

おざきのひもの

ものづくり技術

「魚の干物」の付加価値向上に重点をおいた取り組み 利益率を上げて地域の漁師へ還元

事業
内容

“食べやすさ”を重視した干物 好立地を活かした新店舗で付加価値UP

1948年(昭和23年)5月に尾崎仁蔵氏が創業して以来、長年に渡って干物加工業を手掛け、現代表の尾崎仁一氏が4代目にあたる。

和歌山県南部、主に串本地域で水揚げされた魚を仕入れ、工場で干物加工した後、「当日製造分は当日出荷」の原則で地元スーパーや中央市場などへ卸売りするほか、店頭売り、ネット販売も行っている。アジやサンマの丸干し、みりん干しが長年の定番商品であるが、魚種の季節に合わせて干物加工される。

製造面では、消費者の嗜好に合わせた干物の製造・販売

に主眼を置いており、近年は柔らかく骨が少ない干物が人気であることから“食べやすさ”を重視した干物を積極的に並べている。秘伝のたれを使用したみりん干し、独自調合の醤油、自然塩等による風味は同店でしか出せないものであり、遠方から足を運ぶお客様も散見される。

店舗は景勝、橋杭岩の西側にあり、当地の名産品を販売するには格好のロケーション。景色を活かした飲食スペースも新たに設置するなど、ハード面でも付加価値を上げる取り組みを行っている。

補助
事業

高鮮度加工による商品の付加価値向上を目的とし 最新式の小型魚体高速選別機を導入

和歌山県南部地域の全体としての漁獲高は年々少なくなってきており、漁獲量が多かった時には通用した薄利多売は通用しなくなってきた。いかに商品としての付加価値を高められるかが鍵となっている。

商品の付加価値を高める方法は、いくつか考えられるが、優先順位が高いものは大小ある魚の選別を行うことである。得意先である卸売市場やスーパーからは、同じ大きさの魚をまとめてほしいという要望が聞かれる。魚の大きさによって分別することで用途別での出荷も可能となる。

また、調味料を使って魚に味付けして干物加工する際、魚の大きさが均一でなければ、味も均一にならない。品質を安定化させるためにも魚の選別は迅速に行う必要がある。

魚の選別は、従来は全て手作業であり、人の感覚に頼りながら行ってきたため、明確な基準もなかった。そこで、今回の補助事業では、正確かつ迅速に魚の大きさを選別できる小型魚体高速選別機を導入した。



おざきのひもの

代表 尾崎 仁一

〒649-3511 東牟婁郡串本町鬮野川1595-7

TEL: 0735-62-0337 FAX: 0735-62-5740

URL: https://www.ozakinohimono.com

〈業種〉干物加工業

〈創業〉1948年5月

〈従業員〉25人

成果

干物の味の均一化 さらなる作業効率の向上も模索

魚の大きさを選別できる小型魚体高速選別機を導入したことにより、干物の味が均一になり、大きさを揃えて卸売することができるようになった。大阪・神戸の卸売市場の関係者からは高評価を得られている。当初の目論見通り、得意先の用途に合わせた大きさの干物を販売できるようになっている。

干物の産地としては、「紀州(和歌山県)」、「土佐(高知県)」、「長州(山口県)」が有名であるが、紀州ブランドを維持し、他地域と勝負していくには、生産効率を上げて出荷量を増やしていくことも重要となる。今回の設備導入により、出荷量を増やしていくための一歩は踏み出せた。

内部的には、作業効率が飛躍的に向上しており、従来の

半分以下の時間で魚の大きさの選別が可能となっている。ただ、現状に満足することなく、さらに作業効率を高めるために、日々試行錯誤している。

今後の
展開

付加価値を高め、漁師に還元 海外への販路も模索

今後の方針としては、引き続き、商品の付加価値を高める方法を検討していく。付加価値を高めて今よりも高い値段で消費者に買ってもらうことで、生産者(漁師)への支払額が増やせるようになり、漁師を守ることに繋がると考えている。漁師がいなければ干物加工業は成り立たないため、漁師を収入の面からサポートできるように努めていく。

新たな商品としては、串本地域の魚を加工していくことに変わりはないが、串本地域で近大マグロの養殖を行っていることに着目し、機会があれば商品化を進めていきたいと

考えている。

販売面では、加工した干物の海外販売も視野に入れていく。中国・台湾では、アジやサンマが食されることも多いため、市場として関心を持っている。和歌山県と同業者とも協力しながら、新たな販路も模索していく意向だ。

機械設備だけでなく、今年(2017年)は、店舗、工場とも一新し、新たなスタートを切っている。干物加工を通して、串本地域の水産業をより一層後押ししてくれることを期待したい。

