

## 有限会社片口屋

### 新しい製法でできた鰯の魚醤 素材が出世魚だけに成長が期待される



↑ ひき肉をそばろに調理する際、この「はちみつみそ」で調味すると、それだけでご飯が何杯も進む、とか(生姜入りもある)。

人気の鰯醤(氷見産鰯のみ使用)。2カ月ほどの期間限定で、JR上野駅・秋葉原駅など土産物店でも扱われ、グレードが上のホテルや旅館なども採用し始めたという。



↑ 東京で活躍するフードコーディネーター(富山県出身)に依頼してできた鰯醤を用いたレシピの例。ベトナム風サラダ(上)と鯛の広東風蒸し。



↑ 鰯醤で味付けした「パイ貝入り炊込みご飯の素」も開発。「富山の海の幸が感じられる」とこちらも人気商品に育ちつつある。

教授と名刺交換したのであるが、その際教授が「富山湾でとれる鰯で魚醤をつくったら、うまいでしょうね」と話しを振ってきたのだという。

「私は最初、教授のおっしゃることが半信半疑でした。実際につくったらおいしいかもしれませんが、開発のお手伝いをしていただけるとは夢にも思っていませんでした。それで年が明けて教授に電話を差し上げると、原料をどんどん送って欲しいといわれたのです」(片口専務)

ここでいう原料とは鰯の内臓のこと。専務は県内の鮮魚店を回ってその提供をお願いし、冷凍して福井県立大学へ送り続けたのである。

鰯の魚醤が完成したのは平成26年4月のことだ。通常の魚醤は1年ねかせる(醗酵させる)が、教授が開発した新製法では、55度に温め3日間醗酵させる。醗酵期間が短いので塩分を抑えることができ(一般的な魚醤は塩分25%程度。新製法では15%前後)、また遠心分離機にかけ臭いの元となる油分を除去するため魚醤独特の臭いも少ないものとなった。

さっそく容器等も整えて、同年12月の寒鰯シーズンから生産を開始。氷見産鰯が原料の場合は1本1,200円。その他富山湾産鰯の場合は1本1,000円(ともに120cc、税込み)。普通のしょうゆに比べて割高なのだが、道の駅、高速道路のサービスエリア、ホテルの売店などが「販売したい」と次々に手を挙げ、またホテルや旅館の料理長がその深い味わいを気に入って扱うようになったのだ。

こうなると問題は、生産量を確保すること。従来は、委託生産していたのだが、「片口屋の工場設備を整え、量産したらいいのではないか」(片口専務)と思ったのだ。

#### 施策担当者も期待する新商品

各方面からのアドバイスを受け片口専務は「ものづくり・商業・サービス革新補助金」(経済産業省)の支援で設備を整えようと考えた。26年度は2回申請したが採択されず、半ば諦めかけていた時、別件で訪ねた県の商工労働部から当機構を紹介され、そのアドバイスに沿っ

て3度目の申請書類を提出。そこでも不採択となったが、採択に向け何度も議論を重ね、ようやく4回目で採択となったのだ(26年度後期)。

「諦めてはダメ。様々な角度から検討することが大事。マネージャーの助言が本当にありがたかった」と片口専務は語り、「おかげで国の支援を受けることが決まり、28年3月頃の完成を目指して、細部の打ち合わせなどを行っていましたが、マネージャーは次に『量産を前提にした顧客開拓を試みるべきだ』と提案してくれたのです」と続けた。

片口専務はここでもその提案を受け入れて、当機構の専門家派遣制度(平成27年度)を活用して、東京からフードコーディネーターを招聘。鰯醤を使ったレシピの開発に乗り出すとともに、そのフードコーディネーターを講師に料理教室を開催し、主婦層への訴求を図るだけでなく、地元メディアの取材を通じての宣伝も試みたのだ。

「こうしたレシピの開発や料理教室は、あまり臭わず、また塩分濃度も高くない鰯醤を身近に感じていただくいい機会になったと思います」

8月29日に開催された料理教室を振り返りながら片口専務は語るが、量産に向けての準備は着々と進んでいるようだ。

ここでマネージャーはもう一言つけ加えた。「これからは顧客がもっと増え、在庫や出荷の管理、入出金の管理等が煩雑になる。POSシステムなどを導入して、販売管理を合理化するなどの改善に、忙しくなる前に取り組んだらいいのではないかと。これに関しては、業務改善助成金(厚生労働省)の採択を受けて、平成28年の年初より本格的に取り組むようになった次第だ。

いずれの支援施策の事務担当者も、扱う素材が鰯であるだけに、この新事業がどこまで“出世”していくのかを楽しみにしているようだった。

#### Profile

所在地	射水市戸破荒町6362
資本金	1100万円
従業員	4名(パート等含)
事業	味噌・醤油の製造販売
TEL	0766-55-0003
FAX	0766-55-4531
URL	http://www.kataguchiya.com



新しい需要を掘り起こすための商品開発に熱心な片口敏昭専務。