

活かそう！ 地域資源

つながり！ 農商工連携

ふぐコラーゲンのスイーツ「ふくこら美人」を女性に！

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 九州地域活性化支援事務局

PM 杉本昇

●太田善久社長は熱く語る

これからやりたいことやアイデアは、たくさんある。自分のアイデアばかりでなく多くの人々の力を借りて、地域に根差した商品を開発し、広く発信して唐津のブランドを知らしめたい。

自ら率先して取り組み、皆様の力をお借りする。そして共に発展してゆく。

これが唐津商工会議所の会頭でもある、太田社長のモットーである。この度の農商工等連携等事業計画の認定を受けた意義はこの点にあり、認定を通じて事業を是非とも成功させたいと願っている。



萬坊レストラン



ふくこら美人

●海の資源を活かす

唐津市呼子町の風光明媚な入江に、ポツカリと浮かぶ「萬坊」レストランは、昭和58年に誕生した。当時も今も、大変に珍しい海上に浮上するレストランである。株萬坊では、海産魚類の養殖も長年手掛けており、海からの恵みを多くの人々に楽しんで頂ける安心安全な食を提供してきた。

海上に浮かぶレストラン「萬坊」には、周年に亘り、全国各地から訪れる人々の姿は後を絶たない。このレストランでは、新鮮な魚料理やイカの活き造り料理の後に、スイーツデザートとして、ふぐのコラーゲンゼリーが添えられて美味しい食事の締めくくりを堪能させてくれる。

これが、農商工等連携事業計画の第一期認定事業となった事業名「玄海発のふぐのコラーゲン製造・販売」の商品である。「ふくこら美人」である。

太田社長の卓越した、センスとアイデアは、突然浮かぶものではなさそうである。その陰には多くの苦勞を乗り越えてきた経緯と時間があり、そこからアイデアが滲み出てきた感がある。

萬坊の「いかしゅうまい」は、まぎれもなく唐津市呼子の地域資源「呼子イ



いかしゅうまい

カ」を全国に知らしめたブランド商品である。今から20数年前、筆者自身が「萬坊」レストランで食事をしている際に、太田社長が新しい「いかしゅうまい」を試作したと紹介していただき、その上品な美味しさは今でも鮮明に記憶している。この「いかしゅうまい」は、株萬坊を支える大きな柱に成長した。

この後、いかに関連する「いかまんじゅう」等、各種商品が開発された。このように常に、豊かな海の資源を活かした商品開発を進め全国に発信している。

●養殖無毒トラフグの有効活用

太田社長のチャレンジは続き、玄海トラフグの養殖に取り組む。

養殖トラフグの安心安全を実現するために試行錯誤を繰り返して「養殖無毒トラフグ」を実現するに至った。これは、長崎大学他の研究や、水産試験場の協力、助言を踏まえて、トラフグの人工孵化稚魚（株長崎種苗）の供給からのトレーサ



萬坊の工場・事務所

●「ふくら美人」の開発は連携の賜物

ビリティを行い、陸上生簀において、浄化した海水の導入から、飼料、飼育管理まで一貫した徹底管理により無毒フグを養殖している。この養殖談義と苦勞話には、熱を帯びて尽きない。従来の海面で養殖する方法では、十分な養殖管理が行き届かず、無毒の実現や、病害の発生を防止することが困難であった。そこで、養殖施設を陸上に上げ、海水は、濾過浄化した海水として、水槽内に導くといった苦勞を重ねた。無毒フグは、決して萬坊だけの無毒フグにするつもりはなく、多くのトラフグ養殖業者にも呼びかけ、賛同を得ている。この無毒フグの有効活用を考え、農商工等連携事業計画の第一期認定を受けたのが事業名「玄海発のふぐのコーラゲン製造・販売」であり。その商品が「ふくら美人」である。

コーラゲンは、女性のお肌の味方として広く知られ身近な美容食品として販売されている。多くは、家畜由来のコーラゲンが用いられてきたが、恐牛病以来、それに代わる魚類の皮、ウロコなどから抽出されたものが人気をよんでいる。この時代背景に合わせて、ふぐのコーラゲンを開発製造したことになるが、実際には、無毒トラフグの養殖に取り組み生産されたトラフグを販売する中で、取引先であるホテルオークラのシェフが、皮を利用して美味しい「煮凝り」をメニューとしていたことがヒントとなり、この未利用となつている皮を萬坊では「スイーツ」として開発しようとの発想が生まれたのである。

無毒フグという安心安全な食材を提供するために、農商工連携事業計画の共同申請者である、(株)長崎種苗にて、トラフグの種苗生産の段階から管理が行われ、それを(株)萬坊の陸上生簀で養殖生産されたものが主たる原材料である。

(なを、天然のトラフグの皮には、元々毒がないので、安全に安全を重ねた素材を用いていると云える。)

鮮度の良いトラフグの皮だけを利用したコーラゲンの特徴は、口の中での溶ける感触が家畜由来のコーラゲンとは比較にならないほど滑らかで上品なものとなっている。そして、実に豊かな旨味加わる。この口当たりと旨味の両者は、「ふくら美人」の美味しさの特徴であると同時に、商品化の難しさを兼ねていた。

口溶けの滑らかさは、低温度で溶けるコーラゲンであることを示しており、製

造時点の温度管理を大変難しくすることになり、内容成分が分離するという難問があつた。また、フグの旨味は、スイーツとする際に加える副資材選択の試行錯誤を余儀なくすることになり、現行の商品「黒ごま」「白ごま」「抹茶」等の食材の有する個性とのバランスを取る工夫を重ねてやっと生まれた。農商工等連携事業計画の共同申請者である、(株)まんでんの協力を得て、これらの副資材の最適化を図るため、材料や加工機械を検討した。

このようにして誕生したふぐのコーラゲンスイーツの事業を成功に導く支援を側面から協力したのが、佐賀県中小企業団体中央会である。何度も足を運び、事業計画の作成時点から、中小企業基盤整備機構のハンズオン支援事務局と連携して取り組んできた。

商品開発における課題を克服して、事業計画が認定されるに至ったが、次の課題は、販路の開拓である。通信販売やネット販売に力をいれており、各種の商品の品揃えをして、季節に合わせたキャンペーンを行ってきたが、「ふくら美人」に対する顧客の認識を高めることが今後の課題となつている。多くの顧客に美味しさを知ってもらいたいと、この課題に社員一同取り組んでいるところである。



ふぐ陸上養殖場

認定事業に対する支援制度を積極的に活用できるよう、中小企業基盤整備機構や、中小企業団体中央会から販路開拓の視点から、商談会の紹介や、たとえばネット販売に詳しい専門家の支援アドバイザーを派遣するなどの支援も計画されているので今後の発展を期待している。

全国の人々に安全で、美味しい海の恵みをお届けする太田社長のチャレンジは、まだまだ続く。今後の事業計画の成功と、新しいアイデアの誕生を楽しみにしたい。

― 会社概要 ―

企業名 株式会社 萬坊
 住所 佐賀県唐津市呼子殿の浦19
 14番地1
 電話 0955-82-4888
 FAX 0955-82-4434
 設立 平成17年9月に株式会社組織変更
 代表者 代表取締役社長 太田 善久
 資本金 2000万円
 年商 17億4400万円
 従業員数 163名
 認定日 平成20年9月19日
 農商工連携



太田善久社長