

宮城県・アカモクを活用した連携による商品開発

～株式会社シーフーズあかまの取組みを中心に～

1 株式会社シーフーズあかまの概要

宮城県塩竈市の株式会社シーフーズあかま（以下シーフーズあかまとする）は、海藻の生産・加工・販売業者である。わかめの養殖に関する高い技術と知識を持っており、代表取締役社長の赤間 廣志氏は、中国・大連にもわかめの養殖を指導しに向かっている。また、同社は、「同業者と同じことだけをやってはいけない」と考え、ポストメカブという観点で10年ほど前からアカモク¹に注目した。そして塩竈市漁協は、宮城県で唯一アカモクの養殖にも取り組んでいる。ただし、2009年1月時点では、天然アカモクだけでも十分な量を確保しているため、養殖アカモクは販売していない。赤間氏は、もともと漁業者でもあったため、松島湾のアカモクの生育状況を把握している。

また、赤間氏は、「自分で作ったものに自分で値段を付けたい」との思いから、海藻の加工・販売にも積極的に取り組んでいる。

「シーフーズあかま」の取組みについて、2009年1月7日に、シーフーズあかま代表取締役社長の赤間氏にお話を伺った。

2 アカモククラスターの可能性

宮城県食料産業クラスター協議会では、「開発部会」と呼ばれる専門分科会において、商品開発が取り組まれている。2007年度の食料産業クラスター事業の専門分科会の一つ、「アカモク漬専門部会」のメンバーであるシーフーズあかまは、コア企業であるグリーンライブ株式会社（宮城県栗原市の漬物製造業者。以下グリーンライブとする）らと共に、新商品の開発に取り組んだ。また、2009年1月時点で、アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会であるアカモク麺専門部会で開発したアカモク麺の原料となるアカモクの提供も予定している。さらに、食料産業クラスター事業以外でも、連携による新商品開発に取り組んでいる。

2.1. アカモク漬の開発部会

「アカモク漬専門部会」では、グリーンライブをはじめとする複数の企業・研究機関・大学・団体と連携し、

「七夕祭り漬」を開発した²。

シーフーズあかまとグリーンライブは、食料産業クラスター事業で開発した商品開発を行う前に、「ぎばさでどんどん」という商品を連携して開発した。「ぎばさでどんどん」は、ナガイモ、人参、オクラを細かく刻み、ギバサ（アカモク）を混ぜ合わせて塩味で仕上げたものであり、白御飯に乗せて食べるタイプの加工食品である。1パック 120g 入り 198 円で日常食べるための商品として開発された。「ぎばさでどんどん」は、2007年度宮城県水産加工品評会で、宮城県議会議長賞を受賞した。



(株)シーフーズあかまの代表取締役社長 赤間 廣志氏



アカモク(左)と(株)シーフーズあかまが加工・販売しているアカモク加工品「おさしみぎばさ」(右)

¹アカモクは、秋田県では「ギバサ」、山形県では「ギンバソウ」、新潟県では「ナガモ」と呼ばれる一年生の海藻である。アカモクについては、関連情報(ルポ)「宮城県「アカモク麺専門部会」の商品開発」を参照。

²「アカモク漬専門部会」における連携関係については、関連情報(ルポ)「宮城県水産技術総合センターにおける研究・技術支援と連携」を参照。

シーフーズあかまの赤間氏は、「ヒット商品ができたから、その派生商品を作る」という考えを持っており、「ぎばさでどんどん」の派生商品の開発に着手した。また、「ぎばさでどんどん」を売り始めてから、アカモクに様々な機能性があることを知った³。そこで、今度はグリーンライブと連携して、高級志向の消費者向けでお土産用の「アカモク漬」を開発することにした。

「アカモク漬」の商品開発では、アカモクと相性の良い地場産海産物の組み合わせを検討した。青森のねぶた漬、北海道の松前漬、山形のだしをヒントにした。その結果、アカモク、牡蠣、ホタテのヒモが入った、味の良い商品が完成した。また、原料のアカモクの採取期間・場所による品質の変化を明確にした。さらに、加工方法に関して試作を繰り返し、品質の高いものが作れるようになった。商品名は東北三大祭りのひとつ、仙台七夕まつりにちなんで「七夕祭り漬」とした。

