



「食材としてのドジョウの魅力、可能性をもっとたくさんの知ってもらいたい」と鳥潟社長。

ドジョウの魅力掘り起こし、食文化を守りたい



有限会社 トリトンハウス

古くは、貴重な栄養源だったドジョウ。安全・安心な“国産もの”の商品開発が大館市で始まっている。

ドジョウの加工・販路拡大を目指す

水田や用水路、池などに生息しているドジョウ。しかし、河川改修や土地改良などを背景に生息数が激減し、国内消費の80%は輸入品という現状にある。

大館市の「マツタ食産」は、国産の安全・安心なドジョウを届けたいと養殖に取り組んでいる。商品名は「白神どじょう」。その販売と販路拡大を担うのが、同じ大館市の「トリトンハウス」である。

養殖を始めた2012年当初は、生きたドジョウを活魚として出荷していたが、ドジョウは水温が下がると土に潜って冬眠するので、冬は売上が激減していた。そこで、特産品の通信販売で実績のあるトリトンハウスの鳥潟社長と手を取り、加工食品として通年出荷を目指すことにした。平成27年度の農商工応援ファンド事業に採択され、現在は加工品の販

売に向けて、マーケティングリサーチ、商品開発、販路開拓を進めている。

お客様の悩みに応じる

トリトンハウスは、県北地域の特産品を販売するインターネットサイト「あいてあきた」をはじめとする通信販売事業、教育事業（スクール運営）、人材派遣業、損害保険代理店業、PCサポートなどを手がける企業。「お客様から『こんなことで困っているんだけど…』と相談されるたび、それに応えるかたちで事業を拡大してきた」と鳥潟社長は振り返る。「白神どじょう」も「冬に売れない」「加工ができない」との相談を受けて、ファンドの応募に至った。「秋田県の農業は可能性に満ちている。しかし同時に多くの悩みを抱えている。我々と『農』との関わりは、これからも増えるだろう」と新たな挑戦に前向きだ。

若い人に食べてもらえるように

「白神どじょう」の今の課題は、餌や環境などを工夫して孵化率を上げること。そして、「この飽食の時代に、若い人にどうやってドジョウを食べてもらうか」。これまで、佃煮やつみれなど、さまざまな料理を試作した。中でも、地元の子供たちに試食してもらって好評だったのは唐揚げ。「調理前の生きているドジョウを見て『食べたくない』と話していた子供たちが、唐揚げにすると『おいしい!』と喜んで食べてくれた。ドジョウは『ウナギー匹、ドジョウ一匹』との言葉があるほど、カルシウムや亜鉛などの栄養価が極めて高い。食育の面にも力を入れ、若い世代に気軽に食べてもらえるように頑張りたい」と意気込みを語る。



A 唐揚げとともにイチオシの料理「フリッター」。左上掲載の料理は、唐揚げをご飯にのせてたれをかけた「ドジョウ丼」。

B 原野を掘り、白神山系から注ぐ地下水を汲み上げて造った養殖場。常に白神の伏流水が注がれている。

事業概要 あきた農商工応援ファンド事業

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品開発や、その販路開拓などの取組を支援します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター
設備貸与・研究開発資金担当

TEL 018-860-5702