

規格外の漁獲物を使用した魚醤の開発

但馬漁協(兵庫県)

取組の概要

- ◎ 商品価値を見いだせていなかった漁獲物を漁業者から原料として買い上げ魚醤を製造
- ◎ 魚醤を使った味付けノリ、干物、煮付けの缶詰等の関連商品を開発
- ◎ ホームページやSNSでの発信及び首都圏での商談会への出展による販路の拡大

取組のポイント

1 魚醤の開発

- ① 足が取れた商品価値が低いベニズワイガニに着目し、これらを漁協が買い上げ加工品の材料として利用できれば、漁業者の収入の増加につながると考え、地元の醤油蔵と共同で魚醤を開発した。
- ② この製法を活用し、カニの他、地元で水揚げされるアマエビ、ノドグロ、ハタハタ、ノロゲンゲ、ホタルイカ、タコ魚醤、全7種を開発した。
- ③ 塩漬けの魚醤とは異なり、大豆と小麦で作った麴に魚介類を漬け込み天然醸造で製造している。魚介類の香りと旨味が凝縮し、臭みが少なくマイルドな味に仕上がった。

2 魚醤を使った関連商品の開発

兵庫県瀬戸内海側名産のノリとコラボし味付けノリを開発した。また、魚醤を添加した干物、炊き込みご飯の素や煮付けの缶詰などラインナップを拡大してきた。

3 販路拡大の取組

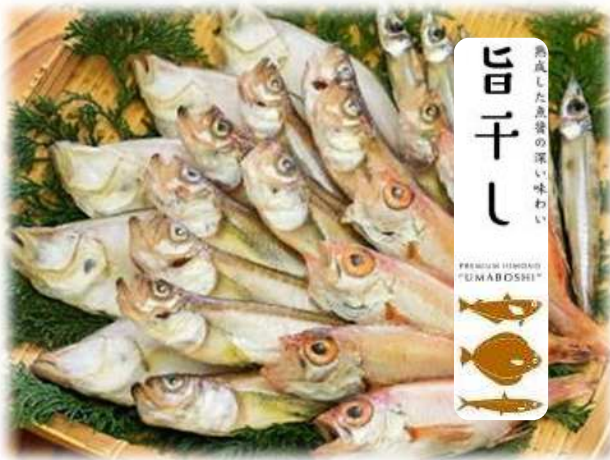
- ① 漁協ホームページの通販サイトを充実させ、SNSを活用して商品情報、レシピを発信している。
- ② 首都圏で開催される商談会へ出展し、知名度向上や販路拡大に取り組んでいる。

取組の成果等

- ① 新たな収益事業の確立 ② 魚醤関連商品の販売先が約250社となり、販路拡大傾向にある ③ 土産物としても定着し始めており、地域の活性化に寄与している。



	魚醤関連商品 売上高	魚醤原料の 買い上げ金額
平成27年度	-	90万円
平成28年度	230万円	235万円
平成29年度	1,200万円	300万円
平成30年度	1,900万円	365万円
令和元年度	2,200万円	183万円
令和2年度	2,800万円	220万円
令和3年度	3,200万円	180万円
令和4年度	3,600万円	140万円



但馬漁業協同組合の企業案内

①組合長あいさつ

漁業を取り巻く環境が厳しさを増す中、漁業活動を支える漁協の役割は、益々重要性を増しており、組織及び経営基盤の強化が喫緊の課題となっています。

このため、但馬地区の4漁協が大同的見地に立って合併し、経営基盤の強化を図り、経済事業の総合的展開、漁場の生産力の高度開発、営漁計画等を積極的に推進し、組合員の負託に応えるべく、また新しい時代に即応した魅力ある地域社会の中核的組織づくりを目指してまいります。

但馬漁業協同組合 組合長 村瀬 晴好

②組合の規模等

(1)組合員数 正組合員449名

準組合員991名、計1,440名

(2)地区 豊岡市及び美方郡の地域

(3)出資金 6億9,448万円

(4)水揚げ高 64億円

(5)職員数 正職員69名

③役員数

役員11名（理事8名、監事3名）

④総代数

99名

（香住地区42名、柴山地区23名、津居山地区22名、竹野地区12名）

⑤各港実績【組合員数】平成30年4月1日現在

	香住支所	柴山支所	津居山支所	竹野支所	合計
正組合員	186	112	97	54	449
準組合員	249	335	225	182	991
合 計	435	447	322	236	1,440

