

日本の玄関口！

与那国産マグロ・カツオのブランド化

紹介事例の概要

- 事業者名 (株)石垣の塩
- 認定区分 農商工等連携事業
- 認定事業名 与那国島近海で獲れる天然マグロ・カツオ等を活用した加工食品の製造販売事業
- 認定日 平成27年2月2日

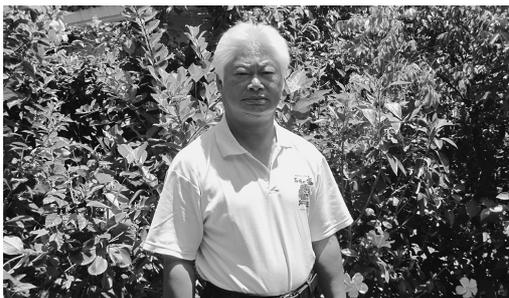
独立行政法人中小企業基盤整備機構
経営支援部 経営支援課

向井 征太郎

日本最西端の地、与那国島

沖縄本島から約509km、石垣島からは約127km。隣接する台湾とは、わずか約111kmしか離れていない国境近くにある日本最西端の地、与那国島。独特の海底景観を形成している「海底遺跡」や、テレビドラマで放映された「Dr. コー診療所」の舞台となったロケ地などでも有名である。「日本最西端与那国島一周マラソン大会」や「日本最西端与那国島国際カジキ釣り大会」などの活発な観光イベントも開催され、多くの観光客で賑わっている。

また、与那国島は「漁場の中に島がある」と言われるほど、島の近海に豊かな漁場があり、黒潮で育ったマグロやカツオが豊富に獲れる。今回紹介する(株)石垣の塩（沖縄県石垣市）は、与那国島近海で獲れる天然マグロやカツオを活用した加工食品の製造・販売に取り組む企業である。



(株)石垣の塩 東郷 代表取締役



(株)石垣の塩 本社

与那国産マグロ・カツオを活用した加工食品開発の取組み

(株)石垣の塩は、石垣島の海水から作る自然海塩「石垣の塩」を製造し、石垣空港のテナントやネット通販等で販売している。同社の東郷社長は、与那国島では豊富に獲れるマグロやカツオを鮮魚として市場に出すには輸送コストがかかりすぎるのが課題であると、与那国町漁業協同組合（沖縄県八重山郡与那国町。以下「与那国町漁協」）から相談を受けた。

そこで、この状況を打破するべく、与那国町漁協、(株)石垣の塩ほか協力企業が連携し、平成22年に(株)与那国水産加工（沖縄県八重山郡与那国町。設立時の名称は(株)石垣島かつおだし）を設立し、与那国久部良漁港の隣接地に加工場を確保した。

これにより、与那国町漁協がその日釣り上げ

た魚を、与那国水産加工の加工場で新鮮なうちに加工することが可能になり、マグロやカツオの加工食品開発に取り組んできた。平成24年には「かつおのおだし」がY-2グランプリを受賞、平成26年には「まぐろのおだし」が第16回グルメ&ダイニングスタイルショー秋2014でフード部門大賞を受賞した。両商品ともに、与那国産マグロ・カツオ、石垣の塩、波照間島黒糖など、与那国島の天然資源と八重山の素材を掛け合わせた加工食品である。



与那国 カツオ釣り

農工商等連携認定の経緯

東郷社長は、与那国島近海で獲れる天然マグロ・カツオ等を活用した加工食品の開発を進めるなかで、中小機構沖縄事務所から農工商等連携事業の紹介を受けた。同機構の金城チーフアドバイザーのアドバイスを受けながら事業計画を策定し、(株)石垣の塩、(株)与那国水産加工、与那国町漁協の3者の連携による農工商等連携事業の認定を平成27年2月に受けた。

与那国産マグロ・カツオを石垣の塩やオリーブなどを使い、ハンバーグ、かまぼこ、ふりかけ、缶詰などの加工食品を製造し、与那国産として付加価値を高めて島外への販売を目指す事業である。

これらの加工食品の味付けには、素材の味を引き立てる「石垣の塩」を使用している。「石垣の塩」の原料となる海水を汲み上げている石垣島の名蔵湾は、広大な干潟とマングローブ林からなる「名蔵アンパル」がある自然豊かな海域で、製塩工場はその名蔵湾内の浜辺に建っている。独自に開発した製塩装置は、自然海塩メ

ーカーとしては大規模な生産設備で、すべての工程が自動制御され安定した品質と低価格を実現、大手菓子メーカー等でも採用されている。

認定後の事業展開

認定後は補助金も活用しながら、商品開発を推進、商品化後は中小機構の支援も受けながら、「東京シーフードショー2016」に出展した。展示会でのアンケートでは、「与那国島を知らない」という回答が予想以上に多かった。

そこで、「与那国のマグロ・カツオのブランドブック」を制作しPRを行った。また、観光客が増加し続ける石垣島の中心商店街近くに、与那国の海産物を中心にした与那国物産専門店「与那国売店」を平成28年10月に開店した。中小機構も店舗計画の立案などを支援した。与那国売店には、日本人観光客に加え、香港や台湾など海外からの観光客も多く訪れている。

また、与那国島空港内の「与那国町漁協直営売店」では、本事業で開発した商品などで品揃えが充実し、石垣島の「与那国売店」との相乗効果で売上も伸びている。



与那国売店

おわりに

与那国島はかつて、日本の鰹節生産の一大拠点であった。日本の玄関口、黒潮の漁場に浮かぶ日本最西端の島「与那国島」の天然マグロ・カツオのブランド化を図り、与那国島に賑わいを起こそうと、常にチャレンジを続ける同社の今後に注目したい。