ワカメ おいしさ、等級でなく用途

浜の個性を消費者の喜びに

宮城県石巻市十三浜 漁業生産組合「浜人」

〝ワカメ〟で連想するさまざまな料理や、地域で異なる好みに合わせ、ワカメを生産している産地がある。宮城県石巻市十三浜の漁業生産組合「浜人（はまんと）」は、養殖ワカメのさまざまな性格を、消費者の「おいしい」の感覚と照らし合わせて、十三浜の名前で販路を拡大している。

十三浜で養殖されるワカメ

震災から8年 そして次へ

――乗り越え描く将来像

生産現場で海域の特徴を伝える阿部理事㊨

東日本大震災は、十三浜にも壊滅的な被害を与えた。借金をしてまで、漁業を再開するだけの気力をもてなかったベテラン漁業者もいた。そこで2011年10月、阿部理事の父親世代を中心に漁業生産組合を設立。4つの家族経営体が労働力を集約し、限られた船や資材で十三浜の漁業を存続させる道を探った。

再出発に際して阿部理事は、自分たちの強みを確認して「誰に」と「どの特徴を喜んでもらえるか」に結び付ける作業を行うことにした。

強みはどこか 誰がなぜ喜ぶか

豊富なミネラル分が流れ込む北上川の河口に、荒々しい外洋の潮流の刺激を受ける漁場では、肉厚で身の引き締まったワカメが育つ。だが種選びや、わずかな漁場の違いと深度、飼育密度、飼育期間で、出来上がるワカメの質は異なることが経験則で分かっていた。

浜の一級品 万人の好みか

同時に人の好みも異なる。特に地域でその差が大きいことを知った。「軟らかい」を好む食文化の地域で「歯応えがある」の商品を押し売りするより、好みのワカメを提供した方が、高い満足度が得られやすい。

阿部理事は「等級でなく用途」という視点に立った。浜が定義する一級に合わせるよりも、個性あるワカメを育て「食べた人に『おいしい』と言ってもらえるものこそ、一級品のおいしさ」との考えにたどり着いた。

浜人の組合員は、条件や組み合わせで「軟らかい・歯応えがある」「葉が大きい・小さい」「出荷時期が早い・遅い」などを再現できる腕をもつ。小さい浜だからこそ管理が行き届く。加工はボイルや塩蔵、乾燥までにとどめ、生産者としての腕を磨いた。

やがて「ウチのワカメがいちばんおいしい」との無個性さから、「こんなワカメがつくれます」とバイヤーに選択肢を与え、「料理で合わせたいワカメの特徴を教えてください」と、すり合わせる営業スタイルへと変わっていった。

産地で出会い 売り手の好み探る

1月17～18日に、海藻専門の坂詰和仁専務が主催する「体験交流合宿ツアー」が、十三浜を訪れた。生産者と消費者をつなぐ、スーパーマーケットの水産バイヤーを十三浜に招く会で、今年で5年目になる。

多様な性格をもつワカメは、実際にバイヤーと会って試食してもらい、生産現場を見ながら特徴を説明して二ーズを探る。「生で茎とボイルして風味を楽しめる食べ方を提案したい」「味噌汁に入れて存在感を失わないもの」「食べ応えのある肉厚な塩蔵品がほしい」などの意見が出ると、それに沿う品物が、ツアー参加者を通じて全国へ販売される。

水産バイヤーには販促用の写真撮影を勧める

店頭でＰＲする動画にも積極的に参加する阿部理事㊨

気に入ってくれた人には、同じ性格のワカメを供給し続ける。浜での選別は異常に手間を増やすが、「やっぱりおいしい。また食べたい」と言ってほしい。

同じ質を貫くには、年で条件が異なる海の環境は避けられない課題だ。その中で最善の商品をつくるが、「その情報もうそなく伝える」（阿部理事）。バイヤーとの信頼関係にあぐらをかかない緊張感が伝わる。

ツアーには、これまで三陸ワカメの商圏外といわれた高知県や山口県のバイヤーも参加した。軟らかく、季節限定の早採れワカメの風味を対面販売で伝え、気に入ってくれた人に塩蔵やボイル、乾燥ワカメを提案しているそうだ。「売れ筋商品です」と笑顔で話す。

