

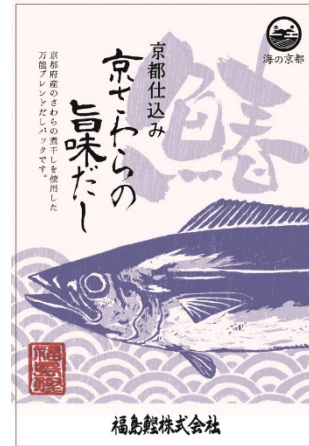


京都産サワラ(サゴシ)を活用した全国初の煮干しだしの開発及び販売



連携の経緯を教えてください

サワラの中でも小型魚種であるサゴシは、一般の商品価値が低いものの煮干や節に適しており、だしで味わうと甘い淡泊なだしとなります。本事業で開発したサワラ(サゴシ)の煮干は日本初の商品化であり、京都府産サワラ(サゴシ)の水揚げ量は、日本トップクラスであることから京都産ブランドを有効活用し、高品質・高価格帯の商品を目指しました。そこで京都府の協力により、産地連携での純京都産煮干開発プロジェクトを立ち上げ、原料→原料加工→加工販売までを府内企業が連携し、これまで無かった「純京都産」の商品を開発し、だしの普及宣伝活動と合わせて国内外の新たな市場を開拓する連携事業をスタートしました。



これから農商工連携を 考えている事業者や農業者 へアドバイスは？



『情報は生もの』

このサワラ煮干プロジェクトにご協力して頂いた京都府、京都府漁業協同組合、舞鶴水産流通協同組合など関係各所の協力を経て多くのイベントに参加し、お客様に直接さわら煮干のお出汁を飲んで頂ける機会をこの3年間続けてまいりました。そして、2017年「京の食コンテスト」でグランプリ受賞、「農林水産省フードアクションニッポンアワード2017」にて全国の10産品受賞。この事業取組みで学んだことは、“情報は生もの”であるということです。目新しい情報も時間とともに薄れて行く、常に色々な角度から新しい情報を発信し続ける事により、確固たるブランド化に繋がりがお客様に受容れて頂けるようになると思います。



福島鯉株式会社

〒604-0824
京都市中京区堺町通御池上ル扇屋町665
TEL: 075-211-2940
FAX: 075-211-0343
●代表取締役社長: 宇田 弘
●設立/1950年(創業1922年)
●資本金/35,000千円
●事業内容/鯉削り節の製造・卸売および業務用食品の卸売
●URL

<http://www.fukushima-k.kyoto>

■連携事業概要

京都府漁業協同組合が調達した京都府産サワラ(サゴシ)を、連携する域内煮干し加工業者が1次加工を行い、福島鯉(株)が旨味とコクのある京都ブランドの煮干しだしに仕上げ、業務用として国内外の麺類・和食店に販売する。一般消費者用としても販売を開始する。



農商工連携のメリットは？

低価格で販売されている京都府産サゴシを、全国初のサゴシ煮干しを付加価値のある商品として開発、販売することにより、漁業者にとって京都産サワラのブランドイメージ向上及び魚価の向上そして原料生産者にとって魚種が増える事で収益が増える、弊社においても希少価値の高い純京都産さわら煮干として全国初商品づくりを提供できる事です。

連携事業で苦労した点は？

原料となる、脂分が少ないサワラ(サゴシ)は、8月中旬から11月にかけて水揚げされます。計画を進め販売をスタートした年の煮干原料は3トン、2016年度は9トン、そして2017年のサゴシ漁獲が極端に減少し期待した原料が確保できませんでした。懸念事項として水揚状況によって供給が大きく左右される事です。サワラ煮干は、全国初の商品化であり、この商品の美味しさをどのようにして伝えるか、認知度を上げブランド化させるかが、とても難しい点でした。

