

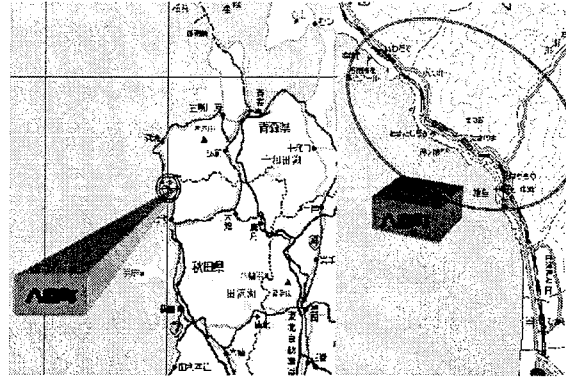
八森町特産「しょつつる」の製造と販売戦略 ～つくろう・食べよう・伝えよう～

秋田県漁業協同組合北部地区女性部 ひより会
藤田 はるみ

1 地域の概要

八森町は青森県と県境を接する秋田県の最北端の町で、世界遺産である白神山地と出羽丘陵の日本海に挟まれた水産業、林業の第一次産業を基盤とする人口 4,550 人、戸数 1,575 戸の半農半漁の小さな町である（写真）。

なお、平成 18 年 3 月には隣接の峰浜村との町村合併により、新たに八峰町として発足することになっている。

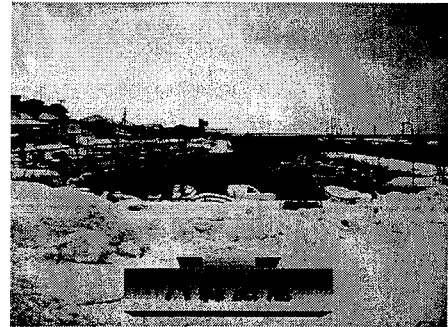


八森町の位置

2 漁業の概要

秋田県漁業協同組合北部総括支所の組合員数は 424 人（正 221 人、准 203 人）で、動力漁船 335 隻が所属している（写真）。

主要漁業は底びき網漁業を中心に、延縄、さし網、一本釣りなどで平成 16 年の水揚量は 2,194 トン、生産額は 10 億 3 千 5 百万円となっている。



3 研究グループの組織と運営

秋田県漁業協同組合北部地区女性部は、昭和 48 年 11 月に設立され八森支部と岩館支部の 2 支部の計 58 人で構成されている。

また、私達の「ひより会」は、しょつつるを製造販売する目的で平成 14 年 11 月に女性部の別組織として結成され、現在の会員数は 9 人（写真）となっている。

組織は会長 1 人、副会長 2 人、事務局 1 人、会計 1 人、監事 4 人で全員が役員として責任の細分化を図っている。活動費は出資金のほか、事業収益などで運営している。



ひより会員

4 研究・実践活動取組課題選定の動機

私達女性部では、夫や息子達が漁獲してくる市場価値の低い魚に付加価値を付けることによって、少しでも漁家収入の安定向上に役立てる方法がないものかと機会あるごとに話し合ってきた。

そのような中で、昭和 50 年代頃まで町の伝統的な調味料であった接岸ハタハタを原料とした魚醤を新たに商品化し、特産品として売り出してはどうかという動きが生まれた。

そこで、平成 8 年に女性部で集まり「主婦の手作り」魚醤“ハタハタ 100%しょつつる”を目指して、本格的に加工品開発に取り組むことになった。そして、平成 14 年 11 月に「ひより会」が結成され、“ハタハタ 100%しょつつる”を「つくろう、食べよう、伝えよう」をキャッチフレーズに一丸となって活動を展開している。

5 研究・実践活動の状況及び成果

(1) 勉強会・講習会の開催 (写真)

平成 8 年に部員同士で勉強会を開催し、スケトウダラやマアジでの昔ながらの技術を応用して地元産ハタハタを使って漬け込みを行い熟成経過 (1 年 6 か月) を観察した。しかし、出来上がった 1 回目の試作品は、独特の魚臭さが強すぎて商品化にはほど遠いものであった。そこで、11 年に秋田県総合食品研究所の専門家の方々を現地に招き、魚醤“しょつつる”の漬

