

# 獲れたてをそのままに 安心品質の「男鹿ブランド」へ



## POINT

冷凍した際の  
品質保持を  
試行錯誤中です！



### 男鹿冷凍 株式会社

代表取締役

船木 一 Funaki Hajime

〒010-0511

男鹿市船川港船川字外ヶ沢150番地

TEL.0185-47-7900

<https://offc.co.jp/>

## 男鹿の真鯛

「道の駅おが」に隣接する、男鹿冷凍株式会社では、地元水産業者、秋田市内の商社と連携しながら、男鹿近海で毎年5～6月に獲れる「天然真鯛」のブランド化に取り組んでいる。

全国的に鯛といえば養殖が主流。養殖は季節を問わず鮮度よく提供でき、脂もっていることから重宝されているが、天然のものは出汁がよく出て本来のうまみが感じやすいことなどから、その魅力が改めて見直されている。

「うちでは、朝獲って船上で血抜きしてもらったものを、午前のうちに捌き冷凍しているので、非常に品質がよく、御先である飲食店からも高い評価をいただいています」と話す、代表の船木一氏。最近では、出荷が追いつかないこともあるほどという。

## 品質保持で販路拡大

この冷凍真鯛の供給において、現在目指しているのが、冷凍中の品質の安定だ。同社では、食品の味、香り、鮮度をより保つことができるCAS冷凍を導入しているが、それを

保管用冷凍庫に移した後、数カ月経過すると品質に変化が出てしまうのだ。そこで、センターの専門家派遣を活用し、この改善のための検証を行っている。漁獲期が限られ、冷凍による検証にも長期間を要するが、品質保持ができれば生食としての活用も勧めやすくなるため、これまで展開しづらかった和食店、宿泊施設などへの販路も描けるようになる。

「年間を通じて鯛が食べられるということも大事ですが、漁獲量が不安定な昨今『必要な時期に魚がない』というように時にも出荷できるようになるのも一つの役割と思っています」と船木氏。

男鹿は、海の幸が豊富と思われがちだが、実際は多品種少量。限られる資源であるからこそ、大切に、より良い状態で届ける。そのことこそが、男鹿の海産物のブランドになっていきそうだ。



CAS冷凍を用いて、より新鮮な状態で保存をしている。



冷凍したものを発泡スチロールに入れ  
温度変化を最小限に抑える方法を検証中。



加工品にも力を入れており、オンラインストアなどを通じて販売中。

▶活用事例 専門家の派遣 企業が抱える経営課題に対し、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