

北海道農政事務所

担当者名：八雲統計・情報センター

連絡先：0137-63-3383

1 事例の分類

- (1) 行動計画の項目に基づいた分類：⑦ 食品産業と農業の連携の取組
- (2) 集中重点事項に基づいた分類：

2 事例の取組名及び取組主体

取組名：食品産業と漁協の連携による「醤油しょうゆいくら」の製造

取組主体：八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会（北海道・八雲町）

3 取組の背景

八雲町漁協では、八雲町の基幹産業の一つである漁業が、魚の消費低迷や重油価格の高騰など厳しい状況にあるなか、今後は水産物に付加価値を付けて販売することが重要と考えていた。

検討の結果、明治時代より増殖の取り組みが始まった、歴史ある「鮭さけ」の魚卵を利用することを考え、日頃より連携している同町水産課に相談し、地産地消の推進という観点から全て北海道産の原料を使用してはどうかという結論になった。同漁協は、同町の仲介により町内に本社があり事業を全国展開している醸造業者及び水産加工業者の2社と「八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会」を平成19年8月に設立し、協力して製品の製造に取り組むこととした。

4 取組の具体的内容

同協議会は、八雲産鮭の魚卵と北海道産原料による醤油、清酒を使用した「醤油いくら」の製造を通して、地産地消、トレーサビリティ、町内他業種の連携による八雲町の活性化を目的として設立された。

具体的には、同漁協が事務局として原料の調達・製造・販売の中心となり、服部醸造(株)は北海道産丸大豆使用の醤油と道産原料の純米酒による無添加調味液の提供を行い、(株)イチヤママル長谷川水産は生産施設と長年培った加工技術の提供を行い協力している。

原料となる鮭の魚卵は、粒の大きさ・柔らかさなどが、いくらいくらの製造に一番適している10月20日前後の10日間に八雲沖さけ定置網で漁獲されたものに限定。陸揚げ後選別した大型の雌鮭は氷による鮮度保持を行ったうえで、衛生管理システムが完備された加工場へ搬送し「醤油いくら」の製造を行っている。漁獲から製品が完成するまでの工程を公開したパンフレットの制作や、北海道産原料使用の証明となる「道産食品登録制度」の登録商品となるなど、トレーサビリティ・システムの確立に力を入れている。

5 取組の具体的効果

19年度途中からの取組であり販売間もないものの、八雲町の水産加工品は特に贈答用として道内だけでなく全国的に有名であり、八雲産の鮭は熟成塩蔵さけ（山漬け）「遊楽部（町内を流れる河川名）熊鮭」として北海道独自認証制度の認証製品となっている。この製品は地産地消、食の安全・消費者の信頼確保を推進する同漁協の主力製品であり、今回製造された「醤油いくら」はこの鮭と親子関係の製品となることから、さらなる主力製品として相乗効果が期待されている。また、地元漁協と町の有力企業2社が連携した取組として、今後の農商工連携のかけ橋としての効果も非常に期待されている。

今回の取組が契機となり、農林漁業（団体含む）・商工業・大学・消費者・自治体などが連携し地場産食材を使用し地域の活性化を目指す「八雲地域道産食材普及推進ネットワーク」が設立されるなど、町全体で新たな地域活性化への動きが生まれている。

6 今後の展開方向

道産食品独自認証制度において、醤油いくらの認証基準が20年2月から新たに制定されたことから、今後はこの取得を目指すなど、食の安全・消費者の信頼確保をさらに徹底したいと考えている。また、八雲産の鮭及び北海道産の原料にこだわり、大量生産ではなく厳選した原料で製造を行い、地産地消の推進、ひいては地域全体の活性化につながるように活動したいと考えている。

20年度から本格的な販売となることから、さらなる食味の改良やコスト縮減による価格の引き下げ、パッケージを小分けにして食べやすいようにするなど、生産者や関係者との検討だけでなく消費者の視点も取り入れ、原点である「おいしさ」にこだわった製品を製造したいと考えている。

7 取組に係る問題点と解決策

異業種間の連携は、それぞれの会社本来の事業が主となることから、本事業を行ううえでの各種調整に苦慮する面があった。しかし、町が全面的に協力し仲介役となったことから大きな問題はなく、皆が協力し製品が完成したことは今後の地域活性化につながる結果となった。



「醤油いくら」商品パッケージ。「道産原料使用登録商品」マークが左下にある。



八雲産鮭の魚卵を使用し、農商工連携の契機となった製品「醤油いくら」



漁獲から製品が完成するまでの工程を写真付きで公開しているパンフレット