

がんばれ!!



# 新連携・地域資源活用・農商工連携

## 沖縄県産ソデイカとモズクを全国に発信 ～今帰仁漁業協同組合と連携した新商品開発～

第54回

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 経営支援部 経営支援課

秋山聡太郎

### 紹介事例の概要

会社名	株式会社 丸昇物産
住所	沖縄県糸満市西崎町5-12-7
ホームページ	<a href="http://marusho.info/">http://marusho.info/</a>
認定区分	農商工等連携事業
認定事業名	ソデイカ、モズク、アーサ、シャコ貝、ウニなどの沖縄県産の海産物を使用した加工品の商品開発及び販路開拓
認定日	平成26年2月3日

世界一大きい食用イカをご存じだろうか。一般的には「ソデイカ」、沖縄の呼び方で「セイイカ」と呼ばれる巨大なイカである。大きいもので胴体のみで体長が1mを超し、重さは20kg超にもなる。「巨大」の一言に尽きるそのイカは、沖縄県内で多く水揚げされ、軽量化と鮮度を保つために船内で内臓と足を捨てて水揚げされる。大きいからと言って決して大味ではない。ねっとりとした食感と甘みが特徴であり非常に美味しい。身近なところでは、回転ずしなどで使われ、なんと1杯のソデイカから1000貫の寿司ができるほどと聞く。

今回取材した丸昇物産(株)は「ソデイカ(セイイカ)」や「モズク」を加工及び販売している。沖縄県内の「今帰仁(なきじん)漁業協同組合」と手を組んで農商工連携を2014年2月に取得した。同社の取組みを與那覇取締役統括部長に伺った。

### ◆ 取り組みのきっかけ

ソデイカやモズクの加工を手掛けてきた同社



株丸昇物産 與那覇部長

は原料を沖縄県内産にこだわり、県内漁協の中でも農商工連携先である今帰仁漁協から安定的に仕入れを行い、今帰仁漁協で水揚げされるほぼすべてのソデイカ・モズクを同社が加工していた。信頼関係にあった今帰仁漁協とは、以前から取引関係以上の取組みを行いたいと話していた。

新商品の販路としては、同社がもつ県内全域のスーパーマーケットの営業網に加え、今帰仁漁協の付近には、観光スポットである古宇利島の「古宇利オーシャンタワー」や道の駅人気ランキング全国1位に輝いた今帰仁村に隣接する名護市の「道の駅 許田(きよだ)」にお土産品売り場があり、今帰仁漁協としても地元の魚介類を活用したお土産品を販売したいと思っていた。新しいお土産品の開発・加工は同社が担当することで決まっていたがきっかけがなかった。そうした中、中小機構沖縄事務所の屋嘉比チーフアドバイザーに相談があり、2社が連携して農商工連携を取得し、新商品開発を目指すきっかけが生まれた。



丸昇物産の  
自社工場

(株)丸昇物産 外観

## ◆ 新商品開発の取組み

認定事業として現在、新商品開発を行っているのが「ソデイカのジャーキー」だ。ソデイカの加工処理時にこれまで廃棄していた皮を使った新商品である。重さ20kgにもなるソデイカの皮は、ゴム手袋のような弾力と厚さがあり、これまで産業廃棄物として破棄していた。有効活用したいと以前から考えていた與那覇部長は農商工連携をきっかけに仕入れから最終加工まで自社で行うことにした。「ソデイカの乾物は他になく新しいお土産品として広めていきたい」と話す。

そして、もう一つ新商品開発しているのが「乾燥モズク」だ。「やはり自然のものを獲るため、水揚げ量が年によって異なる」と與那覇部長。シャコ貝は想定よりも少ない水揚げ量になっているが、逆に想定よりも多く水揚げされたのがモズクだった。モズクの新商品開発は順調に進み、同社がもつ選別・塩抜き・乾燥などのノウハウを活用した、これまでにないおやつ感覚のお土産品として「乾燥味付けモズク『おつまみモズク』」を平成28年2月に販売予定している。これまでのモズク商品は要冷蔵の商品が一般的であったが、乾燥させることにより賞味期限を伸ばし、お土産品として取り扱えるようになるため今帰仁漁港の思いと重なった商品になった。

「意識改革にも苦労した」と與那覇部長は続けて話す。社内の意識改革はもちろん、より付加価値の高い商品を開発するため、農商工連携を組む今帰仁漁協の意識改革も不可欠であった。漁協に対して、農商工連携の意図や目標などを

地道に説明し、少しずつ前向きになっていただくことができたようだ。



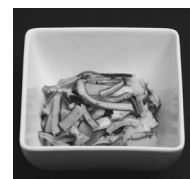
ソデイカの加工

## ◆ 認定後の変化

「商品開発に積極的になれました。開発を進めていく中で自信をもつこともできました。これまではスーパーマーケットの鮮魚コーナーばかりを意識していたが、農商工連携の取得によって常温商品を開発するきっかけとなり、商品開発の幅が広がり、可能性が広がりました」と話す。

## ◆ 将来のビジョン

「農商工連携による新商品開発を行い、沖縄県内外のさまざまな場所で販売することで県外に沖縄の魅力を発信していきたい。また沖縄の漁師を増やしたいとの思いもある。漁師には後継者問題や人材育成問題があり、一人でも多くの若者に漁師の魅力を伝えたい。そのためには、弊社がよい商品を作ることによって、より多くの魚介類を仕入れ、漁師に還元し、魅力を伝える。よい経済循環をもたらすことができれば」と語っていただき、與那覇部長の根幹の将来ビジョンまで聞くことができた。今後も同社を支援し、また同社の活躍を期待したい。



主力商品の一つ、「味付けもずく」と「中華イカ」