

①規格外や低未利用品の有効活用

# 宇和海産のアコヤ貝とエソを活用した魚醤・しょうゆ加工品・水産練製品の開発・製造・販売

魚醤、しょうゆ加工品(だししょうゆ)、水産練製品(じゃこ天、かまぼこ)の開発・製造・販売を行う。

## 連携体

**農林漁業者** 赤松 美範(養殖業)

アコヤ貝の貝肉を魚醤の製造に適したミンチ、脱水等の1次加工を行い、安定供給する。

**中小企業者** 有限会社中村かまぼこ店(水産練製品製造業)

魚醤、水産練製品専用だし醤油、ソルビン酸不使用の水産練製品の開発・製造・販売を行う。

**連携参加者** 義農味噌株式会社

魚醤の後工程(濾過、火入れ、瓶詰め)及びしょうゆ加工品の原料であるしょうゆの供給としょうゆ加工品の製造を行う。

**連携参加者** 愛媛県産業技術研究所

魚醤の技術指導を行うほか、商品の成分分析を行う。

**サポート機関等** 宇和島商工会議所

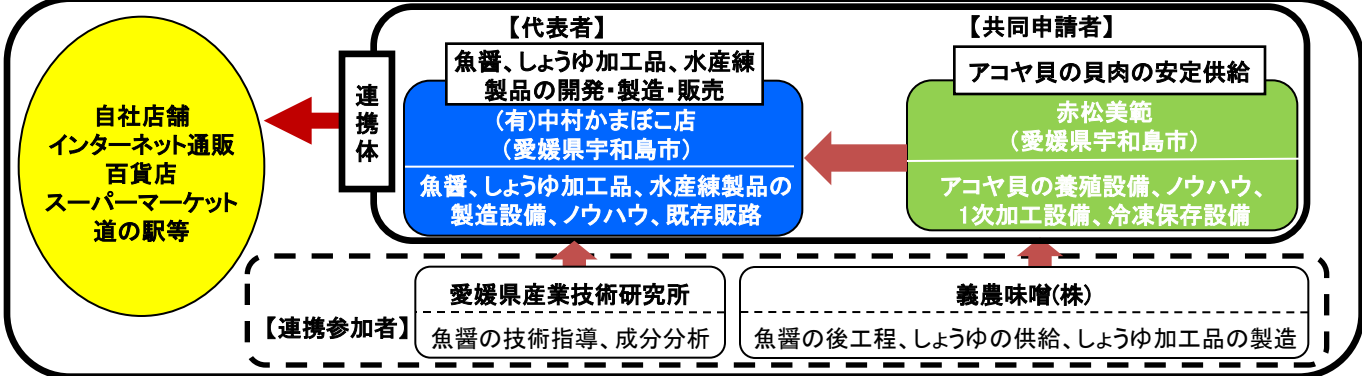
## 連携の経緯

(有)中村かまぼこ店は魚(エソ)の魚醤の開発を検討していたが、愛媛県産業技術研究所に相談したところ、タウリンやグリコーゲンなど魚には少ない成分を持つアコヤ貝の魚醤とのブレンドの提案を受けた。地元愛媛県宇和島市の真珠養殖業者の一つである赤松真珠にアコヤ貝の魚醤開発を持ちかけたところ、赤松真珠ではアコヤ貝の貝肉部分の処理に困っていたことから、両者が連携し本事業を実施することとなった。



## 連携に当たっての課題や工夫等

赤松美範は真珠を取り出した後廃棄しているアコヤ貝の貝肉を有効活用するほか、魚醤の製造に適したミンチ、脱水等の1次加工を行う。(有)中村かまぼこ店は魚醤と水産練製品専用のだし醤油のほか、ソルビン酸不使用の水産練製品の開発・製造・販売に取り組む。ソルビン酸は、水産練製品には一般的に使用されているが、本事業ではソルビン酸を使用せず、真空パックしたうえで加熱殺菌しても風味や旨味が落ちないように新たに魚醤を使用する。



## 連携による効果

**農林漁業者** 5年で40万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

廃棄していたアコヤ貝の貝肉の有効活用により収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

**中小企業者** 5年で2,850万円の売上高増加、収益性の改善

魚醤、しょうゆ加工品、水産練製品の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

## 代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社中村かまぼこ店	所在地 : 愛媛県宇和島市坂下津甲381-75
T E L : 0895-22-3755	F A X : 0895-25-6966
E - m a i l : adorable.acco@gmail.com	ホームページ : <a href="http://www.tentenjakoten.co.jp/">http://www.tentenjakoten.co.jp/</a>