

むつ市大畑産の「海峡サーモン」他特産物を活用した新商品開発販売を展開中

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

大川 道幸

紹介事例の概要

会社名	株北彩屋
認定区分	地域産業資源活用
認定事業名	むつ市大畑産「海峡サーモン」及び「真イカ」を活用した新商品開発販売事業
認定日	平成28年2月3日

青森県むつ市大畑町は、本州最北端、青森県下北半島の津軽海峡付近の沿岸に位置する。古くからイカ釣りなどの漁業の町として栄えてきた。

今回ご紹介する株北彩屋は、この大畑町でブランド化が進められてきた「海峡サーモン」、及び長く特産物として地域を支えてきた「真イカ（スルメイカ）」などを活かした新商品開発を進めている水産加工企業である。

◆ 国内唯一の養殖大型サーモン「海峡サーモン」が生まれるまで

同社は、北彩漁業生産組合加工部を母体に平成27年4月に設立された。北彩漁業生産組合は「海峡サーモン」を同社へ安定的に供給するなど協力関係にある組合である。まずは、同組合が約30年間にわたりブランド化を進めてきた「海峡サーモン」への取組みをご紹介します。

むつ市大畑地区のイカ漁は、少なくとも220年を超える歴史を有し、中心となる「真イカ」により大畑の地域産業を支え続けてきたものである。

一方で、イカ漁は1980年代後半に未曾有の不漁に見舞われ大畑漁業の存続が危ぶまれた。こ



左：株北彩屋 代表取締役 能戸みか子氏
右：北彩漁業生産組合 代表理事組合長（兼株北彩屋社員） 濱田勇一郎氏

の危機を境に、変動の大きい「獲る漁業」から「つくり育てる漁業」への転換が検討され、それを志した大畑漁師7名により1989年（平成元年）、「大畑さけます養殖漁業研究会」が設立され、新分野進出へチャレンジした。

津軽海峡は、潮の流れが速く本来養殖に向かない。しかし、その潮の速さと低い海水温により、身のしまり、食味、食感ともに秀で、養殖とは思えない弾力を有する高品位の دونالدソン・ニジマスの生産に成功、これを「海峡サーモン」（平成13年商標登録）と名付け、ブランド化への一歩を記すことになる。とは言え、事業は順風満帆とはいかず、平成3年と平成16年の2度にわたり、台風並みに発達した低気圧などの影響により生簀諸共の全滅の被害を経験した。しかし、そこからの復活劇と、養殖のイメージを払拭する弾力ある食感それでいて適度な脂の旨味のギャップに注目が集まり、メディアにも紹介されるようになっていった。

海峡サーモンの取組みは、平成15年から「北彩漁業生産組合」として法人化し、カタログやWebでの通販を開始したほか、船上での「活

「脱血処理」(血抜き)により、良質な素材の味を殺さない鮮度保持技術を確立。今日では、海峡サーモンは津軽海峡(大畑沖合約3km、水深約25m)に設置した6つの12m級生簀により年間65tが安定的に生産されるようになった。

このような同組合の「海峡サーモン」への約30年間にわたる取組みが、現状では国内唯一の大型サーモンの養殖として特徴を得るに至っている。



津軽海峡に設置されている生簀



海峡サーモン

◆ 大畑の特産物を活用した新商品を開発中

同組合加工部は、平成5年頃より海峡サーモンのフィレ、刺身柵などの加工を開始したことに始まる。全国的にも珍しい国産サーモンブランドとしての差別化により、鮮魚はもとよりこれら加工品は、平成15年より自社や百貨店のカタログ通販及びWeb通販を媒体とし、ギフト需要をターゲットに販売し、売上を伸ばしている。

同時に、海峡サーモンだけではなく地元大畑の特産物を活用した美味しい商品を幅広く販売したいと考えていたが、組合では自らが生産したものしか販売できないことから会社設立の必要を感じ、平成27年4月に(株)北彩屋を設立した。

地域資源活用事業計画の認定制度については、商工会へ相談している中で紹介されたという。認定を受けることにより世の中に幅広く発信できればと考えて取り組み、中小機構東北本部の

チーフアドバイザーのアドバイスも受けながら事業計画を策定し、平成28年2月に認定を受けた。

認定事業の内容は、従来の海峡サーモンに加え、「真イカ」、「ホヤ」など大畑の特産物を活用し、プレミアム消費という市場ニーズや、首都圏OL、富裕層を販売ターゲットとすることを踏まえた「すぐに家庭で食べられる」洋風商品の開発、生産、販売事業である。

現在、海峡サーモンの「マリネ・ディール風味」、「生ハム仕立て」などが開発され、販売も開始している。お客様からは「とても美味しい」と評判であるが、売り方に改善の必要も感じており、食べるときのイメージをもってもらえるようなパンフレットの作成にも取り組んでいるところだという。その他、従前廃棄されていた未利用部位(皮等)を活用した商品や、ホヤを活用した商品なども開発は進んでおり、現在パッケージ等の検討を進めているところだという。



左：「海峡サーモン マリネ・ディール風味」
右：「海峡サーモン 生ハム仕立て」

◆ 今後の展望

今後について濱田氏は、「地元大畑の特産物を幅広く活用した商品の開発を進め、地元大畑の美味しいものを全国に届けたい。また、そのことにより、地元の雇用を確保していきたい」と語る。さらには「将来は、商品を豊富に陳列した直売所をつくり、大畑への集客も図りたい」と語る。

地元特産物を活用した商品の開発に取り組むとともに、それを活用して地域活性化を目指す同社の動向に今後も注目していきたい。