

News Letter

2019年

1月

中国四国農政局
島根県拠点

株式会社シーライフ 「どんちっちのどぐろ水煮缶」 「フード・アクション・ニッポン」2018入賞



「どんちっちのどぐろ水煮缶」入賞

け」に続く第二弾として、産学官連携により開発されました。この缶詰については、約8年前から浜田水産高校や島根県水産技術センターと試作を重ねていき、3年前に福井県にある缶詰会社のOEM製造で商品化したところ、3万缶を販売する大ヒットとなりました。原材料の原料魚と食塩「浜守の塩」は浜田市産ですが、加工製造まで浜田市産とするために、平成29年9月に缶詰製造設備を導入し、自社ブランド商品の製造販売を開始しています。自社製造するにあたっては、県水産技術センター、浜田市内の缶詰工場で働いていた年配者のアドバイス等が支えになりました。

販売先は、都市部の百貨店等が中心で年間1万缶以上販売しているとのこと。

原料魚は、浜田市のブランドである「どんちっち」に合格した規格の中であるべく大きいものを使用しているそうです。干物などは魚の大きさ等の規格があるため、規格落ちとなる原料魚が発生しますが、缶詰では原料魚の大きさの統一性は必要なく、内臓などの不要部分を除去し適度な大きさに切れば良いので、無駄が出ません。そのため、浜田港に水揚げされた魚を魚種に関係なく全部缶詰にしようとの思いで、他社と競合しない魚を中心に、新商品「今朝の浜」シリーズを開発されました。使用する魚種は、カツオ、サワラ、ヤガラ（アカヤガラ）、ホウボウ、ユメカサゴ、ハタハタ、サバなど多岐にわたります。浜田市内の道の駅で試験販売したところ、珍しさもあって3日間で300缶販売できたそうです。インターネット販売も行い、季節別に6缶セットで販売されています。

現在は、島根県立大学と共同して浜田市産のイカを使用した缶詰商品を開発中とのこと。河上氏は、「補助金等によって我々は新しいことにチャレンジすることが出来ていますが、補助金に頼ることなく早めに事業を構築していくことが大切です」と話しておられます。

国産農林水産物の消費拡大を推進する取組「フード・アクション・ニッポン」は、国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組や産品を広く募集し表彰する「フード・アクション・ニッポンアワード」を開催しました。10回目を迎えた今年度は、たくさんの応募中から書類審査により100産品が選定され、島根県では株式会社シーライフ（浜田市）の「どんちっちのどぐろ水煮缶」が入賞しました。

国産の消費拡大に向けた国民運動



「株式会社シーライフ」は創業12年で、代表取締役の河上清志氏は2社の水産加工会社を経て、39歳の時に干物加工から始められました。

今回入賞したのどぐろ水煮缶は、浜田港で水揚げの多い小型のどぐろの有効利用として、浜田市にある島根県立浜田水産高校とタイアップして製品化した「のどぐろふりかけ」



代表取締役 河上清志氏

米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ!」の公開について

農林水産省では、平成30年10月26日に米の消費拡大を目的として、お米に関する情報サイト「やっぱりごはんでしょ!」を公開しました。

本情報サイトでは、

1. 全国のごはん大盛り・おかわり無料のお店、旅先で味わえる現地ならではの「ごはん食」に関する情報
2. ごはん大盛り・おかわり無料キャンペーンなど米の消費拡大に取り組む企業等の企画に関する情報
3. お米、ごはんの栄養、健康面の良さが分かる情報やごはん・米粉のレシピ紹介など業界団体等が取り組んでいる米の消費拡大に関する情報などを掲載し、日本人の主食であり、日々の食生活に欠かせない「ごはん食」について、消費者の皆さまに有益な情報を広く紹介し、米の消費拡大に繋げてまいりたいと考えておりますので、ぜひご覧ください。



詳しくは、こちらをご覧ください。米の消費拡大情報サイト「やっぱりごはんでしょ!」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/gohan.html>

外食時の「おいしい食べきり」 全国共同キャンペーンの実施について

新年会など、外食の機会が増える季節となりました。

食品ロス削減推進の一環として、農林水産省では、消費者庁、環境省、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携して、平成30年12月から平成31年1月までの忘新年会シーズンに、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンに取り組みます。

体調管理の許す範囲で、皆様のご協力をお願いいたします。

☆ 食事でできること

☆ 料理を残さずいただきましょう

☆ 食べられる分だけ注文しましょう



宴会でできること

サンマル イチマル 30・10 運動

乾杯後 30 分やお開き前 10 分は、自分の席でお料理を楽しみましょう

- 幹事さんは「おいしく食べきろう!」の声かけをしましょう
- 多いお料理は皆でシェアしましょう
- 食べきれない分は持ち帰れるか聞いてみましょう

◎ 「News Letter」は、原則奇数月に発行しています。

編集: 中国四国農政局 島根県拠点

〒690-0001 松江市東朝日町192

TEL (0852)24-7311(内線211) FAX(0852)27-0641 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>