

がんばれ!!

新連携・地域資源活用・農商工連携

第26回

新しい小田原かまぼこを通じ、 地域への貢献と伝統技術の承継をめざす

独立行政法人中小企業基盤整備機構 新事業支援部 連携事業支援課 後藤 豊

紹介事例の概要

団体名	小田原蒲鉾協同組合
認定区分	地域資源活用事業
認定事業名	未利用の地魚と地元間伐材を活用した 新しい小田原かまぼこの開発事業
認定日	平成24年2月3日

◆ 歴史ある小田原かまぼこ

JR 小田原駅の改札を出ると土産物店が並び、店の一面には多様な小田原かまぼこが陳列されている。今回ご紹介するのは、この小田原かまぼこを製造する事業者で構成する小田原蒲鉾協同組合である。

神奈川県南西部に位置する小田原市は、小田原漁港など複数の漁港があり、古くから水産加工の盛んな街である。中でも市の代表的な名産である小田原かまぼこは、200年程前に誕生したといわれている。

歴史ある小田原かまぼこだが、日本人の魚離れにより安泰ではない。水産白書によると、国民1人の1日当たり魚摂取量は、2000年には92グラムであったが、2010年には72.5グラムと減少。魚離れで厳しい水産加工業に、少しでも貢献したいとの思いから、今回紹介する地域資源を活用した新事業に取り組むことになった。

◆ 小田原かまぼこへの思い入れ

小田原かまぼこは大正の頃まで、地元相模湾で獲れる魚を主原料として製造されてきた。しかし、大正に入り小田原かまぼこの消費量が増加すると地元の魚（オキギス・イシモチ）だけでは足りず、他県の質の高いグチなどの魚を運び、原料として利用することになった。一般的な「かまぼこ」と異なり、グチを使用した小田原かまぼこは、ふくよかな弾力とまろやかな味が特徴である。

製造工程で使用する水にも思い入れがある。「みずさらし」や「脱水」といった工程では、カルシウムやマグネシウムを適度に含み、やや硬度が高い小田原の地下水を使用している。水でさらしながら油圧でつぶ

し水分をとるのだが、この水を使用すると脱水しやすい。

思い入れのある原料と地下水が相まって、おいしい小田原かまぼこができあがるのだ。

◆ 小田原蒲鉾協同組合の歴史と活動

小田原蒲鉾協同組合は、小田原市に本社を持つかまぼこ製造業者13社で構成され、その歴史は明治時代に遡ることができる。組合事務所を訪れると、壁面には歴代組合長の写真がずらりと並んでいた。

組合事務所がある組合会館は、相模湾の海岸から100メートル程と非常に近い。鈴木一由組合長（以下鈴木組合長）によると、周辺には以前魚市場があり便がよいことから製氷所として利用していた建物を、現在は組合会館として使用しているとのことである。

このような歴史を持つ組合であるが、主な活動は、①各種催事への参加、②技術研究会の開催、③小田原かまぼこ桜まつりの開催となっている。

技術研究会では、組合員の会社からベテラン技能者を講師として招き、組合員全員の技術の底上げを実施。さらに十数年前から月に1回、批評会を開催している。これは加盟各社が自社商品を持ち寄り、批評し合うもので、互いに切磋琢磨する場となった。

中小機構関東本部の金綱チーフアドバイザーは、「この組合は組合員同士、忌憚のない意見交換ができ、うわべだけではない関係が構築できている」と話す。

組合員同士で技術を高め合い、新しいことへの挑戦を繰り返すことが、伝統をつくるのである。



鈴木一由組合長(右)と鈴木博晶前組合長(左)

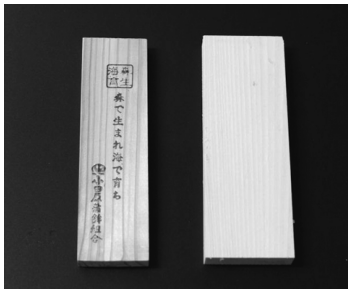
◆ 地域資源活用事業に取り組んだ背景

当新規事業においては「相模湾のアジ等」と「スギ材（神奈川県産）」という地域資源を活用する。

地元漁港では赤身系のアジやイサキ、カマス、サバ、イワシなど多くの魚が水揚げされている。これらの中には鮮魚流通に向いておらず、肥料として安価で取引、または廃棄されていたため、地元漁協から、有効活用できないかとの声があった。