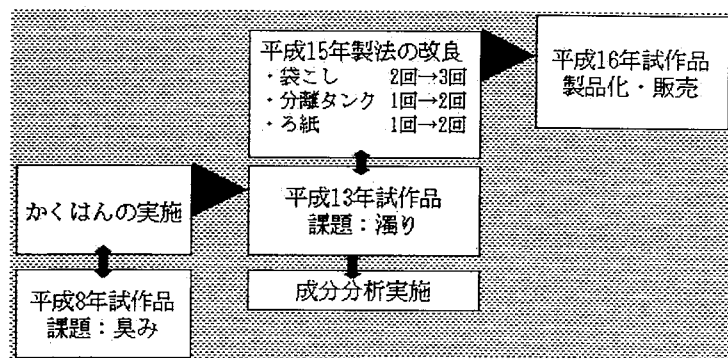


け込みと熟成過程での管理、もろみの濾過方法などの講習を受け知識を深めた。この講習会では、特に旨味成分を作り出す方法と臭みを如何に取り除くことが出来るかが、商品化に向け大きな課題であることを学習した。

(2) 製法の確立 (表 1)

商品化に向け、私達は県内業者及び先進地域で行っている魚醤の技術を学ぼうと考えた。しかし、視察先では「あなた達も苦勞して作り方を覚えなさい。」と肝心なことは何一つ教えてもらえなかった。そこで、「自らが勉強し試行錯誤しないと身に付かない」と考え直し、自分たちの手で色々な製法を研究した。その中で、私達を指導している水産業普及指導員から「酵素を入れると

表 1 しょつつるの商品化に向けた改良の過程



味が良くなり、攪拌することで臭みも少なくなるのではないか。」と言うアドバイスを受けたのをヒントに、臭みと濁り（オリ）を取り除くことを条件に平成13年12月に2回目の試作を行った。

毎月1回、全会員が原料を漬け込んだ樽に手を突っ込み、発酵具合や魚の硬さ、それに汁の量や香りなど確かめながら文字通りの手作業を続けた。そして、熟成した段階で、袋による絞りと分離タンクの使用、ろ紙による濾過作業をそれぞれ1回増やなどの改良を重ねた。また、旨味成分と熟成を促進するため酵素を使用したことにより、約1年後には製品が出来上がり、1回目の試作品より約半年熟成期間が短縮された。

出来上がった製品は、私達が期待した以上に「臭みと濁り」が減少し、味や香りが格段に良くなっており、自家製とは違う新しい魚醤“ハタハタ100%しょつつる”の誕生を実感した。

また、熟成過程では総合食品研究所や普及指導員の指導を受け、毎月、熟成の度合いや汁の出具合などのデータを取り成分分析を行った（表2）。旨味成分である全窒素については1.4%で市販品のハタハタやイワシ・マアジの数値を上回っていることが分かり、商品化に

向け大きな自信となった。

(3) 試食販売の実施

消費者を対象に、出来上がった自慢の手作りの“ハタハタ100%しょつつる”を隠し味として使

用し試食会とアンケート調査を実施した。

最初に、地元の公民館で野菜サラダ、サケのしょつつるご飯、お汁、大根の漬物、シーフード焼きそばの5品目で試食会を開催した。30歳以下の世代では“しょつつる”は臭いがきついと敬遠する人もいたが、焼きそばや炊き込みご飯は大変好評であった。続いて能代市と秋田市で試食販売を行った。料理をふるまいアンケートをとったところ、若い人にも大変好評で反響も大きかったことが契機となり、秋田駅前物産館での販売が実現することになった。

試食販売の集大成は、平成16年11月に開催された(財)電源地域振興センター主催の第15回「電気ふるさと自慢市」に全員で千葉県幕張メッセに出向いたことであった。自慢市では準備した230本の商品が数時間で完売し、日本最大級の物産展で「全国区」のお客さんを相手に私達の手作りの商品が認められたことになり、メンバー全員大いに勇気づけられ、今後の販売に確かな手ごたえを感じた。

(4) 販売戦略

最初の販売は、(財)電源地域振興センターのマーケティング調査事業を利用した。この調査では、魚醤の市場調査や製造工程の検証などが行われたが、中でも素人の私達に特に役だったのは販売戦略についてで、食の安全性のアピールや、価格設定

表2 市販品との成分比較

サンプル名	ひより会試作品 (ハタハタ)	市販品 (八森産ハタハタ)	市販品 (イワシ、アジ)
全窒素量率	1.4%	1.25%	0.53%

(資料:(財)電源地域振興センター マーケティング調査報告書)

などで大いに参考になった。

また、「価格を維持するためには、商品の種類も売る時期も販売ターゲットもすべて限定して売る」というマーケティングの手法を教わり、この調査事業の2年間で私達の活動の土台が固まったように感じた。

