

第1677号

10

2024年
ISSN 0039-4866

水産総合月刊誌

明治25年 9月26日第三種郵便物認可 令和6年 9月25日印刷納本
令和6年10月1日発行(毎月1回1日発行 第1677号)

水産界

- ◇ 第26回シーフードショー開催
～水産の未来を創る、630社・団体が出展～
- ◇ 能登半島地震対応支援
～石川県漁業協同組合での事務支援派遣～



来賓、出展者代表の鏡割りで幕開け

アウトパックで 食品スーパー様の売り場づくり・ 業務効率化をサポート

株式会社クラフトフレッシュカネテ

クラフトフレッシュカネテは古くから水産業が盛んな津市において豊かな港を意味する「豊津」地区に位置しております。三重県沿岸地域における地場産業のひとつである水産加工業に新たな価値の創造を実現するという理念のもと取り組んでおります。

今回のシーフードショーには19年に続いてコロナ禍が落ち着いたことから二度目の出展を致しました。前回に引き続き「海鮮アウトパック製品で食品スーパーの売り場づくりをお手伝いします」というコンセプトのもと魚介類の調理方法、メニューを広げたい、簡単に調理を済ませたいという消費者ニーズは年々高まっているが、水産売り場では人手不足などにより店内加工に手間がかけられないため品揃えが限定的となりがちであることから、消費者との接点の場でありながら水産売り場の商品ラインアップと変化する消費者ニーズとのミスマッチの顕在化を課題として、その解決を目指す春夏シーズン向けのバーベキューセット、ゴールデンウィーク、クリスマスなどのイベント向けのミールキット、秋冬シーズン向け魚介鍋セットなど「魚



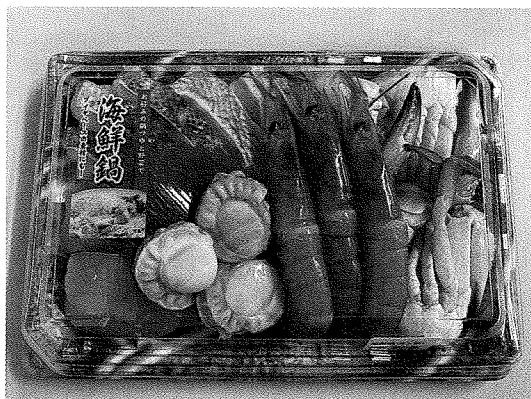
BBQ (4種の具材とバターコーン)

介」と「簡便調理」「非日常」を組み合わせた『シーフードのイェナカ外食メニュー』を中心に提案に取り組みました。その結果、通常の営業ルートでは接点に乏しい全国各地の潜在顧客への認知度の向上を図ることができ、新規顧客の開拓につなげたことに加え、バイヤーとの商談を通して流通、販売における課題、悩み、要望などを調査することにより問題の解決につながる機能性や作業性を商品に付加する取り組みを強化できる機会となりました。

今後も調理など食シーンにおける「不快、不満、負担」に思う問題の解決につながる価値のある商品として時間短縮・簡便調理と健康・食のバランスの両立を商品コンセプトとする食品スーパーにおいても利便性の高いアウトパック製品の創出に努めて参ります。



アヒージョセット



海鮮鍋セット

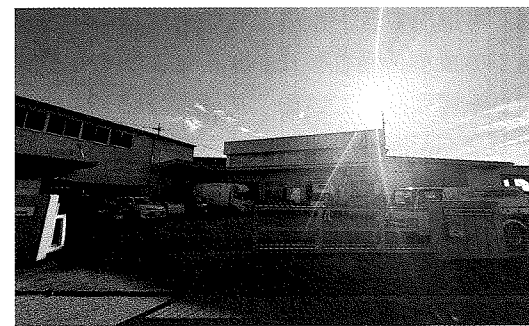
いざ輸出!! イスラム市場へ日本の水産業界

ハラールビジネスでニッチトップ戦略 ①9

全世界に約20億人とも言われるイスラム教徒のハラールマーケットは、輸出、インバウンド共に今後成長が見込まれます。一般社団法人ハラール・ジャパン協会の紹介により、ハラール認証を取得し、イスラム教徒向け水産物販売に取り組む企業を連載で掲載してまいります。

