

令和6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

地元の鮮魚（エソ）を使用した高品質のかまぼこ

○氏名又は名称 有限会社 三好蒲鉾（代表 三好 忠之）

○所 在 地 山口県萩市

○出 品 財 産物（水産加工品）

○受 賞 理 由

・地域の概要

受賞者の工場がある萩市は、日本海に面しており県内でも有数の漁獲量を誇る地域である。その沖合には対馬海流と大小の河川が流入し、点在する多くの島々や天然礁の存在、さらに、朝鮮半島に向かった広大な大陸棚のもとで、全国有数の好漁場が形成され、萩のブランド魚を含む250種類ほどの魚介類が漁獲されている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

主な事業はかまぼこ製造業で、資本金 300 万円、従業員は計 5 名、年商 1,500 万円である。受賞者はからだに優しい練製品づくりを理念としており、高品質な練製品を製造すると同時に、添加物になるべく使わないこと、地域食材を原料として活用すること等、消費者の健康、地域活性化という点にも配慮している。受賞財は、年々売り上げが伸びている商品である。受賞者の商品は受賞財も含め、山口県の認定である「山口海物語」に 5 商品も認定されており、山口県の水産加工業を牽引している。

・受賞者の特色

受賞財はかまぼこの中でも「焼き抜き」という種類で、萩地方発祥のかまぼこであるが、萩の焼き抜きの特徴は、低温で加熱して焦げ色を付けないように焼き上げる点にある。甘味はそれほど強くなく、魚のうま味を塩味で整えている。かまぼこ等の練製品は一般的には、冷凍すり身が使用されるが、受賞財は、萩市産の生原料を使用している。生原料を使用する際は、原料が漁獲される季節、漁法、魚種、大きさにより品質にばらつきがあるが、人工添加物を使わず、先代からの伝承、自ら築き上げてきた経験や技術により高品質な製品に仕上げることに成功している。

・普及性と今後の発展方向

受賞者は地域の水産資源を有効活用し良質な原料の特性を活かしながら伝統製法を守り受賞財をはじめとするブランド力のある製品を種々生み出している。また、山口県の特産品である練製品製造を軸にして、地域活性化のイベントの企画や教育活動など他地域の水産業振興の見本となるような取組も行っている。こうした取組は日本の各地域に多々ある地域漁業と深く結びつく中小水産加工業の今後の発展の道筋を示すものとして普及性が高いと評価された。伝統的な手法を用いた近年の健康志向の消費者ニーズにあった製品開発、山口県ブランドへの貢献から更なる発展が期待される。