

第1683号

4

2025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7年3月25日印刷納本  
令和7年4月1日発行(毎月1回1日発行 第1683号)

# 水産界

- ◇ 第22回シーフードショー大阪開催
- ◇ ブロック会議（北海道地区）開催



停泊する韓国のトロール漁船（釜山港）

## 佃煮の常識を覆す、秋田伝統の味と意外な組み合わせ

— 株式会社千田佐市商店 —

### 伝統と革新が交差する佃煮の町

秋田県の豊かな水辺から生まれた伝統の味。(株)千田佐市商店は、日本でかつて二番目に大きかった湖「八郎潟」の畔で創業しました。わかさぎ、白魚、小女子、川海老など、潟の恵みを生かした佃煮作りを続けてきました。しかし、昭和の大干拓によって湖の環境が一変。そんな中でも、私たちは培った技術を生かし、新たな味の可能性を追求し続けています。現在では、淡水魚だけでなく、海水魚や農畜産物を取り入れた独自の佃煮製品を展開しています。

### サクッと新食感！ 佃煮屋が作る唐揚げ

千田佐市商店の“カリッと食感”の唐揚げシリーズです。特にわかさぎの唐揚げは、じっくり水分を飛ばし、秋田味噌仕立ての特製タレにサッと漬け込むことで、風味豊かに仕上げられています。アジ、ごぼう、さつまいもなど、素材を活かした唐揚げも開発。常温で保存できるため、お土産やおつまみにも最適です。



カリッとわかさぎ



佃煮屋のリエット

### 佃煮×チーズ!? 和と洋が出会った新感覚グルメ

伝統の技術を生かしつつ、新しい味への挑戦も忘れません。たとえば、北欧カマンベールチーズをふりかけた「プレミアムチーズ」。サクサクのわかさぎ唐揚げとチーズの濃厚なコクが絶妙にマッチします。また、佃煮の製法を応用したリエット「玉ねぎとまぐろのバター&黒胡椒仕立て」は、まるでフレンチのような味わい。パンやクラッカーにのせれば、おしゃれな一品に早変わりします。

### シーフードショーに出てみて

長くお付き合いのある関西圏のお客様、かつて取引をさせていただいていたお客様の掘り起こし、そして新しく弊社の商品を探し出してくださったお客様に効率的なアプローチができました。秋田からだと頻繁に行くことが難しい関西圏への効率的なアプローチとして今後も参加を検討したいと思います。また大阪ならではの商談のスピード感も素晴らしいかったです。

## いざ輸出!! イスラム市場へ日本の食品業界

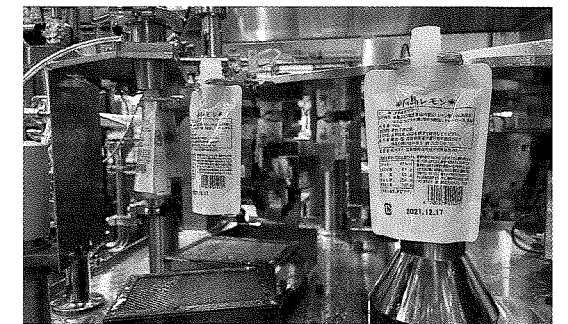
### ハラルビジネスでニッチトップ戦略 ②⑤

全世界に20億人とも言われるイスラム教徒のハラルマーケットは、輸出、インバウンド共に今後成長が見込まれます。一般社団法人ハラル・ジャパン協会が推薦する、ハラルビジネスに取り組み、輸出・進出に挑戦する企業を連載で掲載してまいります。

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

### 株式会社丸松

瀬戸内海の十字路・尾道に拠点を構えて50年以上。私たち株式会社丸松は、この地で柑橘とともに歩んできました。尾道市瀬戸田町周辺は、日本屈指の柑橘の大産地。温暖な瀬戸内の気候に育まれたみかんやレモンをはじめ、約500戸の契約農家の協力のもと、収穫後の青果を全国へ届けています。また、正品として出荷できない規格外の柑橘等は、自社グループにて果汁を搾汁し、凍結保管を行い、全国のメーカー様に凍結果汁の出荷も行っています。



(ゼリーの製造と大分かぼす農園)

弊社でも、凍結果汁を利用し、大手では真似できない独自の発想と、柑橘への深いこだわりから生まれたジュースやジャム、果実本来の風味を活かしたゼリーを製造し、多くの方にご好評をいただいています。私たちは、契約農家の優れた技術と果物作りへの熱い想いを受け継ぎ、地域に根差したものづくりを続けています。

さらに、弊社では農園経営にも力を入れ、大分県国東半島において、グループ会社のハマノ果香園にて、耕作放棄地の再生に努め、約22haの園地で大分県特産品である「かぼす」を生産しています。