企画：一般社団法人ハラール・ジャパン協会 ホームページ：<https://jhba.jp>

フジ物産株式会社



フジ物産株式会社は、1957年に静岡市清水区で創業した地域密着型の総合商社です。創業当初は石油燃料の販売からスタートし、その後、再生可能エネルギー事業、遠洋マグロ船のトータルサポート事業、ウナギ事業と、多角的に展開してきました。

ウナギ事業においては、高知県に養鰻場、鰻の加工工場、小売店、飲食店を持ち、鰻の養殖から加工、販売までの全プロセスを一貫して行っています。私たちが製造する鰻の蒲焼きは、国内外から厳選された鰻を使用し、伝統的な製法で焼き上げた逸品です。また、タレにはグルテンフリーかつハラール対応のものを採用しており、世界中で安心して食べていただける品質を追求しています。

「水産業の未来戦略：フジ物産が描く持続可能なウナギ事業と新たな価値創造」

水産業界は、気候変動や市場の変化といっ

た大きな課題に直面しています。和食の定番である鰻の蒲焼きも例外ではありません。こうした状況の中で、フジ物産株式会社は新しい市場への挑戦として、ハラール認証を取得し、国内外で高い評価を受ける鰻の蒲焼きを提供しています。今回は、フジ物産の活鰻事業部高知支店加工課 企画開発室の新立勝之様に、ハラール認証取得の経緯と取り組みについてお話を伺いました。

1. ハラール認証取得の経緯について

ウナギシラスの漁獲量の減少など、昨今の鰻業界には厳しい状況が続いています。国内市場の停滞を目の当たりにし、国内のみでの販売では将来性に限界があると感じました。そこで、誰もが安心して美味しく食べられる鰻の蒲焼きを作りたいと考え、まずはタレの改良から取り組むことにしました。

タレの開発では、グルテンフリー対応が課題の一つとなりました。アレルギー対応を考慮した結果、特に醤油の選定が最大の難関となりました。小麦を一切使用せずに理想の味を実現するためには、二年以上の期間を要しました。

その後、セミナーなどを通じて、イスラム圏での人口急増や、輸出や旅行者に対する和食の需要の高まりを知り、ハラール認証の取得にも挑戦することを決断しました。ハラール対応をするには、アルコールや豚由来の成分を一切使用しないことが求められます。これを

クリアするために、原料の調達先や加工の全過程を見直し、試行錯誤を重ねた結果、ようやくハラール対応のタレを完成させることができました。プロジェクト開始から約四年を経て、ついにハラール認証を取得するに至りました。

2. ハラール認証商品の紹介

自社工場はハラール認証を取得しており、ハラールに適合した鰻の蒲焼きとタレをメインに製造しています。蒲焼の味を左右する重要なタレには、グルテンフリーのたまり醤油をベースに、みりんや酒を一切使用せずに作り上げました。原料の旨味を最大限に引き出しながら、従来の風味を損なうことなく、より深みのある味わいを実現することに成功しました。

鰻の蒲焼きは、国内外から厳選された鰻を仕入れ、ベテランの職人による厳しい目利きを経て、自社加工場で徹底管理のもと製造しています。特に、焼き加減にはこだわり、歩留まりを落としてでもしっかりと焼きこむことで、職人の炭焼きに近い仕上がりを実現しました。お客様からは「焼きが最高」とのお褒めの言葉を頂いております。

急速冷凍機を使用し、瞬時に冷凍することで長期保存が可能な鰻の蒲焼きを提供しています。これにより、日本国内だけでなく、海外のお客様にも安心してお楽しみいただけると確信しています。すでに日本の老舗高級料理店でも採用され、味と食感の両面で高い評価を頂いております。



召し上がり方としては、自然解凍した後、フライパンで焼くと、表面はカリッと香ばしく、中はふわふわで最高の食感を楽しめます。また、レンジで温めるだけでも美味しく召し上がっていただけます。飲食店や料理業界、加工食品メーカー様にとっても、弊社の冷凍鰻の蒲焼きは、使いやすく、安心してご利用いただける商品です。

