

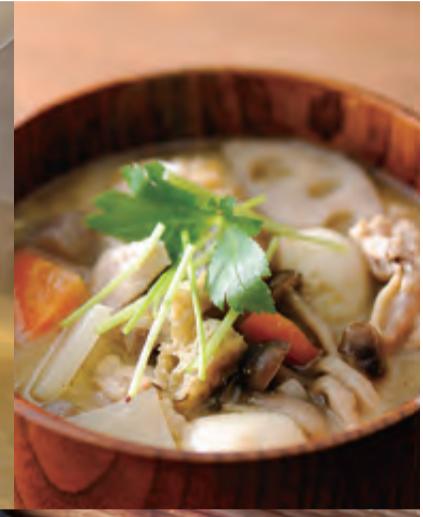
屋久島

トカラ

奄美

離島の魚 続々お届け中!!

島の魚。



奄美

第1回Fish-1グランプリ、消費者試食投票で
「本鮪ほるもん」全国最優秀賞

Fish-1グランプリは魚離れが進む中、水産物を食べる機会の創出を目的とするコンテスト。2014年1月18日に六本木ヒルズで開催された第1回大会で株山口水産の「本鮪ほるもん」が国産魚ファストフィッシュ商品部門のグランプリを受賞した。

取締役企画室室長の山口大悟は「奄美の漁師だけが食べていた本鮪のホルモン。食べてみたら非常に美味しかったので2010年に商品化を決意した」と振り返る。魚のホルモンは加工技術が確立されておらず試行錯誤の連続だった。

販売を開始しても、またもや厳しい現実にぶち当たった。食べ慣れない食材を食べてもうのは容易なことではなかったのだ。「コンテストは最後のチャンス。グランプリを獲り多くの人に知ってもらう機会にしたい」と背水の陣で臨んだ。

見事一次審査を通過し、一般消費者の試食による最終審査へ出場、6社の中から最優秀



賞に選ばれた。「新しい食材の可能性を認めてもらえて大変嬉しい。消費者の方の試食で選ばれたことは自信になった」とコンテストに出場した営業部・廣畑翔は受賞の喜びを語った。

用途別商品も増えた。「鹿児島の新しい食材を様々な方法で使って頂きたい」と㈱YSフーズ営業部・川崎智孝は県内外への提案に意欲を見せる。関東・東海・関西圏での販売も始まり、売れ行きも好調だ。



本まぐろホルモン 商品ラインナップ



お土産・特産品店向け



量販店向け



飲食店向け

トカラ

十島村加工場の指定管理者
水産物流通拡大で離島振興に挑む

トカラ列島の中之島には十島村が水産業振興のために2012年に建設した加工場があり、㈱山口水産が指定管理者として運営に当たっている。



稼働前の現地説明会が始まって一時間、反応は決して芳しいものではなかった。山口社長は(郷に入れば郷に従え、現場に入ろう)と決意、その場で「十島村に住民票を移しこの加工場を立ち上げよ」と取締役社長室長の山口裕平に命じた。「突然で驚きましたが、十島村の方々と一緒にになって水産振興に尽くすべきと考え、以来社長室長として中之島をベースに鹿児島市内との行き来を続けている。



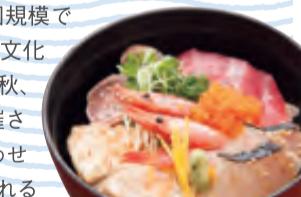
トカラ列島の海域で大きく育つキハダマグロやカツオ、キンメ、ホタ、ムツ、チビキ…。加工部・中村国義は「獲ってすぐに処理し急速冷凍をかける。離島の鮮度をそのまま届けることが都会地では何よりの価値」と話す。

2014年にはトカラ食材を利用した「秘境カレー」が第7回鹿児島県新加工食品コンクールで特別賞を受賞、十島村での事業立ち上げに弾みがついた。



トカラの魚が国民文化祭 おもてなしメニューに採用

文化活動を全国規模で発表する「国民文化祭」が2015年秋、鹿児島県で開催される。これに合わせて増加が見込まれる観光客を鹿児島の食でおもてなししようとする「鹿児島匠の食・離島の魚フェア」で、トカラ列島の食材が採用された。担当の珍味部部長・藤崎利一郎は「手つかずの自然が残る日本最後の秘境トカラ列島。ふだんは味わ



