

農商工等連携事業計画認定 第7号（新潟県内）

## 漁業関係者と寿司専門店による魚醤油を活用した新潟の食文化の創造 「魚醤油を活用した料理や加工品等の開発・販売と 魚醤油食ブランドの展開」

新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合が研究を続けてきた魚醤油を活用した魚醤油食ブランドの展開計画が国から農商工等連携事業計画の認定を受け、去る6月21日、新潟市役所において認定書の交付式が行われました。

これは新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合が相互に有する経営資源を活用して新たな市場開拓を目指す農商工等連携事業計画が中小企業者と農林漁業者の発展にとって有効な取組であることを国が認定し、認定書の交付式の開催を迎えたものです。

今回、農商工等連携事業計画の認定を受けた新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合が取り組む魚醤油食ブランドの展開計画を紹介致します。



認定書交付式後の記念撮影

### 連携のきっかけ

食の多様化や豊富な輸入食材、原油価格の上昇などにより、漁業をとりまく環境は非常に厳しいため、新潟漁業協同組合では新潟県内で水揚げされる地魚の販売促進と付加価値を高めた加工品の開発が必要とされておりました。

### こだわりの地魚寿司「極み」



登場するネタは四季折々、その日の海の状態が変わります。毎朝、市場に足を運び、じつくりと目利きし、その日で一番の地魚を仕入れる。新潟のおすし屋さんのこだわりがここにあります。

また、新潟県すし商生活衛生同業組合でも同様に食の多様化、欧米化に加え、景気の低迷や震災の影響などにより、組合員の売上が減少を続けていたことから、打開策として県外にもアピールできる新たな食材が必要とされておりました。

このような状況を打開するため、新潟漁業協同組合では新潟県水産課や新潟市水産林務課から指導を受けながら、付加価値を高めた加工品の開発を模索していましたが、新潟県水産海洋研究所、新潟県食品研究所、新潟県醸造組合の連携により、魚醤油特有の雑味や臭みが発生しない速熟法による新しいタイプの魚醤油が開発されたことから、新潟漁業協

同組合はこの技術を活用して南蛮エビを原材料とした魚醤油を試作し、新潟県すし商生活衛生同業組合にその活用方法の研究を委託しました。一方、南蛮エビ魚醤油の提供を受けた新潟県すし商生活衛生同業組合では自ら企画した地魚寿司「極み」と組み合わせて販売したところ、マスコミからも取り上げられ、大きな反響を得るに至りました。

この出来事をきっかけとして新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合は双方の課題を克服するためには南蛮エビ魚醤油と組み合わせた地魚寿司「極み」に加え、さらに多様な魚醤油を開発し、ヤナギガレイを原材料とした魚醤油で味を際立たせ、アンコウの魚醤油でアンコウ鍋の味付けをするといったこだわりの料理を提供することにより、魚醤油を素材とした新たな新潟の食文化を創造し、県外に向けてアピールする必要があることで認識が一致するに至り、新潟の食ブランドの定着に向けて連携を進めることとなりました。

## 新潟の豊かな漁業資源と寿司専門店の高い調理技能のコラボレーション

魚醤油を活用した新潟の食ブランドの定着に向けて連携を進める合意が成立した背景として、付加価値を高めた加工品の開発が課題となっていた新潟漁業協同組合では、多種多様な地魚資源と南蛮えびの魚醤油を開発した技術、地魚についての豊富な知識、日本海側で最大規模の冷蔵冷凍設備、新潟県水産海洋研究所及び新潟県食品研究所とのつながりを有していたが、これまで消費者と直接的な接触がなかったため、新潟県すし商生活衛生同業組合が有する料理メニューの開発力やPR力等を活用して消費者の嗜好に合った加工品を開発し、情報発信を行う必要があったことが挙げられます。

### 新潟ならではの多種多様な魚種

新潟漁協の荷捌所に水揚げされる魚種は100種類を超え、非常に種類が多い。



**やなぎがれい**

(にいがたフード・ブランド品目) (新潟市食と花の銘産品)

6月頃からおいしくなります。7月8月は底曳漁が禁漁で入手困難となり、11月頃が産卵をひかえ最もおいしく、12月には卵がしっかりと入ります。知る人ぞ知る高級かれいです。