コストは上がりましたが、ハラール認証の取得は製品の付加価値を高め、信頼性を確保する上でも重要なステップだと考えています。これにより、今までアクセスできなかった市場にも進出でき、企業としての成長が期待されています。鰻もタレも原料にこだわり、味にも一切妥協していません。実際に、国内だけでなく、海外の展示会でも高評価をいただいています。

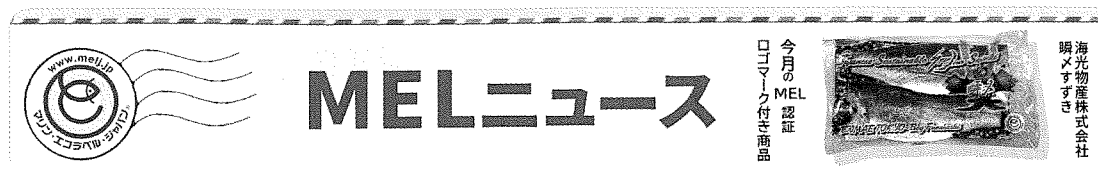
3. 海外展示会での評価と課題

ドバイ最大級の食の展示会「Gulfood」では、日本食の人气が非常に高く、当社のブースにも多くのお客様が訪れ、試食していただきました。隣接するブースが和牛を取り扱っていたこともあり、多くの注目を集める中で、特に当社の蒲焼きは「こんなに美味しいものは初めて食べた」「アルコールも小麦も使わずにどうやってこの味を出したのか」といった高評価をいただき、大反響を巻き起こしました。

4. SDGsの取り組みと今後の展望

当社では、鰻の残渣を活用した新商品の開発や、新工場の設立によるCO2削減に取り組んでいます。持続可能な事業運営を通じて、地域社会や環境への配慮を徹底し、これからも安心して食べられる高品質な鰻の蒲焼きを提供していきたいと考えています。

聞き手：ハラール・ジャパン協会 広報ディレクター土岐



第26回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展

記録的暑さが続く中、8月も実に様々なことが起きました。世界も日本も、政治、経済、社会のどれも制禦が難しい事態に陥っているかに見えます。

セーナ川を舞台に始まった雨の開会式に続くアスリートの躍動、またフランスが発した政治的、社会的、文化的メッセージに感じられる民族主義の匂いの中、パリ・オリンピックが幕を閉じ、パラリンピックにバトンが渡されました。

残念ながらオリンピック期間中の停戦が実現するどころか、むしろ広がってしまいました。スポーツ記録映画の傑作とされる「民族の祭典」は、1936年のベルリン・オリンピックの記録として制作されました。それから間もなく90年、平和の祭典の盛り上がりには、どう見ても「民族の争い」はふさわしくありません。報復の連鎖を止める人類の叡智が求められています。

1. 国際標準化関連

MEL認証に関するアジアからの問い合わせが増えていきます。

MEL協議会は、9月4-6日にシンガポールで開催される「Seafood EXPO Asia」に出展すると共に、MELの活動を紹介するセミナーを行う準備をしています。

先月30日に、日本からサケの加工を受託しているベトナムの2社についてMEL CoC認証が発効しました。MELにとって、初めての海外企業のCoC認証の発効となりまし

た。今後このようなケースが増えることが予想されます。

現在詰めを進めているアメリカCSCとのCoC認証の相互承認とともに、今回のシンガポールのSeafood EXPO Asiaへの出展およびセミナー開催がMELの海外での拡がりにも弾みを付けることを思い描いています。

2. 認証発効関連

今月のMEL認証発効はゼロになる見込みです。特に理由はありませんが、たまたまとなってしまうと受け止めています。引き続き認証取得促進の活動には力を入れて参ります。

3. 認証取得者のご報告

今月は「坂越かき」の名前で地域ブランド確立を、MEL認証取得をテコに進めておられる赤穂市漁業協同組合の大河優組合長に取り組み状況につきご報告いただきました。

「MEL認証を活用した更なる地域ブランド化について」

赤穂市漁業協同組合 代表理事組合長
大河 優

赤穂市漁業協同組合は、兵庫県の西の端に位置しております。主力漁業である牡蠣養殖業は「坂越かき」（さこしかき）として地域ブランド確立のための取組を行っております。

坂越地区での牡蠣養殖の歴史は、1974年