えないトカラの魚・食材を堪能して欲しい」と語った。

- 国民文化祭 10/31~11/15
- 離島の魚フェア 9月中旬~11/15

特集 島の魚を
島外へ。

屋久島

飛び魚プロジェクト、商品続々。



屋久島は日本一の産地

世界自然遺産の屋久島は縄文杉や登山の地として有名だが、首折れ鰯に代表される水産業も盛んに行われている。中でも飛び魚は漁獲量が日本有数の一大産地。年間を通じた飛び魚漁では、大から小までサイズも種類も様々な飛び魚が大量に水揚げされる。飛び魚そのままを油で揚げた「飛び魚の姿揚げ」は屋久島の名物料理のひとつだ。



期待のヘルシーフィッシュ

飛び魚は魚の中でも高たんぱく・低脂肪、健康を気遣う人にとっては頼れる食材として知られる。屋久島の飛び魚商材の開発営業にあたる取締役企画室室長・山口大悟は「島内消費にとどまっている飛び魚の可能性を広げたい」と事業化の背景を語る。健康志向が強まる中、飛び魚のすり身商材は飲食店のみならず病院・施設・給食での展開が始まっている。



“あごだし×燻製”的新発想

九州では定番のお出汁の一つ「あごだし」。屋久島の飛び魚であごだしを作ろうと企画する中、「鹿児島らしさ」を加えたいと考えた。鹿児島は鰹節の産地、最高級品・本枯節をはじめとする様々な鰹節商材を持つ。その鰹節にならい、あごだし製造に燻製のプロセスを加えた。こうして誕生した力強い香りと旨みが特徴の屋久島のあごだしは、本物志向の方々から評価されている。



見つけると“ハッピー !?”

屋久島のあごだし商品全体のブランドマークであるこの飛び魚イラスト。愛称「とびちゃん」。ブランドのシンボルであるとともに、㈱山口水産として離島の水産振興に貢献したいという決意表明でもある。

配送トラックにもプリントし、鹿児島を始め大分・熊本・宮崎でも黄色い飛び魚トラックが街々を駆け巡る。「街で見つけるとハッピーになる！」と、言われているとかいなかとか…。



鹿児島県 海と島の DATA



南北600kmに広がる鹿児島県は、離島が多く、周囲を豊かな海域に囲まれ、水産業が非常に盛んな地。漁獲量や養殖生産量、加工品などで全国上位の実績を持つ水産県でもある。

DATA①：漁業生産額は第4位
DATA②：ミナミマグロの漁獲量は第1位
DATA③：ブリ・カンパチ・ウナギ・クロマグロの養殖は第1位
DATA④：鰹節生産量は第1位
DATA⑤：海岸線の長さは第3位
DATA⑥：離島人口は第1位
DATA⑦：離島面積も第1位

※農林水産統計、離島統計年報（日本離島センター）による。

県大会で圧勝、全国大会へ。 国体強化選手として4人指名決まる！

山口水産
ソフトボール部



第55回全日本実業団男子ソフトボール選手権は、4月18日鹿児島県大会が開催され山口水産は準決勝を11-0、決勝は10-0で優勝し、鹿児島県代表として5月23・24日宮崎県で開催された九州大会に参加した。第1試合で佐賀鉄工所に3-2、第2試合で長崎市役所に8-1、第3試合で有明消防本部に6-1と勝ち進む。決勝戦では三菱電機熊本に7-6と惜敗したが準優勝、7月の全国大会に出場が決まった。「三菱電機熊本は九州大会5連覇達成の強豪。その背中が

見えるところまで急激に実力がついてきた」と語る山口雅也監督。

ソフトボール部は実業団として全国を目指すようになって3年、平均年齢24歳の若いチームだ。4人の国体強化選手の指名も決まった。九州代表として、全国大会に向けまずは1勝をめざし、チーム一丸となって練習に励んでいる。

