

秋田の新たな特産品 “どじょう”加工品!

「美味しくできました!」

有限会社佐藤建工

〒018-0411 秋田県にかほ市院内字此木沢15-3 TEL.0184-37-2992 FAX.0184-74-5030

「食べやすく
栄養満点!
ぜひ試してみてください」
と佐藤さん



鳥海山伏流水で育ったどじょうを加工。
骨まで軟らかい甘露煮やつくだ煮、柳川せんべい。



健康食「どじょう」の養殖に挑戦

「ウナギ一匹、どじょう一匹」との言葉通り、栄養価がウナギ一匹に匹敵すると評され、古くから親しまれてきたどじょう。

秋田県信用組合「秋田どじょう生産者協議会」の一員として、にかほ市でどじょうの加工品販売に取り組んでいるのが、有限会社佐藤建工の佐藤義徳代表(シンセイ科学株式会社 生産本部長)だ。

「東京浅草に行ったとき、どじょうを食べるために行列ができていたんです。こんなに需要があるのか、と驚きました」。

建設業を営む傍ら、弁当等の食品事業も行っていた佐藤代表は、その光景がきっかけでどじょうに興味を持ち、調べてみると、環境的にもにかほ市はどじょうの養殖に適していることがわかった。

「他県の養殖場の視察や技術指導を受けながら、関連会社のシンセイ科学で養殖を開始したのが6年前です。始めは稚魚を仕入れていましたが、県水産試験場の協力を得て、人工ふ化に成功し、一定数を確保できるようになりました」。

加工で商品に付加価値を

市場に新たに参入するためには付加価値化が必要と考えた佐藤代表は、蒲焼やつみれ等、自ら試作を繰り返しながらセンターに相談し、専門家派遣を活用したパッケージデザイン制作を実施。定番商品の甘露煮・つくだ煮は介護現場での利用も想定し、骨まで食べられるスマイルケア食の認定を取得した。

さらに専門家の意見を取り入れながらお土産に最適な“柳川せんべい”といったユニークな商品も出来上がった。

「今年度からにかほ市ふるさと納税の

返礼品に登録されました。商品が出来上がり、次の課題は販路拡大です。今後もセンターに相談しながら、多くの方に食べて貰える機会を作っていきたいと思っています」。



活用事例

専門家の派遣

経営・技術・人材・情報等の課題に対し、センターに登録されている各種分野の専門家を派遣し、診断・助言を行います。

お問い合わせ 総合相談課 TEL.018-860-5610