そして、平成15年10月から商品売り出すことになった。容器とパッケージは専門家にお願ひし、価格はアンケート調査や原価計算などの結果をもとに、一般消費者向けとしては容量120ml入り800円、200ml入り1,300円とし、業務用としては容量500ml入り3,000円、1,800ml入り10,000円とした。

平成16年度のしょつつるの販売数は1,420本、販売金額は1,615,810円で、主な販売先は地元消費者のほか、道の駅の直売所、漁協のホームページ、イベントなどとなっている。

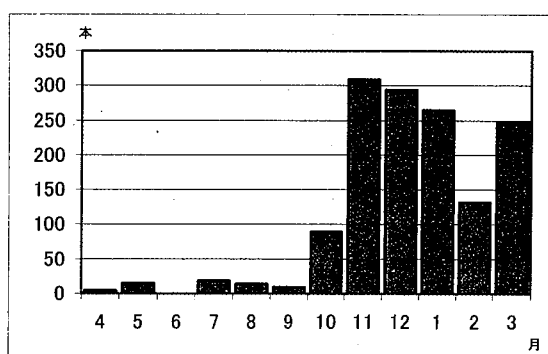


図1 月別しょつつる販売数

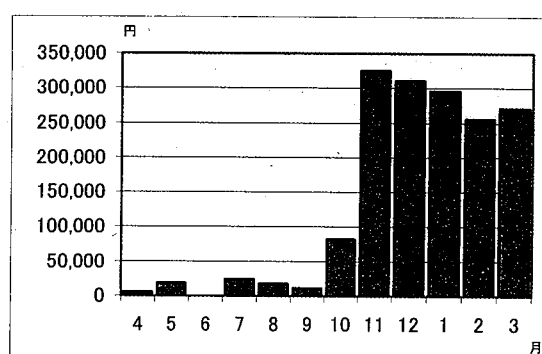


図2 月別しょつつる販売金額

なお、月別では4~9月は合わせて61本(7.6万円)、10月は88本(8万円)であったのに対し、11月から3月にかけては各月130~300本(25~32万円)で推移し(図1、2)、私達の“ハタハタ100%しょつつる”は秋から冬にかけて、鍋物を中心に多く利用され、料理の隠し味として用いられていることが明らかとなった。

6 波及効果

試行錯誤の中で私達が造った魚醬“ハタハタ100%しょつつる”の特徴は、獲れたてのハタハタを加工できる強みを生かし、生臭さの少ない、たっぷりとした旨味を引き出した点である。地場の新鮮素材を決め手とし、作業工程を見直したことで伝統食の“しょつつる”が、現代の新しい“しょつつる”に生まれ変わったと感じている。そして、近年、魚価の低迷が続き、私達の夫や息子達の悩みの種であった季節ハタハタに付加価値の高い水産加工品を開発したことによって、今後、八森ハタハタ本来の価値をよみがえらせる一つのヒントを示したと思っている。

7 今後の課題や計画と問題点

現在の商品は、底に残る濁り(オリ)を取り除き、見た目を重視しているが、濁りに抵抗感がなく、本来の旨味を評価してくれるファンやリピータには、濁りを生かした商品の売り出しも検討したい。

また、「手作りのよさ」を買い手側に伝えるため、物産展などでは説明文を置い

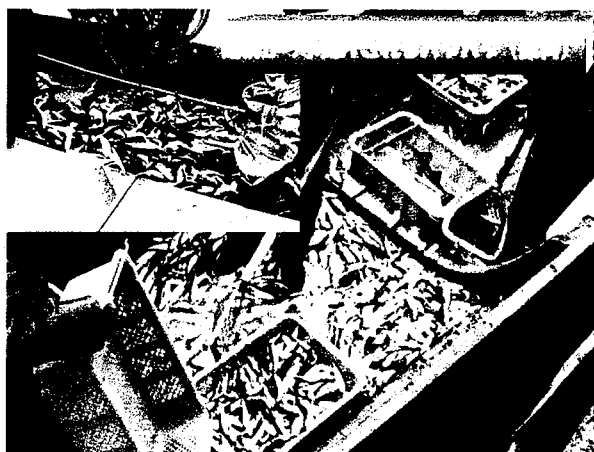
てもらったり、ネット販売を通じて、製造工程や工夫を発信したりするなどの売り込みに対する新たな取り組みが必要と考えている。今後は、“ハタハタ 100%しょっつる”に加え、「スケトウダラ 100%」をはじめ、魅力ある新製品の可能性を秘めた試作品も控えていることから、生産量や生産体制も考慮しつつ、ラインナップの拡大も視野にブランド化の確立が重要と思っている。