ツアーを主催する坂詰専務は、浜人のワカメの特徴を「お客さんが離れない」ととたえる。

ツアーでは選別、加工現場を視察し、採れたてを味わった

「プロダクトアウト」と「マーケットイン」

東日本大震災の直後に東北太平洋沿岸には多くの漁業生産組合が立ち上がったが、当初の志を貫き、現在も活動を継続する組合は思いのほか少ない。多くは組合としての方向性を定められず、これまで通りの生産体へ戻ってしまった。

浜人は生産者の技術や海の特徴で商品を提案する「プロダクトアウト」と、買い手が必要とするものを提供する「マーケットイン」のどちらも磨いて、強みにした。「小さな浜だが、生産物のすべてを売り切るのに7年かかった」と阿部理事。ただし「もっと深く、互いの満足度を高めたい」と、浜がもつ潜在力をさらに伸ばし、生産者への提案を続けていく。

ツネザワの加工機械　食品製造の作業合理化・製品価値アップに貢献！

多品種三枚卸機
サバからタイ、ハマチまで処理！

歩留まりよく三枚卸し

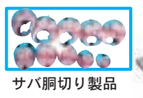
サバ　タイ　ハマチ
特長
●サバからタイ、ハマチまで多魚種の身の厚さを感知し、歩留まりよく三枚卸しします　●魚のサイズに合わせた調整はハンドルで簡単に出来ます　●処理能力は毎分サバだと10、タイは20、ハマチは5尾です。

立体万能ウロコ取り機
サケからキスまで魚種を選ばずウロコ取り！

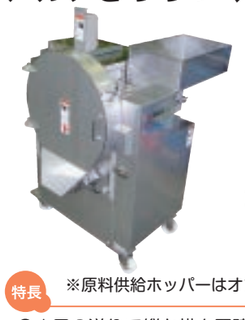
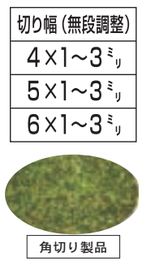
サケ上が処理前、下は処理後

タイ上が処理前、下は処理後
特長
●サケ・ブリからキスまでウロコ取りが出来ます　●ノズル固定式で取れやすいところ、取れにくいところの水圧を変え、立体的に処理するので除去率が高くなります　●節電・節水タイプで経済的です。

サバ内臓引き抜き胴切り付きヘッドカッター
缶詰などの原料前処理に最適！

内臓引き抜きヘッドカット

サバ胴切り製品

特長
●腹を切らずに頭に内臓をつけて引き抜きます　●胴切り付き機能を付けると缶詰用に定寸カットし、ラウンドから内臓なしの胴切り製品を一台で作れます。

メカブ角切りスライサー
メカブとろろづくりに最適！


角切り製品
切り幅（無段調整）
4×1～3ミリ
5×1～3ミリ
6×1～3ミリ
特長
※原料供給ホッパーはオプションとなります。
●１回の送りで縦と横を正確に切ることが出来ます　●長さの調節が出来るので、切るバリエーションが増えます。

スキンナー
歩留まり最高！

400型

270型 入口コンベア・押さえローラー付

きれいに皮むきされたサケ

歩留まりよく皮むきされたタイ
特長
●回転式のローラーでフィーレの皮を挟み込んできれいに剥きます　●独自のブレードシステムで高い歩留まりを確保します　●刃の幅を調節することで多品種の魚の皮剥きが出来ます　●巻き込み防止ガイド、自動停止スイッチ付きで安全です。

株式会社 ツネザワ商事　フィッシュカッター
〒988-0204　宮城県気仙沼市岩月長平15-2
☎0226（27）4025㈹　FAX 0226（27）4140
お問い合わせ・デモの申込みは…
ホームページ　http://www.tsunezawa.co.jp
E-mail:tsu11@tsunezawa.co.jp
北海道営業所　〒046-0001　北海道余市郡余市町栄町46　☎ 0135(22)2323　FAX 0135(23)5771