

令和7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

夕食のおかず用に、3部位の食感を楽しめる鯨のしゃぶしゃぶパック品

○氏名又は名称 株式会社 山賀（代表 山賀 竜郎）

○所 在 地 山口県下関市

○出 品 財 産物（水産加工品）

○受 賞 理 由

・地域の概要

下関市は、本州の最西端に位置し、古くから海陸の交通の要として栄え、関門海峡を通じて東シナ海、日本海、瀬戸内海の良い漁場にアクセスしやすいことから多くの水産物が水揚げされる。特に、母船式捕鯨の基地であることや、明治期に全国に先駆けてフグ食の解禁がされたこと、アンコウの水揚げ量が22年連続日本一となるというように、鯨・フグ・アンコウなどの特色ある水産物の産地であり、市ではこれらを観光資源としてアピールしている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

株式会社山賀は平成20年に設立され、「下関自慢を味で表現する」というスローガンを掲げ下関で水揚げされる水産物の加工販売を行ってきた。鯨については当初は他社に加工を委託して販売のみを行っていたが、商業捕鯨が再開されるとともに、スライサーを導入し自社での加工に切り替え、ベーコンや竜田揚げなどの商品を加工販売するようになった。従業員は28名で、30～50歳代中心の日本人の他、海外の実習生や特定技能生も勤務し、水産業界としては比較的若い年齢構成となっている。

・受賞者の特色

受賞財は、皮・さえずり肉（舌）・須の子（あご肉）と食感と味が異なる部位を組み合わせた商品としている。この3部位は鯨の中では他よりも利用価値が低い部分で、その有効利用の方針のもとで開発されている。幅広い消費者への鯨食普及のため、酒の肴ではなく一般家庭の夕食で使用されやすいしゃぶしゃぶ食材として手ごろな価格で提供した。それぞれの部位がしゃぶしゃぶとして最適な食感となるようスライサーの設定や原料解凍状態の調整の試行錯誤を重ね、最適な厚さでスライスする条件を見出した。

・普及性と今後の発展方向

受賞財は地元の土産物屋や道の駅等で販売されるが、ネット販売や全国の間屋への販売により令和4年の販売開始より販売量は堅調に伸びている。当社代表である山賀竜郎氏は下関市鯨肉消費拡大推進協議会の委員をつとめ、日本の鯨食文化を発展させるという使命を持ち、今後も鯨商品の開発に取り組もうとする姿勢が評価される。