なお、平成 17 年度の販売目標は年間 200 万円としているが、4 月～10 月までは計画を約 30%上回るものとなっている。

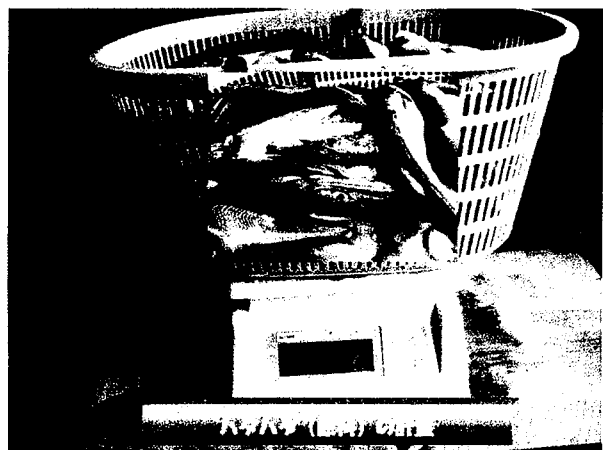
ハタハタしょっつる製造工程



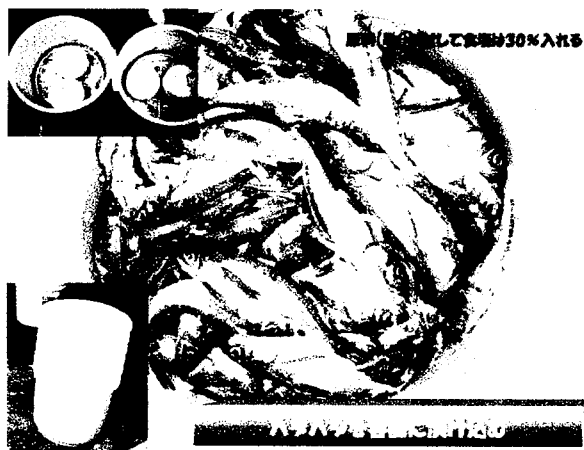
キャッチフリーズ



原料



原料の計量



容器への漬け込み



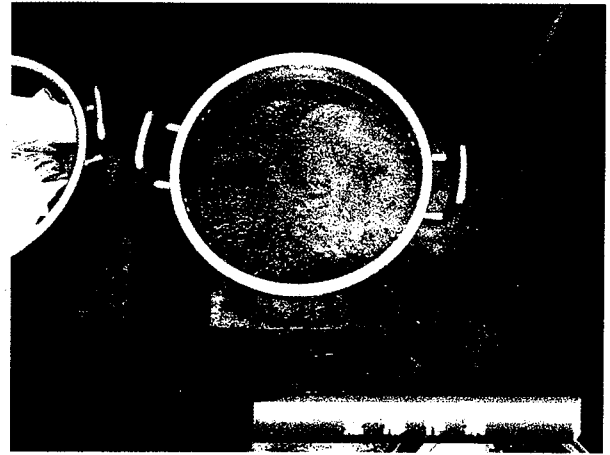
漬け込まれた容器



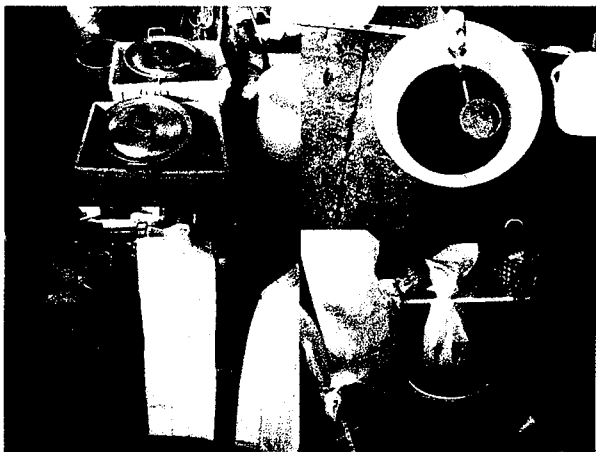
熟成期間中の攪拌状況



荒絞り、中絞り作業



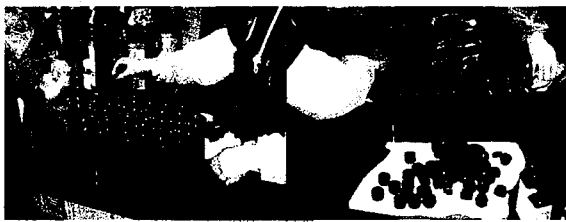
煮沸作業



冷却、油膜取り、細絞り



分離タンク、ろ紙作業



ビン入れ、製品、製造者