

支援企業紹介

● 株式会社 ㊦ 嵯峨商店

岩手県産にこだわった水産加工品で 安全・安心の食材を提供 新工場建設で、 さらなる地元貢献を目指す

㊦嵯峨商店（本社下閉伊郡普代村、資本金3000万円）は、日本三大漁場の一つ三陸沖からとれる新鮮な魚介類の販売と、素材の良さを生かした加工品の販売を行っている。2008年3月期売上高予想は約12億5000万円。07年8月には新工場を建設し、将来に向けた増産体制も整えた。嵯峨政嘉社長は、さらに地元経済の活性化や雇用創出に貢献していきたいと話している。

モンドセレクション受賞の 「アイスクャビア」で有名

三陸沖は、栄養分の豊富な親潮が黒潮と接する海域であり、さらに広葉樹が多い岩手の森の養分によってプランクトンが多く発生する。このプランクトンを目当てに小魚が多く集まり、さらにそれを食べる大きな魚が回遊してくる。嵯峨商店は、この豊かな海から水揚げされるさまざまな魚介類とその加工品販売を行ってきた。

嵯峨政嘉社長は、「田老から種市間で水揚げされる魚介類のほとんどを取り扱っています。海草やタコ、イカ、サバ、サケを三枚におろした鮭フィレーや新巻き鮭もありますし、ヒラメやアイナメ等の高級鮮魚な



2007年8月、久慈市長内町の海浜公園となり建設した第2工場。「公園のそばを選んだのは、市民のみなさんの生活と一体化した環境の中に職場をつくりたかったから」（嵯峨社長）。総事業費は約3億5000万円で、土地の購入は県北沿岸振興資金、工場内の機械設備はいわて産業振興センターの資金を活用した



嵯峨政嘉社長。「1979年に工場を取得して加工業に進出しました。加工業を始めれば、地元雇用を創出できると考えたのです。今春も、サーモンちくわの開発に努力してくれた久慈東高の生徒さんが入社してくれます」

● 企業概要

創業	1956年(先代・父・四郎氏が普代村で小売業開始)
設立	1981年(会社組織となる)
代表者	嵯峨政嘉
所在地	(本社)岩手県下閉伊郡普代村13-142-7
電話	0194-35-3321
資本金	3000万円
売上高	約12億5000万円(2008年3月期予想)
従業員数	約40人(パート含む)
事業内容	水産物加工、水産物卸・小売等

ど、東京・築地市場へ毎日出荷し高い評価を得ている商品がたくさんあります」と概説。

主力商品はサケ、イカ、イクラで、なかでもイクラは売上高の約30パーセントを占めるという。最高級イクラを一粒、一粒ほぐした「アイスクャビア」は02年より5年連続のモンドセレクションの金賞を受賞した。親サケは、脂肪とエネルギーをたっぷり蓄えた状態の沖獲りを使用し、網からあげたらすぐに船上で「水氷処理」を施して最高の初期鮮度を保つ。水揚げ後も、大量の水氷を使用し、徹底した低温処理を行う。こうした加工以前の鮮度管理によって、添加物を使用することなく、安全で安心、しかも素材そのものの風味豊かな味わいの商品ができあがる。

その他、醤油風味の「味つけいくら」は大阪府知事賞を受賞。イクラに唐辛子、調味料などを加えた「明太キャビア」は岩手県知事賞を受賞した珍味。「アイスクャビア」と共に、同社のブランド商品として首都圏で高い人気を誇っている。同社の商品は7割が各地の市場に送られ、3割は同社が地元を展開する3店舗などで小売されている。

