

八幡浜の鱧の魅力伝える新しい加工品の開発・販売

紹介事例の概要

- 事業者名 株式会社オーシャンドリーム
- 認定区分 地域産業資源活用
- 認定事業名 八幡浜港で水揚げされるハモを活用した加工食品の開発・製造・販売
- 認定日 平成27年7月6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

土屋 真美

日本有数の鱧の水揚げ港・八幡浜

八幡浜市は、愛媛県の西端・佐田岬半島の付け根に位置する市で、北に伊予灘、西に宇和海を望む温暖で風光明媚な土地である。古くは九州や関西地方との海上交易が盛んで、「伊予の大阪」と呼ばれていた。その八幡浜市の経済を支える八幡浜港は、太平洋から流れ込む黒潮とともに旬の魚が回遊する絶好の漁場として古くから栄えてきた。



八幡浜港の様子

その背景として、非常に生命力の強い魚である鱧は、輸送技術が発達していなかった時代にも生きたまま京都や大阪まで輸送できたからだとされている。その影響により、鱧を食べる文化が地元にはほとんど根付いていないことに気付いた松浦社長は、八幡浜の鱧を地元の方々にも味わってほしいという思いから、平成23年1月に鱧の加工品の開発、製造、販売を行う株式会社オーシャンドリームを設立、平成27年7月に地域産業資源活用事業計画の認定を受けた。



(株)オーシャンドリーム 松浦康夫社長

古くから関西で食されてきた鱧

中でも八幡浜港は日本有数の鱧の水揚げ量を誇るが、そのほとんどが京都や大阪をはじめとする関西圏に出荷されてきた。特に京都では祇園祭、大阪では天神祭の行われる夏場の時期に、精力をつけるために鰻などと同様に珍重された。



(株)オーシャンドリーム 外観

新しい鰹の加工品の開発

地元の住民が鰹を食べることが少なかった理由の一つには、「小骨が多い」という一般的なイメージがあった。このイメージを払拭するため、同社は骨切り機を導入。細くて硬い鰹の骨を、1.5~2mm間隔で丁寧に骨切りし、普通に食べていても気にならないレベルにまで骨を細かくした。これにより、湯引き、焼き物、吸い物、煮物など、鰹の料理方法の幅が広がり、バイヤーや消費者に提案しやすくなった。

特に、夏場に関西で出回る鰹はあっさりとした淡泊な食感であることが多いが、八幡浜港で水揚げされる鰹は脂がのっていてジューシーなことが特徴で、特に卵を抱く秋口から冬にかけて旬を迎えるという。ジューシーで美味しい冬の鰹は天ぷらか鍋で食べるのがお勧めと松浦社長も太鼓判を押す。

また、鰹は美味しいだけでなく健康にも良い。類似した魚としてよく食べられる鰻や穴子と比べ、鰹は高タンパク質、低脂肪、低カロリー、低コレステロールという特性を持っており、同社は健康志向の消費者をターゲットに商品開発を行っている。

今後の販路としては特に「関東に広げていきたい」と松浦社長は意気込んだ。古くから鰹に慣れ親しんでいる関西圏は自社商品を紹介しやすい一方、鰹に求められるものが多様で単価が合わないケースが多い。一方、関東圏では未だ鰹が十分出回っておらず、同社が関東の展示会に出展した際も「初めて食べた」というバイヤーが少なくなかったそうだ。

最近では、関東圏での販売を念頭に置き、大手百貨店とともに若い女性向けの「タイ鍋カレーセット」を開発。タイの伝統料理であるグリーンカレーをベースに、ココナッツミルクとパクチーを合わせた鍋に切身の鰹を投入する鍋セットを1,000セット製造した。従来のような和風だしではなくグリーンカレーと鰹という意

外な組み合わせに松浦社長も戸惑ったと話す。が、「まだまだ鰹を食べる文化の少ない関東圏へ打って出るには、大胆な提案が必要」と期待を寄せていた。



鰹カツ

今後の展望~2048年問題に向けて

松浦社長が今後の課題として危惧しているのが、「2048年問題」だ。これは2006年に科学雑誌「Science」に「2048年にすべての漁業資源が消滅する」という主旨の論文が発表されたもので、多くの漁業関係者が憂慮している。

「私が八幡浜に戻ってきた20歳の頃は年間で110億以上の水揚げがあった。それが去年は30億にまで落ち込んだ。10年後には15億くらいになるのではないかと。漁獲量だけでなく、漁師の減少も歯止めできない」と松浦社長も不安をにじませていた。さらに、八幡浜港から40kmほど南に位置する宇和島港は八幡浜港より海水温が2~3度高く、魚も育ちやすいため、宇和島港で獲れる魚が1年で出荷されるどころ、八幡浜港の場合は1年半要することになり、半年分の飼育費といったコストがかかるなど、環境的な不利も影響している。松浦社長は、「今後はよりコントロールしやすい陸上での養殖などの可能性も考えていきたい」と話していた。幸い、生命力が強く獰猛で外敵の少ない鰹は養殖に適しているそうだ。

漁獲量や漁師の減少という環境変化のなか、いかに鰹の供給を維持し、その魅力を全国に発信し続けていくか。同社の取組みに今後も注目していきたい。