⑥【漁船隻数】令和2年3月31日現在（船外機は除く）

	香住支所	柴山支所	津居山支所	竹野支所	合計
隻数	103	48	44	41	236



但馬漁業協同組合（呼称：JF但馬漁協）

○統括本部／香住支所

兵庫県美方郡香美町香住区若松747番地

TEL 0796-36-1331 FAX 0796-36-1305

○柴山支所

兵庫県美方郡香美町香住区沖浦911番地の8

TEL 0796-37-0301 FAX 0796-37-0924

○津居山支所

兵庫県豊岡市津居山293番地

TEL 0796-28-2531 FAX 0796-28-2022

○竹野支所

兵庫県豊岡市竹野町竹野505番地の6

TEL 0796-47-1188 FAX 0796-47-1643

日本海山陰沖の海の幸豊富な漁獲高を誇る
香住・柴山・竹野・津居山の漁港がある
但馬漁業協同組合

日本列島の地形が生み出す奇跡、山陰沖は変化に富んだ岩礁が多く、魚の棲みやすい条件が整っています。太平洋地域と比較しても日本海は魚の種類が豊富で、季節に合わせて常に美味しい魚を食べることができます。

日本海の陸棚斜面にかけての水深100～600mはズワイガニ、甘えび、ハタハタの漁場となっていて、沖合底引き網漁業（海底を網で曳いて捕る漁業）を行います。

日本海の水深200mより深くは、冷たい日本海固有水で満たされていて、中層や深海には「ノドグロ」や「ハタハタ（白はた）」や「ゲンゲ（ノロゲンゲ）」などの寒海性の魚が生息しています。表層には対馬暖流が流れていて、クロマグロやトビウオ（あご）など暖海性の魚が生息しています。日本海のほぼ中央部の大和堆では、対馬暖流が中層の冷水塊とまざり合い、ズワイガニ（松葉ガニ）、アカガレイ、クロザコエビ（モサエビ）などが多く獲れる漁場となっています。「香住ガニ」（ベニズワイガニ）は、さらに深い水深800～1,800メートルの海底にいます。その漁法は、サバなどのエサを入れたカゴを連ねて沈め、カニを誘い込む、ベニズワイガニかご漁業で漁獲します。



但馬漁協の挑戦 企画開発

但馬
産業大賞

新分野へチャレンジする
経営革新部門受賞！

●「麴の魚醤」

但馬漁協で未利用の魚介類を
有効活用するという目的で生まれました。

漁業を取り巻く環境は、全国的にみても良い状態とは言えません。但馬地方も例外ではなく、魚介類の水揚げ量、漁業就業者数は減っています。

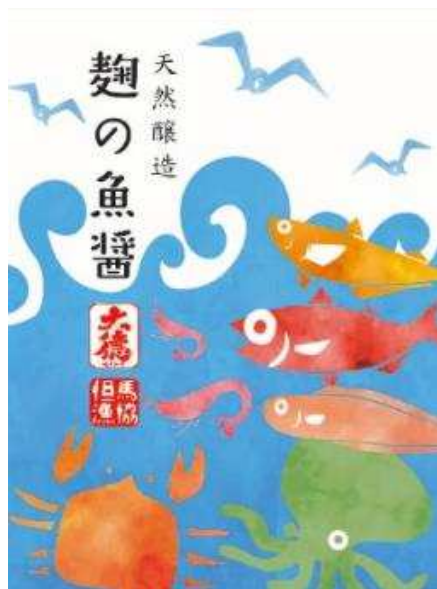
但馬漁業協同組合では、持続可能な漁業を目指し、魚醤や海苔などの加工品の開発にも力を入れています。

未利用魚といわれる、足の取れたカニや規格外に小さい魚など、商品価値がなく今まで廃棄されていた魚介類に新しい付加価値を加え、製造、販売することで、少しでも漁師さんに還元しようと考えました。



商品開発の先駆けとして、香住ベニガニ（ベニズワイガニ）を魚醤にできないだろうか試みたことが始まりでした。従来の塩漬けにする製法では硬い甲羅に覆われたカニは発酵しませんでした。試行錯誤の上、麴を使用することで、香住ガニをまるごと発酵させることに成功しました。約5年を費やし、世界でも類を見ないカニの魚醤が誕生しました。

