

厚岸漁業協同組合

厚岸漁業協同組合では早くからカキのブランド化をはじめとする厚岸町の水産特産物の認知向上、地域活性化に向けて取り組みを進めてきた。本事業では、札幌市内にあるイタリアンレストラン「テルツィーナ」のオーナーシェフ堀川秀樹氏に協力を仰ぎ、さらなる付加価値を高めるため厚岸ブランド「AKKESHINA」の商品開発に取り組んだ。

厚岸産・魚介類を使った 新商品開発プロジェクト

北海道イタリアンの巨匠と手がける厚岸ブランド

厚岸漁協は、加工冷凍事業や直営店事業をはじめ、「カキえもん」に代表されるカキのブランド化や、インターネット販売などの事業を業界に先駆けて取り組み、時代に即した組合経営と地域貢献に尽力してきた。近年、食生活の洋風化や子供たちの魚離れなどで、水産物の消費は年々減少傾向にあり、従来の生鮮品の一次加工や販売事業に加え、新しい切り口の加工品開発が急務となっていた。そこで注目したのが「中食」。外食と内食（一般的な家庭料理による食事）の中間で、あらかじめ調理された料理を購入して持ち帰り、自宅で食べる中食は、女性の社会進出や少子高齢化に伴う調理時間短縮などの背景から、市場が広がっている分野だ。

本事業のレシピ開発には、北海道イタリアンの第一人者・札幌「テルツィーナ」の堀川秀樹シェフが協力。すでにブランド化されたカキやアサリなどの新たな魅力を引き出されることはもちろん、イタリアンは牛乳やチーズとの相性も良いことから、地元産乳製品の活用にも期待ができる。創作イメージを膨らませるため、堀川シェフ自ら厚岸に足を運び、レシピを考察。試作が進められていった。

カキに留まらず厚岸の水産物が続々登場予定

開発されたレシピの中から、瓶詰の「厚岸産牡蠣のオイル漬け」と冷凍の「厚岸産オイスターピッツァ」は、すでに商品化され「AKKESHINA（アクセシーナ）」ブランドとして、組合直売店などで購入可能だ。オイル漬けは、ビールやワインのつまみにするのももちろん、パスタの具材など、さまざまな楽しみ方ができる。日本人が最も身近に感じているイタリアンの一つであるピザは、このオイル漬けをトッピングしたもの。道産小麦など、道産食材にこだわって仕上げた。両商品とも、道外からの注文も多く確かな手ごたえを感じている。

パッケージにもこだわった。シンプルな青と黒のボーダー柄にはそれぞれ意味があり、青が厚岸の海、厚岸の無人島・大黒島をイメージしている。ちなみに、大黒島近郊で採れる魚類には「大黒サンマ」「大黒シシャモ」などのブランド名がついており、現在はサンマを使用したレシピが間もなく形になるところだという。今後は「厚岸イタリアン」の認知度を高め、ご当地グルメイベントなどを通して地域産業のさらなる活性化に寄与したいと意欲的だ。



厚岸のカキは厚岸湖(淡水)と厚岸湾(海水)が混ざり合う海域で育つ



「AKKESHINA」ブランドの商品化された2品
オイル漬け(上)とピザ(下)

魚介を知り尽くす 組合員たちも驚いた カキの新しい楽しみ方

厚岸漁業協同組合
参事 安藤 義秀



天然の良港で育った厚岸産のカキは、冷たい水の中で時間をかけて育つため、身がしまっていて、生で食べると甘みや旨みがほかのカキとは別格です。シンプルに焼いて食べてもおいしい。本事業を通し、厚岸のカキが「洋のもの」にこんなにも合うのだと私たち自身が誰より大変驚きました。保存方法などを試行錯誤しながらも、堀川シェフの確かな腕に支えられ、自信を持って発信できる商品が完成しました。

〈会社情報〉

厚岸漁業協同組合 直売店
●所在地 / 厚岸町港町5丁目3番地
●TEL / 0153-52-0117
●FAX / 0153-53-3200
●代表者 / 代表理事組合長 川崎 一好
●組合員 / 510名
●URL / <http://www.a-uroko.or.jp/>