

1×2×3

6 次産業化の達人たち

漁業 | 野崎 厚子 (のざき あつこ) さん

[岡山県] 牡蠣の家しおかぜ 商品開発責任者



7代続く漁師の家が育み、
水揚げした海鮮物と
地元食材を活用したお土産の開発

牡蠣の燻製オリーブオイル漬け「海燻(かいくん)」。虫明海域の豊かな海で育った牡蠣を使い、桜のチップで燻製に仕上げ、ドライトマト、ニンニク、ローリエを加え、エキストラバージンオリーブオイルに漬けこんだ商品。



牡蠣の生産量、全国第3位の
岡山県を支える虫明の牡蠣

日本人の魚介離れは深刻だ。牡蠣の家しおかぜが所属する瀬戸内市虫明(むしあげ)地区の漁協でも、牡蠣の売れ行きが芳しくないため、2011年から生産調整日が設けられ、年末年始の商戦時期に約2週間も休まなければならなくなった。「牡蠣があるのに、商品化する機会を失ってしまいうのはもったいない。直接販売を始めました。」と話すのは、牡蠣の家しおかぜの6代目・野崎末廣さん(67)の妻・厚子さん(63)。この他にも厚子さんは、自身で飲食店営業と惣菜製造業の営業許可を取得。獲れた魚介類を佃煮や牡蠣フライに加工して、地元の産地直売店で販売するようになる。しかし、「作れる数は限られていきますし、高くは売れません。定番商品で日持ちがするものが作れないかと考え始めました。」と話す厚子さん。牡蠣の家しおかぜの6次産業化への取組が、ここから本格的に始まることとなった。

必要なスキルを吸収！
60歳を過ぎて、パソコン教室にも

まずは、地元・瀬戸内市商工会に相談。シエフを紹介してもらい、牡蠣で作れる加工品として、オリーブ漬けの提案を受けるが、自身が加工のプロではないことを実感。商工会より案内された「岡山・食と農ビジネス塾」を受講し、食品開発の基礎を学んだ。また、商品開発の途中、問題点があれば、専門の研究を行っている機関や農水省などにも問い合わせ、スキルアップに奔走。そうした取組の中、6次産業化・地産地消法に基づく総合化学事業計画の話を持ちかけられる。そして、「明治初期から7代続く漁師の家が育み、水揚げした海鮮物と地元食材を使った本物の美味しさをお届けする」という商品コンセプトも明確になった。6次産業化で商品開発を行った、牡蠣の燻製オリーブオイル漬けなどには、トマト、オリーブ、レモンなど地元の食材が使われ、「瀬戸内市のお土産になるような商品を作りたかった。」という厚子さんの思いも込められている。伝わりやすいコンセプトとクオリティの高い商品は、岡山市の高島屋、天満屋、また東京のアンテナショップのバイヤーの目にもとまり販路を開拓。今後は人材雇用と育成を図りながら、法人化を目指していく。



牡蠣の家しおかぜ 6次産業化への道

2012年：六次産業化・地産地消費に基づく総合事業計画の認定を受ける

牡蠣の佃煮や牡蠣の燻製のオリーブオイル漬け、アヒーゴ、ピクルス、味噌などの加工品作りを本格的に始める。パッケージには、虫明地区の美味しい牡蠣を知ってもらいたいという想いから「虫明」という地名もアピール!HPも開設しネットショッピングも展開。



2013年：6次産業化の商品が評価を受ける

牡蠣の燻製オリーブオイル漬け「海燻」が、第1回地場もん国民大賞で秋山能久賞を受賞。また、「究極のお土産」ノミネート商品に選定。この年、「がんばる中小企業・小規模事業者300社」にも選定される。



今後の展望

法人化

野崎さん夫婦の次男で7代目の寿さん(33)は、今すぐにでも法人化したいと考えている。牡蠣をむき身にする作業(牡蠣うち)を行う外国人研修生も、寿さんが直接現地に赴き面接を行う。



六代目!

七代目!

八代目!

6代目の野崎末廣さん(写真左)は、息子たちには先行不透明な漁業に従事することを薦めなかった。しかし、サラリーマン生活を送っていた寿さんが戻り7代目。2013年には7代目に待望の第1子が生まれた。

牡蠣の家しおかぜ

岡山県瀬戸内市邑久町虫明3901-1
TEL:0869-25-0225
<http://www.kaki-shiokaze.jp/>

牡蠣の家しおかぜの6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0058.html>

明治初期：初代 野崎半次郎が定置網漁業で創業

1951年頃：四代目 野崎兼作が牡蠣養殖を始める

1979年：虫明地区の牡蠣養殖がピークを迎える



価格の低下、流通構造の変化等の影響を受け、邑久町で牡蠣養殖に取り組む事業者数は、この年の146件をピークに減少の一途をたどる。

2006年：量よりも高品質の牡蠣を生産できる体制を整える

6代目・末廣さんは、牡蠣の小売りを強化するため、紫外線殺菌装置及び牡蠣の清掃装置を導入。牡蠣作業場の環境整備などを行う。



2010年：しおかぜ加工場を新築

代々、漁に使っている船の名「しおかぜ」から屋号を取り、加工場となる「牡蠣の家しおかぜ」を整備。スチームコンベクションオープン、冷凍冷蔵庫、真空包装機などを導入。



2011年：牡蠣の売れ行き低迷により生産調整

牡蠣が売れず、漁協での取り扱い量が年々減少。2013年にはむき身作業の禁止日まで設けられ、牡蠣の家しおかぜでは、宅配など直接販売などの取組を検討。



岡山6次産業化サポートセンターから見た、牡蠣の家しおかぜの6次産業化

岡山県商工会連合会 広域サポートセンター センター長
岡山6次産業化サポートセンター統括企画推進員 石井宏幸さん

「牡蠣の家しおかぜさんの場合、基本の漁業がしっかり経営されていること、後継者もいて事業の持続性が見込めるなど様々なポイントがあり、6次産業化への取組が可能だと感じました。でも実際動き始めると、それらの要因よりも、野崎さん自身の熱意やスピード感でどんどん進んでいったという印象があります(笑)。」と話す石井さん。また、6次産業化への取り組み方について、「小さな事業者さんが出来ることは限られています。野崎さんのように、行政とか我々のような支援機関を利用いただけたらと思います。セミナーを受講するとネットワークも広がりますし、時には販路を共有して助け合っていくことも可能かと思えます。」とも話す。