新鮮な三陸産を使用

同社が創業以来、貫いてきたのは新鮮な三陸産だけを出来るだけ使用するという姿勢だ。輸入物は一切な

い。嵯峨社長は言う。

「ノルウェーのサバとか、過去には輸入品がとても安い時期があって、輸入品を使って高い利益率を上げていた会社が全国的に何社もありました。国産の地元の魚というのは単価が高いものですから、経営のことだけを考えれば輸入品を使うほうがいい。しかし当社は、岩手のこの地に生きてきて、地域の方々にお世話になってきた。このことを忘れずに、愚直に地元産にこだわって商売をやってきました。今は苦しいけれども、この地区でとれる安心・安全なものを取り扱っていれば、いつか自分たちにもいい時がくるだろうと思って続けてきたのです」

嵯峨社長は語る。「今ほど消費者の食への関心が高まっている時期はない。発展途上国の人口増加や巨大市場・中国等の消費の急伸、さらに牛海綿状脳症(BSE)発生以後の魚肉志向への変化などが、輸入海産物の価格上昇を招いている。最近の中国製餃子から発見された農薬の汚染問題等は、あらためて安全・安心な食品への関心を高めている。日本の若いお母さんたちは忙しい。でも最近は大切な子供たちのために、安全なものを吟味して選び、面倒くさくても、手をかけて母の愛情を注いでおいしいものをつくってあげるようになってきた。弊社の小売店舗に並べた丸のままの魚もよく売れるようになってきました。それが真の食育、食事を通じた本当の家庭教育。うれしいことです」

新工場の機械導入で センターの設備貸与制度を活用

嵯峨商店は昨年8月、久慈市長内町の久慈港のふ頭、諏訪下工業地域に同社2番目の工場を建設した。この



同社の高付加価値商品の代表格「アイスキャビン」を始めとした主力製品のサケ商品



新工場の冷蔵庫(容量1,200トン)。マイナス35度に温度管理がされ、イクラ、新巻き、鮭フィレーなどが保管されている



昨年、地元の久慈東高海洋科学系列の生徒と共に共同開発した「サーモンちくわ」。サケの腹骨の落とし身と中骨、白子が主成分の、カルシウムが豊富で健康機能食品的な画期的な商品となった。添加物や保存剤を使って安易に賞味期限を延ばすことはせず、安全・安心という価値を追求している

新工場には凍結庫(容量20トン/日)2基、冷蔵庫(同1,200トン)1基が備えられ9月から操業を開始。イクラ、新巻き、冷凍フィレーなどを製造・保管している。

新工場の敷地5,000平方メートルは県北沿岸振興資金と、機械類の導入ではいわて産業振興センターの設備貸与制度を活用した。

「私たちが使う機械類は汎用品ではないので、大量生産ができない。ですから値段がとても高い。そういうときにセンターさんのこういう支援事業があるのはとても助かります。弊社は平成12年、第1工場に衛生的な新しい作業場を造ったのですが、その時にもお世話になり、大きな支援は今回で3回目です」

第1工場の新しい作業場では現在、新商品の開発も行っている。この作業場から昨年秋に生まれたのが「サーモンちくわ」だ。サケの腹骨の骨と骨の間にある落とし身と中骨、白子で全成分の84パーセントを占めるカルシウムが豊富で健康機能食品的な新感覚のちくわだ。昨年5月、インターンシップで作業体験にやってきた久慈東高海洋科学系列の生徒に、嵯峨社長が「サケの未利用部位を使って、何か新しい商品がつかないだろうか」と話しかけたのがきっかけで開発が始まった。嵯峨社長は「学校の宮沢茂幸先生や生徒さんたちが一生懸命に考えてくれました。共同研究と試行錯誤、改良の結果、とてもおいしいものができました」と地元の子供たちの協力で生まれた新商品の誕生に喜びを語る。

サーモンちくわは現在、イオン盛岡南ショッピングセンター内の地産地消コーナー「結いの市」などで消費者に配ってモニター調査を続ける一方、同社の小売店舗などで販売を始めた。

「サーモンちくわには、産業振興センターのコーディネーターの方が私以上に惚れ込んでくださり、『結いの市』をご紹介いただいたりと熱心にご助言をくれます。今後、食を大切にする生協や学校給食、新幹線の車内販売等でも扱ってもらえるように頑張っていきたい」