これをきっかけに甘えび、ノドグロ、ハタハタ、ゲンゲ、タコ、ホタルイカを麴で天然醸造させた魚醤の商品開発を行い、さらには海苔や干物にも麴の魚醤を使う商品を展開しています。



豊かな魚資源を活用した「麴の魚醤」など

自社ブランドの商品開発の努力が評価されています。

●「むかし海苔」（かに・えび・のどぐろ） 初摘み海苔で粗すき製法の高級味付け海苔



麴の魚醤「香住ガニ」・「甘えび」・「ノドグロ」を調味液に味付けすることにより、動物性アミノ酸がプラスされ更に美味しくなりました。高級海苔とされる柔らかく口どけが良い瀬戸内海産の初摘み海苔を使用。細胞を傷つけると旨味が逃げてしまうため粗くすいています。（あらすき製法・特許取得）海苔本来のうま味が強い、おいしい味付け海苔です。



兵庫県認証食品

平成30年度

ひょうご推奨ブランド認証



●のり佃煮

「香住ガニ・甘えび魚醤仕立て」

瀬戸内海産の海苔を使用。美味しく、濃厚な海苔の佃煮はごはんにピッタリです。

「麴の魚醤 香住ガニ」をたっぷりと加えています。奥深い味わいをお楽しみください。

保存料・化学調味料は無添加で安全安心です。



五つ星ひょうご

むかし海苔・のり佃煮
「かに・えび」セット

平成30年度選定商品に選ばれました！

麴の魚醤シリーズ 商品のご案内



麴の魚醤はマイルド
コクと旨味プラス♪
料理が美味しくなる！



天然醸造 麴の魚醤5本セット
香住ガニ魚醤・甘えび魚醤・ノドグロ
魚醤・ハタハタ魚醤・タコ魚醤
令和元年度選定商品に選ばれました！

●天然醸造 麴の魚醤「素材」は

- ・日本海山陰沖、兵庫県北部の但馬地域で獲れた魚介
ベニズワイガニ・甘えび・ノドグロ・ハタハタ・ゲンゲ・ホタルイカ・タコ
- ・長崎県五島列島の天然塩
- ・但馬地域の「コウノトリ育む農法」で作られた丸大豆と小麦を使用。

●食の安全・安心・製法こだわる

漁業 + 農業 + 醸造蔵

但馬の漁港で水揚げされた魚介を使用し、但馬でコウノトリの野生復帰を願う農家でつくる大豆と小麦で麴を作り、但馬の伝統の醤油づくりの技を加えて世界にない商品を開発しました。
麴をつかったから誕生した、「かに魚醤」は世界初です！

●天然醸造 麴の魚醤「特徴」は

「麴の魚醤」は、醤油の植物性のアミノ酸と魚醤の動物性のペプチドが豊富にあります。コク旨味に加えて消臭作用が強く、塩だけで作る一般的な魚醤に比べて魚臭がなく、まろやかな味です。

●但馬の老舗醤油蔵「大徳醤油」で天然醸造

麴は、国産の「コウノトリ育む農法」で作られた丸大豆「コウノトリ大豆」と国産小麦に「麴菌」をつけて醸します。

伝統の“天然醸造”により、四季の温度変化の中、蔵に住み着いた多様な酵母や微生物の活動でじっくり発酵。約1年間じっくり発酵・熟成させたのが天然醸造「麴の魚醤」です。

●化学調味料・保存料は一切加えていません。

麴の魚醤は、但馬の老舗醤油蔵「食の安全を何よりも優先する」大徳醤油で造っています。

●コウノトリ育む農法とは

国の天然記念物であるコウノトリ。一度は農業や狩猟などで国内の野生種は絶滅してしまいました。最後の生息地である兵庫県豊岡市では、コウノトリの野生復帰に地域を挙げて取り組んでいます。農薬を減らし、生物の多様性をとりもどし、コウノトリも住める環境をつくる農法がコウノトリ育む農法です。田んぼを雑草対策のため1～2年に一度、畑地化（大豆栽培）して、「コウノトリ大豆」を栽培します。「コウノトリ大豆」は化学肥料を一切使わず、農薬も無農薬または、使用する場合も慣行（一般）基準から75%削減するなど、安全・安心な農法で栽培されています。