**ふなべた**

新潟では刺身魚として知られていますが、全国的には珍しい新潟の食文化となっています。夏に産卵するため、冬から4月頃までが特においしく、骨は干して金槌で叩き、あぶって食べます。



**のどぐろ**

(新潟市食と花の銘産品)

1年中おいしく、冬から初夏にかけて特に脂がのります。日本海の「のどぐろ」のしっかりとした旨味は天下一品。地場産の旬のものは一度味わうとやみつきになります。新潟を代表する高級魚です。

一方、新潟県すし商生活衛生同業組合では魚や米その他食材に関する豊富な知識、料理メニューの開発力、高い調理技能、これまで培ってきたPR力、食に関連する組織やコンベンション協会とのつながり、組合の組織力、南蛮えび魚醤油を地魚寿司「極み」とセットで販売した経験などの優れた経営資源を有していたが、県外に新潟の食文化としてアピールできる新たな素材とその安定的な確保が必要であったことが挙げられます。

## 新潟の魚醤油食ブランドの展開戦略

### 商品開発及び供給体制

新潟の食ブランドを定着させる上で素材となる魚醤油は速熟法という技術を活用して製造されています。速熟法を活用することにより、魚醤油特有の雑味や臭みを抑えることが可能となり、原材料となった魚種の風味や味などを残すことができたため、他の競合商品にはない優れた特徴を持たせることができました。

今後、新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合は新潟の食ブランドを創造し、定着させるため、「新潟魚醤油食ブランド普及協議会」を組織し、この普及協議会を推進母体として多様な魚醤油や魚醤油を活用した地魚加工品、地魚料理の研究を行うこととしています。

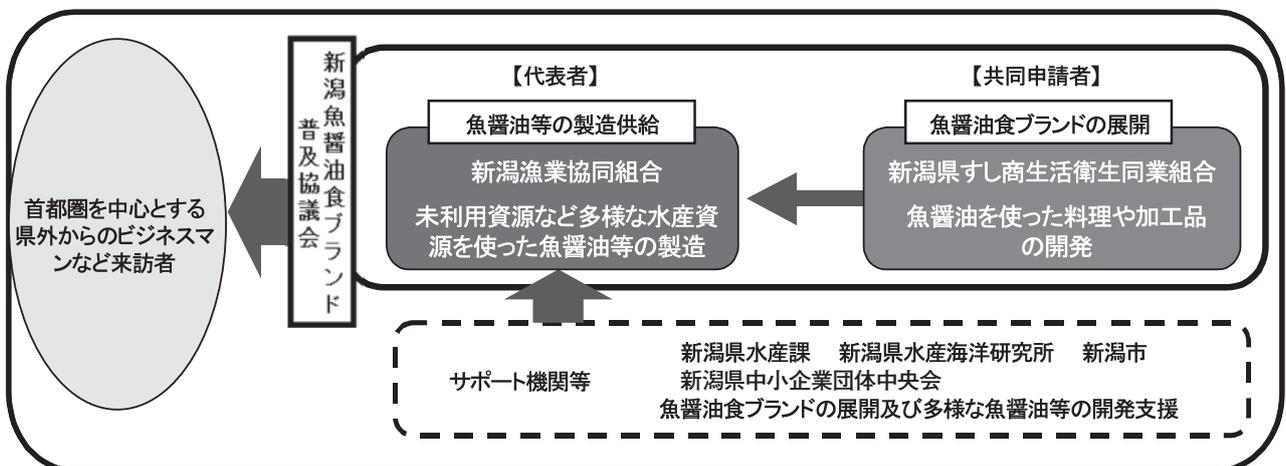
新潟漁業協同組合では「新潟魚醤油食ブランド普及協議会」が検討した開発方針に従い、新潟県すし商生活衛生同業組合から料理メニューの開発ノウハウや消費者ニーズなどの情報の提供を受けながら、未利用魚を含む多種多様な地魚を活用した新たな魚醤油と魚醤油を活用した地魚加工品の開発及び供給を行うこととしています。また、新潟県すし商生活衛生同業組合では新潟漁業協同組合から新鮮な地魚と魚醤油の供給を受け、こだわりの地魚料理を開発することとしています。