## 【取材背景】

食品加工メーカーは昨今の包装資材、燃料、原料高騰の影響を大きく受けています。そうした厳しい状況の中で、株式会社丸松は新しい市場への挑戦としてハラル認証を取得。今回のインタビューでは、丸松の営業部長である齋藤由紀夫様に、ハラル認証取得の背景や地域密着型の事業展開についてお話を伺いました。

### ハラル認証取得への道 ～瀬戸内の柑橘を世界へ～

私たちは生産農家との強い信頼関係のもと、瀬戸内の恵みである柑橘の美味しさを日本全国に届けてきました。これまで生活協同組合を中心に販売を続けるなかで、「もっと多くの人に瀬戸内の柑橘を知ってもらいたい」という想いはありましたが、具体的な営業活動は行っていませんでした。

そんな折、初めて参加した展示会で、アセットフロンティア株式会社の島居代表から「ハラル認証を取得してマレーシアに輸出してみないか」と声をかけていただきました。認証を取得すれば、すぐに商品を買っていただけるというお話をいただき、海外進出や販路拡大を考えていたタイミングとも重なり、ハラルやイスラム教について学び始めました。

早速工場の検査を行ったところ、もともとゼラチンなどの動物性原料を使用した商品はなかったため、スムーズに準備が進み、2022年、私たちは飲料やジャム、ゼリーなど10種類以上の製品で、NPO法人日本アジアハラル協会（NAHA）のハラル認証を取得しました。

わずか3ヶ月という短期間でハラル認証を取得。その後すぐにマレーシアのDON DON DONKIさんの新店舗オープンに合わせて商品が必要だったこともあり、スピード感を持ってイスラム市場に進出することができました。

また、ハラル認証を取得したことで、展示会でも多くの方々に声をかけていただく機会が増えました。もともと私たちは全国的生活協同組合向けに、安全・安心な柑橘を届けてきましたが、この認証をきっかけに「地元・広島を、イスラム教徒を含む海外の方々にも安心して楽しんでいただきたい」という想いが、より一層強まってきました。

この輸出を弾みに、これからも日本が誇る良質な柑橘をさらに多くの方々に届けるべく、挑戦を続けてまいります。

### 代表的なハラル認証商品

- ・瀬戸内不知火ゼリー



瀬戸内産の不知火をベースに甘夏を加えたストレート果汁を45%使用した、飲むタイプのゼリー。

- ・飲む瀬戸内レモンゼリー



全国でも有数のレモン産地広島県瀬戸田を中心とした瀬戸内産（広島県・愛媛県）レモンのストレート果汁を使用し、素材本来の香りと甘酸っぱさを活かした飲むタイプのゼリー。

- ・濃い旬搾りみかんジュース



瀬戸内の温暖な気候で育ったみかんを、旬の時期に自社工場ですりつぶした100%ストレートジュース。果肉の成分を多く残す製法で、果実本来の旨みを凝縮。

- ・大分かぼすストレート果汁100%



大分県国東半島ではグループ会社のハマノ果香園が約22haの農園でかぼす栽培も行っています。収穫されたかぼすは、同じ園地内の搾汁施設で果汁を絞り、直ぐに凍結保管を行います。その風味豊かな果汁を使用した商品です。かぼすの酸味はクセが無くどのような料理にも合います。

- ・甘夏マーマレード



生産者と直結して調達した原料を新鮮なうちに自社工場ですりつぶし及び表皮をスライスし、すぐに冷凍保管します。そのため風味豊かなジャムに仕上がっています。夏みかんのほろ苦さと程よい酸味を楽しめます。

### 広がる海外展開と未来への展望

ハラル認証の取得から輸出までは比較的スムーズに進みましたが、実際に海外展開を進める中で、多くの課題にも直面しています。特に、生産量の減少に伴う原料調達の問題は大きな課題の一つです。また、海外へ出荷してもすぐに店頭で並ぶわけではないため、より長い消費期限の商品開発の必要性も感じています。ハラルビジネスを始めたことで、これまで気づかなかった多くの課題や改善点が見えてきました。

現在、マレーシアや香港をはじめとしたアジア圏への輸出を本格化し、日本の柑橘の美味しさをより多くの方に届けるため、さらなる市場拡大を目指しています。まだ出荷実績は多くありませんが、ハラル認証品を中心にムスリムの方々への提案を続けながら、海外の幅広い市場でPR活動を強化していきます。また、私たちはSDGsの理念を大切に、「持続可能な社会の実現」を目標に掲げています。全社を挙げてSDGsへの理解と取り組みを進め、環境や地域に配慮した事業を展開し、社会に必要とされ続ける企業を目指してまいります。

瀬戸内の恵みを未来へ、そして世界へ——。これからも、私たち丸松の挑戦は続きます。

聞き手：ハラル・ジャパン協会 広報ディレクター土岐