

有限会社 イリエ 船橋水産（鹿部町）

未利用資源の有効活用で 厄介物を特産物に

社長の思い

美味しいは、自然界の恵み。常に、安心、安全で美味しい食品を製造販売するよう心がけている。歴史と技を誇る伝統の味を大切にしながらも、多様化する消費者ニーズへの対応や水産資源への配慮を怠らず、新しいことにもチャレンジしていきたい。

企業概要・背景

創業昭和27年。北海道で初めて生ウニ加工を手掛けその礎を築く。その後、内浦湾で獲れたスケトウダラ加工を手掛け、昭和50年には素材の旨味を追求した天然塩と自然調味料にこだわったタラコの製造を開始した。主要商品は、タラコ、ハチミツ入り明太子、ウニ加工品など。最近、ツガルウニの加工商品化に成功し本格的な営業活動を開始した。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

ウニなど水産物に関する加工ノウハウの蓄積と新しいことに挑戦する姿勢。

[機会]

ツガルウニは、エビかご漁などで混獲されるが、あくが強く食用に向かないため、商品価値が低く厄介者とされてきた。これを何とかして商品化できないものかと、試行錯誤を繰り返しながら、未利用資源の有効活用にチャレンジした。

先進性・独創性・特徴

開発したツガルウニ商品は、首都圏スーパーでの試験販売で人気を集めた。

渡島支庁主催の特産品商談会でも大手百貨店のバイヤーの目にとまり大変好評であった。

未利用資源の有効活用により、厄介物が地域特産物へ大変身する可能性を秘めている。同様の試みの良い先例となる。

今後の展望

ツガルウニは、処理に手間はかかるものの資源としては豊富に存在することから、今後の展開次第では地元漁業者や地域活性化に大いに貢献する可能性を秘めている。物産展や商談会への積極的な参加でその知名度を上げるとともに、原材料の安定的調達を検討していく。地元に貢献することなので、町政ともうまく連携していけると良いと考えている。

事業所データ

代表者	船橋 吉右衛門
業種	製造業（食料品、タラコ、ウニ加工品）
創業	昭和27年
所在地	茅部郡鹿部町字鹿部68番地
電話	01372-7-2010
URL	

