

スラリーアイスを活用した 三陸水産物のブランド化への取り組み

○白土 満，佐藤正一（釜石ヒカリフーズ株式会社），
貫洞義一（JST 復興促進センター盛岡事務所），松本泰典（高知工科大学地域連携機構）

1. はじめに

震災から4年目を迎える釜石地区であるが，復興にはまだほど遠い．確かにインフラ整備は進んではいるが，いまだ住民の多くは仮設住宅に住み，住宅再建の目途も立たない中，日々生活を送っている．その釜石市に拠点を置く釜石ヒカリフーズ株式会社（以下，釜石ヒカリフーズ）は，2011年3月11日の東日本大震災後に，地元の雇用の創出の場と水産業ならびに水産加工業の復興を目的に，岩手県で最も早く設立した新規企業である．事業としては，居酒屋チェーン，回転寿司，スーパーなどに向け釜石で水揚げされる水タコ，イカ，鮭などを主体原料とした冷凍商品の生産・販売を行っている．



写真1 釜石市唐丹湾

一方，釜石市・唐丹地区で獲れる，ウニ，ワカメ，ドンコ（エゾイソアイナメ）などの水産物は，美味であることから地域内で生鮮品として高値に流通している三陸の貴重な資源である．これらの水産物は他地域でも評価が高く，全国的な提供が望まれているものの，現状の流通方法では地元で味わうことのできる本来の味を長期間保持することが難しいため，提供できるエリアが限定されるという課題がある．そこで，新たな流通圏（販路）の拡大を目指し，高知工科大学のシーズである温度をコントロールできるスラリーアイス製造装置を活用した共同研究をJST復興促進プログラム（マッチング促進）の支援により行っている．

目標は各生鮮魚介類を冷却・保存するのに最適なスラリーアイスの使用方法を確立し，鮮度保持が可能な日数を延ばすことである．また，現在釜石ヒカリフーズで提供している商品に新たな価値を付与する取り組みも並行して進めている．これらの取り組みから，最終的には本研究開発の技術を用い，三陸の水産物を「SANRIKU ブランド」として市場にアピールし，水産業と地域の活性化につなげていく．

2. 産官学連携を構築するに至った経緯

現在，冷凍技術の発達により海産物は冷凍での流通が大半を占めるが，魚種によっては凍結してしまうと解凍した際に旨味成分が流出し，著しく食感・味が落ちてしまうものがある．一例をあげると，三陸には「ドンコ」という特産魚があり，刺身にすると，きめの細かい身質は口当たりが良く，またあっさりとした肝と和えた刺身は，カワハギとはまた異なる上品な味わいである．しかし，このドンコを冷凍すると生鮮状態の品質を保てないことに加え，鮮度劣化が速いため，生鮮としては産地での消費がほとんどとなる．このような課題の打開を図るべく，当社では何と

か新鮮なまま出荷できる新しい技術はないかと模索していた。そこで当時、釜石市の企業支援担当だった山崎森敬氏に相談し JST 復興促進センター盛岡事務所のマッチングプランナーに協力を依頼した。その後、高知工科大学の松本泰典准教授のシーズを紹介され共同研究を行うこととなり、JST 復興促進プログラム「マッチング促進」に応募、採択された。平成 24 年度末から図 1 に示すように JST 復興促進センター盛岡事務所の支援の下で、釜石ヒカリフーズ、岩手大学および高知工科大学の連携体に、技術支援という位置づけで岩手県水産技術センターにも参加して頂き、プロジェクトを遂行している。



図 1 本プロジェクトの連携体

3. 今後の販売に向けた取り組み

プロジェクトを開始してから早 2 年が経過し、この期間、地元で水揚げされる近海物の水産物を対象として鮮度の指標である K 値や色合いなど調べてデータ収集を行った。魚種によっては、旬の時期にしか実験が行えないという環境ではあったが、これまでの基礎データを元に、今後は商品化の取り組みを行っていく。商品化と言っても消費者が何を求めているのか、つまり市場（マーケット）をしっかりと調査し、把握することがポイントとなる。



写真 2 鮮度保持実験（サバ）

対象魚種として、ヒラメ、マス、サバ、ドンコ、タラ等を鮮魚や加工品としてサンプル出荷を見込んでいる。単に対象となる水産物をスラリーアイスで保冷するだけでなく、前処理を施し、さらには加工し、輸送時の梱包の最適化を図ることで、他と差別化して高付加価値をつけた商品を市場に出す。そして、1 人でも多くの人に釜石地域と釜石ヒカリフーズの取り組みを知ってもらい、商品を購入してもらえよう挑戦していく。

4. おわりに

東北の被災地は、まだまだ復興がはじまったばかりである。復興を進めるということは、基幹産業とそれに関係する産業の再活性化、地域の雇用の拡大に取り組むということである。その取り組みを行う上で、地域の主力産業である三陸の水産資源を利用した漁業・水産業は重要な分野であると言える。本事業の三陸水産物の鮮度を保持する技術の構築は、これまでに流通することのなかった多くの地域に生鮮状態で高品質な水産物を提供することが可能となる。その結果、地域内の漁業者は、魚価の向上により増収となり、水産加工業者は商品の競争力強化を図ることができる。そして、漁獲高の増加や雇用の創出、次世代の担い手の育成へと繋げていかなければならない。