



株式会社寿味屋食品

取締役副社長 渡久地政勝氏

農商工が連携できるネットワークが何よりも大事 第一次産業を大事にすればビジネスは自ずとついてくる

連携パターン

工主導

参入のきっかけ

1次産業振興と魚食普及のため



読谷漁協に集められた今魚^{イマイユ}を捌く。この作業が漁師たちの雇用拡大に繋がった。

■農商工連携の理想ビジネスモデル

株式会社寿味屋食品は、漁港がすぐ目の前にある地の利を活かし、地元読谷村漁業協同組合が水揚げする魚を活用した商品を開発している。2008年には国の農商工連携認定事業「読谷かまぼこブランド化プロジェクト」にも選ばれた。読谷村漁協が原材料を供給し寿味屋食品が商品を製造する、農商工連携の第一弾が沖縄ファミリーマートのおでんの具材「ジューシーばくだん」だ。今魚^{イマイユ}（ミジュン）はこれまではマグロの餌くらいしか使い道がなかったが、かまぼこのすり身に使用することで有効活用されるようになった。寿味屋食品は読谷村漁協のミジュンなどの今魚^{イマイユ}をすべて買い取っている。こうした農商工連携が漁協に新たな雇用を生み出し、地産地消に一役買っている。

渡久地副社長は「私たち第二次産業だけでは商売の広がりはほとんどありません。私たちが需要を生むことで第一次産業を育て、開発した製品を第三次産業にも提供する。当社だけでは営業しにくい場所でも、漁協やJAの方と回れば製品を買ってくれるところもある。皆に利益を還元できるようなネットワークが大事だと思います」と話す。かまぼこの原料に地元の魚や野菜をふんだんに使用することで、廃棄量を減らし雇用を増やす。漁協だけでなく地域全体が潤うビジネスモデルを作り上げた。その実績は高く評価され、県内各地の道の駅などからテナント出店要請も多い。今年4月にオープンする予定の浦添宜野湾の特産品直売所にも既に店出が決まっている。

読谷村での成果に触発されてか、他の市町村の漁協や商工会からも特産品を活用したコラボレーションの依頼が増えたという。伊江島のらっきょうを使った「島らっきょう巻」、読谷漁協・浦添宜野湾漁協と共同開発した「ピリ辛イカ」「イカ・アーサチきあぎ」等多くの製品が生まれ販売されている。

■新商品発売のねらい

去った2月16日から農商工連携第二弾の新商品として「琉神マブヤーかまぼこチーズ入り」を販売している。発売前から14,000パックものオーダーが入り、新商品もヒットの手ごたえを感じているという。「琉神マブヤー」との共同開発には当社海邦総研の協力もあった。渡久地副社長は「海邦総研さんのコンサルティング指導によって農商工のビジネスモデルはより確立されたものになり、琉神マブヤーを企画・管理するマブヤー企画さんにも賛同してもらえた」と感謝の言葉を述べている。

新商品のねらいとして渡久地副社長は、「今の子供たちの食スタイルを危惧し、子供に地元の魚をいかに食べさせるか」を考えたという。

「魚は栄養があるから食べなさいと言っても、骨が多かったりして子供は嫌がるんですね。親世代も魚をあまり食べないからますます食卓に上らない。でもかまぼこなら楽に食事に取り入れることができます。小さい頃から食べる習慣をつければ、大人になっても食

べてくれ、その子供にもまた食べさせて、という次世代への普及も見込んでいます」

製品の仕上がりにはとことんこだわった。幼児が食べやすいひとくちサイズにし、中に入れるチーズの種類など味にも工夫を凝らした。また、子供に人気の「琉神マブヤー」をプロモーションに組み込むことで付加価値もつけた。「今魚^{イマイユ}入りのかまぼこを子供たちがたくさん食べてくれれば、その分第一次産業の経済発展にも繋がります。漁協との連携をもっと大事にし、第一次産業を育てればビジネスは自然とついてくると確信しています。私たちはこれからもお客様への安心・安全をモットーに、それぞれの役割分担を徹底していきます」

読谷といえば「かまぼこ」。そんなふうと言われる日も近いかもしれない。



新商品「琉神マブヤーかまぼこチーズ入り」。幼児が手を汚さず食べやすいように個包装になっている。