

株式会社 平松食品

○現在実施している又は今後実施予定の取組

(株)平松食品は、愛知県豊橋市に本社を置く魚介のつくだ煮メーカーです。地元のアサリをつくだ煮にすることから1922年に創業し、現在では、いわし、さんま、はぜ、あゆなど約15種類のさかなを甘露煮にする専門企業に成長いたしました。伝統的な「三河生炊佃煮」の製法を継承し、その取り組みは一般財団法人食品産業センターより「本場の本物」に認定されました。

魚食文化の伝統製法“甘露煮”を通じ、私たちは全国の量販店、生協等を中心に、海外販路開拓にも積極的に取組み、より多くの方に魚のおいしさをお届けしています。

私たちの代表的な製品に「はぜの甘露煮」があり、関東から東海にかけて、お正月のおせち料理の一品として親しまれています。しかし、近年、漁師の激減から原料調達のままならず、「はぜの甘露煮」づくりを手掛ける企業も激減しました。このままでは、伝統的な魚料理のひとつが消滅してしまうことを危惧した当社は、2020年に釣り人から調達する可能性を検証し、2021年より正式に釣り人から買い取る事業を実施いたしました。2022年には、買取事業と併せ、豊川市観光協会、地元の釣り具販売事業者と共同で“はぜ釣り大会”も実施いたしました。これらの取組が、地域の魚食文化を多くの方々に知っていただく機会にもなり、原料の安定調達も実現が出来、「はぜの甘露煮」文化を次世代に伝承する事業となりました。

今後は、本事業を継続するとともに、釣り人から調達することで生じる規格外のはぜを用い、全国のはぜ文化を持つ地域（仙台のお雑煮のだしにはぜを用いる等）も原料調達に苦慮していることから、これらの地域にも素材を供給し、はぜの魚食文化伝承を支援していきたいと考えます。

取組 URL : <https://www.bisyoku.com/bisyoku-info.html#hp20230714>

