



01. » 有限会社 三浦米太郎商店

秋田の食文化を継承したハタハタ寿し 知らない層に向けた新たなアプローチへ

歴史ある食文化を守り
将来を見据えて
挑戦を続ける



代表取締役社長 三浦 大輔

有限会社 三浦米太郎商店
〒018-0402
にかほ市平沢字上町49
TEL:0184-35-3609
FAX:0184-35-2369
<https://hatahata-akita.com/>



HP



商品の特性が伝わりにくい「ハタハタ寿し」

にかほ市・平沢漁港に隣接し、ハタハタ寿しの製造・販売を行っている三浦米太郎商店。秋田県民にとっては馴染み深い郷土料理であるハタハタ寿しだが、残念ながら県外での知名度は低い。そもそも「ハタハタ」って何ですか?という疑問から始まり、「寿し」といえば握り寿司や押し寿司を想像するため、実際の商品とイメージが乖離してしまうためか、リピーターは多いが、新規顧客を獲得するのが難しいという問題を長年抱えていた。加えてハタハタはここ数年大不漁であり、原料価格は高騰している。

代表の三浦大輔さんは、県食のあきた推進課と活性化センターへ今後の戦略について相談。そこで令和5年4月から「あきたコメ活プロジェクト」を活用し、県産米を活用した商品開発がスタートした。加工食品のアドバイザーである久保正英氏と当センターの支援を受けて「ハタハタ寿し」というネーミングから離れ、新たなネーミングの考案にじっくり時間をかけて取り組んだ。



ハタハタを丁寧に洗い、下処理をしている様子。麹は横手市の羽場こうじ店のもの、米はあきたこまちとひとめぼれを使っている。



魚のオイル漬け商品。
様々なアレンジも可能で、おつまみにぴったりの一品。



伝統的な製法で作ったハタハタの漬け焼き。

発酵食という食文化からアプローチ

三浦米太郎商店の商品は麹の量が多く、砂糖は微量使用。発酵期間は1か月以上と長めだ。成分を調べると、酵母菌が多く含まれていることが判明した。さまざまな情報を踏まえて付けられた商品名は「おさかな麹漬け 発酵腸食」。この名前ならハタハタ寿しを知らない人にも特性が伝わる。興味を持ち、まずは気軽に試してもらえるよう容量を少なくした。

この先ハタハタを柱として事業を続けていくことができるのかを考えたとき、違う魚を使うことも視野に入れるべきだと思うようになったという三浦さん。今回の商品名は、ハタハタだけに縛られない将来を見据えたものだ。

2月には神奈川のスーパー・スズキヤでテスト販売を実施。展示会にも出展し、県外スーパーをターゲットに売り込みを行っている。すでにいくつかの商談がまとまりつつあり、出だしは好調のようだ。

歴史ある食文化を守り、続けていくため、三浦米太郎商店の挑戦は始まったばかりだ。