令和３年度農林水産祭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

職人の伝統製法により旨味を凝縮した鰹の焼節

〇氏名又は名称　株式会社髙岡商店（代表　髙岡　陽市朗）

〇所　　在　　地　和歌山県新宮市三輪崎

〇出　　品　　財　産物（水産加工品）

〇受　賞　理　由

・地域の概要

新宮市は、和歌山県と三重県との県境を流れる熊野川の河口に位置する。その沖合海域は熊野灘と呼ばれ、温暖な黒潮に乗って回遊する鰹、マグロなどの大型回遊魚からアジ、サバなどの小型魚等が集まる良質の漁場として古くから知られている。

・受賞者の取組の経過と経営の現況

株式会社髙岡商店は、「目で見て美味しい、食べて美味しい」をモットーに、地域の消費者や漁業関係者に貢献し続け、和歌山県から 100 年企業表彰を受けている。

・受賞者の特色

（１）伝統的な焙乾技術を用いた製法

焙乾技術の中でも最も歴史が古く高度な技術と経験を必要とする手火山式焙乾法を採用している。一度に製造出来る量が少なく生産効率は悪いが、鰹を火の近くで燻蒸させるため香りが強く、旨みや栄養素を中に閉じ込められる製法である。出品者は、伝統的な手火山式焙乾法を若手職人に継承できる日本に数少ない職人である。

（２）食材へのこだわり

出品財の原料は、脂質分の少ない「PS カツオ」或いは「B1 カツオ」を使用している。それぞれ生きた鰹を－20℃で急速冷凍した製品であるため、漁獲直後の生鰹に勝るとも劣らない鮮度と品質であることから市場での評価は高い。また、ヤマモモの木を使用して燻蒸加工し、地元の契約農家から厳選した香りの強い柚子で香りづけすることで、他社製品にはない鮮やかなピンク色と独特の香気を纏わせた気品のある商品を実現した。

※PS カツオ：まき網漁船により漁獲され、高濃度食塩水等で急速冷凍して保管したカツオ
※B1 カツオ：一本釣り漁船により漁獲され、高濃度食塩水等で急速冷凍して保管したカツオ

・普及性と今後の発展方向

コロナ禍で若い世代を中心に巣ごもり需要が増加する中で健康食品が注目を集めているが、本出品材は審査会にて若者大賞を受賞したことに加え、なまり節は低カロリー高タンパクで、９種の必須アミノ酸を全て含む機能性食品といえることから、先細りしているなまり節の販売に寄与する商品となっている。また、廃棄ロス削減のため、飼料会社と契約してマグロや鰹の残渣を回収してもらっており、本出品材は、水産業と SDGs の親和性を検討するにあたり、有用なモデルケースとして評価できる。