しかし、「七夕祭り漬」には、課題も残った。まず、ネーミングの問題である。仙台七夕まつりが終わると、売れ残り商品と誤解を受ける。また、メインの具のひとつである牡蠣が、大勢で分け合って食べる際に分け難いという問題もあった。サイズが小さめの牡蠣を使用することにより解決できるのだが、サイズの小さい牡蠣は漁業者が採らないため、入手しづらい。その結果、味の良い商品は開発できたが、販売面で苦戦している。

シーフーズあかまは、今後、「七夕祭り漬」をアレンジして、売り出そうと考えている。



七夕祭り漬(地域食品開発セミナーにて撮影)

2.2. アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会

「アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会」では、

³アカモクの機能性についても、関連情報(ルポ)「宮城県「アカモク麺専門部会」の商品開発」を参照。

アカモク入りの麺を開発した⁴。「アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会」には宮城県松島町の松島町地場産品商品開発流通研究会がメンバーとして参加し、松島町地場産品商品開発流通研究会が原料のアカモクを提供している。

しかし、松島町地場産品商品開発流通研究会がアカモクの取り扱いをやめることになった。そこで、「アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会」のコア企業であるはたけなか製麺は、次のアカモク原料供給元として、シーフーズあかまと連携することになった。今後は、シーフーズあかま、グリーンライブ、はたけなか製麺の連携関係の構築を視野に入れている。

また、「アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会」の杉原功商店(松島町地場産品商品開発流通研究会代表)とシーフーズあかまは、同じアカモクを取り扱っているということで、2007年度の食料産業クラスター事業でも情報交換を行っていた。

2.3. 食料産業クラスター事業以外での連携による新商品開発

シーフーズあかまは、アカモクを使った派生商品として、他の企業・団体等と連携して商品開発や、アカモクの有効活用に取り組んでいる。そのため、赤間氏は、アカモクに関する古い文献を研究している。

ある文献によると、アカモクは藻塩草とも呼ばれていた。シーフーズあかまは独自に藻塩作りに取り組んでいるが、塩釜商工会議所のアカモクを使った藻塩作りにも、原料供給の面で協力している。

また、塩竈市には藻塩糖という江戸時代から伝わる菓子があり、伝統的な製法で作られる本格的な藻塩糖の再現も試みた。再現には、宮城県水産加工研究所(現宮城県水産技術総合センター水産加工開発部)と理研食品株式会社(本社・東京都、本社工場・宮城県多賀城市)の協力を得た。

さらに、アカモクから作った藻塩の派生商品として、藻塩を利用した塩辛、漬物、笹かまぼこ、牛タン加工品等を考えている。

また、食品加工品以外にも、東京海洋大学と連携し、アカモク残さ⁵を利用した凝集剤の開発ができないかと考えているところである。

3 今後の展望

現在、シーフーズあかまのアカモクの年間販売量は、約100トンである。これを倍の200トンに増やしたいとしている。そして、アカモクの研究を続け、アカモクを

⁴「アカモク、国産小麦使用白石温麺の開発部会」の商品開発についても、関連情報(ルポ)「宮城県「アカモク麺専門部会」の商品開発」を参照。

⁵アカモクを食用にする際は、主に胞子を作る部分をしごいて取る。アカモクや他の海藻の残さは、これまで飼料化、肥料化も試みられている。

使った派生商品の開発に今後も積極的に取り組もうとしている。

また、宮城県の食料産業クラスター事業においても、2008年度の海産物を使用した商品開発ではアドバイザー的な役割も果たしており、今後もアカモクや宮城県産の水産物の普及拡大に務めたいとしている。

【お問い合わせ】

株式会社シーフーズあかま

〒985-0004 宮城県塩釜市藤倉 2-14-14

TEL 022-362-5653 FAX 022-362-5654

URL <http://www.kaisounomori.jp/>

(文：山形大学農学部 博士研究員 大西 千絵*)

*社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員

