

あきた農商工
応援ファンド

秋田県
水産加工協議会

秋田の水産加工事業者が
連携して
新たな商品開発に挑戦



ひとつひとつは
小さい事業者ですが、
手を取り合って売れる商品を開発したい！

事業者同士が連携する新生・協議会の始動

昨年7月、「秋田県ハタハタ加工産業振興協議会」と「あきたのギバサ研究会」を統合し、新たに「秋田県水産加工協議会」が発足した。副会長を務める株式会社男鹿なびの代表取締役・船木一さんと、事務局兼顧問を務める塚本技術士事務所所長・塚本研一さんにお話を伺った。

「ギバサ、ハタハタともに原料が獲れなくなってきて、事業縮小あるいは廃業していく企業が増えてきました。両方の団体に参加している企業も多く、水産加工業者の大きなひとつのまとまりにしたいと考え、統合することになりました。」

現状を踏まえると、ゆくゆくは他県から原料を調達せざるを得ない。しかし、他に負けない加工技術で秋田の名産を生み出せないか。そのために事業者同士が連携し、各々の設備を活用して「中規模な事業者団体」を目指したいと考えた。そんなとき、東京のバイヤーから「酒処秋田らしい、酒粕を使った商品が欲しい」というオファーがあった。

協議会の可能性を探る、初の商品開発

オファーを受けた同協議会の代表である株式会社金森水産の代表取締役・金森俊和さんが協議会で取り組んでみようという提案し、あきた農商工応援ファンド事業を活用。「酒粕は酒蔵それぞれに特徴がある。魚も酒粕も秋田のものを5種類使い、漬け材料はそれぞれの魚に合わせています。計3回の試作を経て、組み合わせが決定しました。」と塚本さん。協議会には、網元と加工販売事業者に加え、デザインやECサイト運営を手がける事業者も加盟している。原料調達、漬け込み加工、冷凍処理を分担し、パッケージデザイン考案や包材の選定も協議会で行い、「秋田の地魚酒粕漬 詰め合わせ」を完成させた。現在は、サンプル送付などの売り込みを行う一方で、男鹿なび、秋田県漁連のECサイトでの販売も開始している。船木さんは「販路の開拓はまだまだこれからです。秋田の水産加工を盛り上げていけるよう取り組みたいですね。」と意気込みを教えてくださいました。



ふなき はじめ
副会長 船木 一

秋田県水産加工協議会
〒010-0802
秋田市外旭川字三千刈172-1
株式会社金森水産内
TEL:018-866-3201
<https://www.hatasankyoku.com/>



HP

▶活用事例 あきた農商工応援ファンド

中小企業者等と農林漁業者が連携して
取り組む県産農林水産物を活用した
新商品や新サービスの開発及び販路
開拓などの取組を支援します。

[お問い合わせ]
研究推進課
TEL. 018-860-5702



ぶり、秋鮭、真鯛、ばしょうかじき、真鯛の5種類の切り身を使用。



副会長を務める船木さんと事務局兼顧問を務める塚本さん。



補助金を活用し包材を検討した。