を生かし、酒に合う水産加工品の開発に取り組んでいる。出品財は松浦魚市場に水揚げされたマサバをレモンで漬け込んでから表面を炙り、真空包装後直ちにアルコールブラインにて急速凍結する新たなサバ加工品（しめさば）である。本製品は水揚げ時の鮮度をそのまま維持しているとともに、従来品に比べて色、味、食感が良好な製品に仕上がっている。

（2）松浦産のサバの価値向上

松浦魚市場でその日に水揚げされたマサバを加工場に搬入し、直ちに加工することにより高鮮度な品質の製品を製造している。松浦魚市場では脂がのっけて身が締まったマサバが多く水揚げされているにもかかわらず、これまで小型のものは脂がのっけてもブランド価値が低かった。出品財は小型のマサバであっても製造可能であることから、今後、松浦魚市場に水揚げされるマサバの価格の安定化と認知度の向上に大いに貢献できるものと考えられる。

・普及性と今後の発展方向

今後は加工場の整備を視野に入れており、引き続き酒屋が作ったシリーズの水産加工品の開発に意欲的であり、地域の活性化と長崎県産の魚介類の価値向上が期待できる。