### 需要開拓の方針

新潟県すし商生活衛生同業組合が新潟を訪れた県外の観光客やビジネスマンを対象として実施したアンケート調査の結果、県外の観光客やビジネスマンは食に対して大きな期待を持って新潟を訪れていることが分かりました。

県外からの来訪者にとって港町、新潟で水揚げされる新鮮な魚は非常に魅力ある素材であることが判明したことから、新潟魚醤油食ブランド普及協議会では今後、首都圏を中心とする観光客やビジネスマンなどをターゲットの中心と想定し、多様な魚醤油を活用した加工品やこだわりの地魚料理の研究を行うこととしています。

### 新潟の魚醤油食ブランドの展開戦略の概念図



また、新潟県すし商生活衛生同業組合では新潟魚醤油食ブランド普及協議会が研究したPR戦略に従い、これまで培ってきた雑誌やマスメディア、食の関連組織とのつながりを活かし、魚醤油を活用した新潟の食ブランドの創造と定着に向けて積極的なPRを展開することとしています。

調査機関が地域の特産農林水産品を活用して事業化に取り組んでいる企業を対象として実施したアンケート調査の結果によれば事業化を進める際に発生する問題点は回答数の多い順に「原材料の安定した確保」、次いで「商品化の技術力」、「情報発信力」、「流通手段の確保」となっています。新潟漁業協同組合と新潟県すし商生活衛生同業組合による新潟の魚醤油食ブランド展開事業は地域の特産農林水産品を活用して事業化に取り組もうとする際に発生するこれらの問題点を相互に有する経営資源を活用して解決し、目的を達成しようとする側面を有していると言えます。この点からも今後の成果が大いに期待されるところです。

食の安全に対する不安により消費者は国内農林漁業者への関心を高めています。また、食料品製造業においては製品の高付加価値化と食の安全確保への取り組みが重要な課題となっています。

一方、農林漁業者と中小企業者が連携し、新たな市場開拓等に取り組む場合、相互理解と信頼関係が前提となります。今回の事業認定に当たりまして、当会が、経営コンサルタントから行政まで、連携に至る各段階に応じて多様な角度から専門家をコーディネートして支援を行うことができた成果であると考えております。

当会では中小企業者と農林漁業者が連携して行う新たな市場開拓等の取り組みに対して支援を行っております。まずは当会までご相談下さい。

【お問い合わせ先】 新潟県中小企業団体中央会 工業振興課 TEL 025(267)1100

#### 農工商等連携事業とは・・・

当会では関東経済産業局委託事業であるいがた中小企業応援センター事業（創業支援、地域資源活用・農工商等連携支援他）を実施し、農林水産業者を含む県内小規模事業者等に対して経営支援等を実施しています。

本事業による支援課題の一つである農工商支援では農林水産業者と商工業者が有機的に連携を図ることにより、新商品開発や新役務開発等のビジネスプラン作成とその計画を具体化するための支援を行っています（農工商等連携促進法）。

平成22年度  
中小企業組合  
検定試験

■ 受験資格  
特になし  
(ただし、組合士として認定されるには  
組合等での実務経験が必要です。)

┆ 試験科目  
●組合会計 ●組合制度 ●組合運営

■ 試験日  
平成22年12月5日(日)

■ 試験地  
札幌、青森、仙台、秋田、さいたま、郡山、  
東京、長野、静岡、名古屋、大阪、  
松江、岡山、広島、山口、高松、福岡、  
長崎、大分、鹿児島、那覇

■ 願書受付期間  
平成22年9月1日(水)～10月15日(金)

┆ 受験料  
5,000円  
(ただし、一部科目免除者は3,000円)

■ その他  
申し込み方法など詳しいことは、最寄りの  
都道府県中小企業団体中央会に  
お問い合わせ下さい。

■ お問い合わせ先  
都道府県中小企業団体中央会  
全国中小企業団体中央会  
TEL.03-3523-4907  
<http://www.chuokai.or.jp>

主催/全国中小企業団体中央会  
後援/中小企業庁  
協力/都道府県中小企業団体中央会

検定試験を受けて  
組合士になるぞう!

JUST TRY  
201012.5  
(SUN)  
1組合 1組合士  
組合のあしたを拓く組合士