組合では、このような魚を小田原かまぼこの材料として活用することにより、適価での取引が可能となり、地元漁業などへも貢献できると考えた。

次に「かまぼこ」の板であるが、通常使用しているのは主に北米のモミである。これを地元小田原の森林に育つスギ材への変更を検討した。その背景として、近年、小田原の森林は手入れが行き届かず荒れた状態となって、それが巡り巡って海を汚し漁業に悪影響を与えている。そこで適切な間伐を行い、森林を維持することを狙いとし、地元森林組合の協力を得て、スギ材を使用することとした。



スギ材を活用した板(左)と既存の板(右)

また近年、地元の魚を扱う機会が乏しく、若手後継者にこれらの魚から「かまぼこ」を作る技術が十分伝承されてこなかった。今回の事業が、こうした技術をもう一度復活させるきっかけになるとすれば大変意義がある。「昔ながらの小田原かまぼこを知っている、年長の我々にそれを伝える責任があった」と鈴木博晶前組合長（以下鈴木前組合長）は語る。

◆ 認定事業の展開

鈴木前組合長は、地元の魚と木材を活用した、これまでの「かまぼこ」とは差別化した新しい商品の開発という事業構想を、小田原市に持ちかけた。経済部産業政策課の竹井副課長は地域資源活用事業にチャレンジすべく、アドバイスや申請について、神奈川県中小企業団体中央会に支援を求めた。その後、小田原箱根商工会議所や中小機構及びその他の専門家なども連携し、認定を目指すこととなる。

「多くの関係者とのコーディネートは竹井副課長が担当してくれた。とても感謝している」と鈴木前組合

長は振り返る。

また、組合では、新商品の販売には従来の販売方法とは違った工夫が必要と判断し、マーケティングの基礎知識等を学習するため研修会を開催するなど、自分たちのスキルレベルを高める努力も怠らなかった。

◆ 今後の展望

新商品は、赤身魚を使用するため、小田原かまぼことして一般的な蒸し加工は採用せず、焼きまたは揚げ加工したものが想定されている。

試作品はおおよそ完成しており、「すでに日本酒が欲しくなるレベルに仕上がっている」という。

今年3月、小田原にオープンした西武小田原店で数百人向けに試食を行ったところ、評判も上々で大きな自信につながった。

現在、新商品は組合加盟企業各社が一定のルールの下で各々が開発しており、全社の開発が完了した段階で一斉に販売することを予定している。「各社がバラバラに販売を開始したのでは意味がない」と、鈴木組合長と鈴木前組合長は口を揃えた。同時販売することで、市場へのインパクトを最大限高めると同時に、組合が一枚岩で取り組んでいることを示す狙いがそこにはある。

その一方で、販売しやすいパッケージや価格設定に仕上げるのが難しく、スタートで誤らないようにするのが肝要と、鈴木組合長は慎重に事を進めるつもりだ。

平成25年度のそう遠くない時期には販売開始できる見込みで、まずは組合員の販売店や土産物屋で販売し、徐々に首都圏など大消費地での流通展開を図っていく計画だ。そして、最終的には組合員が生産する全かまぼこの5%以上を、認定事業の商品で達成させることを目標にしている。

残った問題点としては、赤身魚から量産する設備が既に廃棄処分されてしまっていることだ。開発途中の現時点では、新たな設備投資を行うことは難しいところであるが、足りない設備等を、組合員の知恵でいかにクリアしていくのが今後の課題である。

これまでの小田原かまぼこが持つ凜としたイメージとは違う、野趣あふれる新しい小田原かまぼこが店頭で並ぶ日が今から楽しみだ。



新しい小田原かまぼこの試作品