

豊浜水産物加工業協同組合

所在地:愛知県知多郡南知多町

大字豊浜字月之浦 1 番地の 88

業 種:組合員及び近隣同業者等への資材の販売

T E L:0569-65-0511



愛知県では生産されていなかった魚醤『しこの露』の開発

県内一の水揚げ量を誇る漁師町。カタクチイワシの産地でカタクチイワシを原料として化学調味料一切不使用の天然調味料です。

本業の動向について

組合員及び近隣同業者等への資材の販売を主要業とする。

消費の低迷、観光客の減少により業界全体の活気がない。

公設研究機関との連携事業について

連携先公設研究機関の名称

あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

(旧名称)

愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター

所在地

愛知県名古屋市西区新福寺町 2 丁目 1 番の 1

連携内容

魚醤の製造開発当時愛知県では全く製造されていなかった魚醤への利用を試みた。

連携した動機やきっかけ

連携当時の担当者が退職したため詳細は不明だが、カタクチイワシの産地で、高付加価値化する用途を開拓して欲しいと相談があり、以前からの課題でもあったため愛知県産業技術研究所の食品工業技術センターからの提案で、カタクチイワシを原料とする魚醤を開発した。

連携の効果

カタクチイワシは、脂がのって刺身などで食べるのは美味しいが、鮮度落ちが早く、煮干には油の影響で乾燥が難しく不向き。練り製品も考えたが、試行錯誤の末、愛知県で生産されていない魚醤を開発し、魚醤を商品化し、販売している。また、色々な商品(キムチ、鍋つゆ等)に利用されている。第 4 回全国地場産フェア最優秀賞、平成 14 年度優良ふるさと食品中央コンクールで食品産業センター会長賞受賞。

連携して最も効果のあったこと

化学調味料一切不使用の天然調味料魚醤を商品化販売できている。

連携して最も困難だったこと

連携当時の状況を知る職員が退職しているため不明である。

連携するメリット・デメリットについて

メリットとしては研究開発にかかる費用、労力を削減できるのではないかと推測している。デメリットとしては思い当たらない。

連携に際しての注意、アドバイスなど

思い当たらない。

公設研究機関との連携で行政に望む支援

研究費に充てる予算の確保してほしい。

会社概要

設 立:昭和 34 年 12 月 16 日

資 本 金:1,120 万円

従業員数:3 名

U R L : <http://www.aiweb.or.jp/toyohama/>