

探訪 チャレンジ企業 84

料理が面倒な小魚（小アジ、イワシなど）を
三枚おろしでフィレ加工

株式会社 ヤマト：能登町



笹野好伸代表取締役

定置網漁とは

能登町は漁業の盛んな町

類を主体とした食品加工を行ってきました。バブル景気の波に乗り業績を伸ばさせ、一九九四年には社屋の新築移転とともに社名を「株式会社ヤマト」に一新し、海外から一次処理されたフィレ、開きなどの原材料を仕入れ、乾燥珍味などの二次加工品や三次加工品の製造を主な業務としていました。しかしバブルの崩壊後、経済衰退に伴う消費意欲の減退や消費者ニーズの変化等の影響を受け、業況は悪化しました。さらに海外の製造業者が生産から最終商品に仕上げるまでの技術を取得するなど製造レベルを上げたことにより価格競争に巻き込まれることが懸念されたため、海外からの原料調達を中止し、仕入れを地元漁港で水揚げされる魚介類に切り替え、現在、魚醤「いしり」をはじめ一夜干し等塩蔵品や珍味の開発・販売をしています。

能登の海とともに

「孫子に残そうきれいな海を」をモットーとし、一九八七年、現社長の笹野好伸氏が「やまと食品」を創業し、乾燥珍味

で、特に能登町沖は「定置網銀座」と呼ばれるほど定置網漁が盛んです。その漁法は、魚が来遊する期間に一定の場所に網を常設し、魚群を網に滞留させる仕掛で、毎日「網起こし」により漁を行う「待ちの漁法」です。乱獲を行わず、漁業資源と海洋環境に配慮した持続可能な漁法であるとも言えます。

それぞれの思い

定置網漁業者は、大切な自然資源である魚を無駄にはならないこと、伝統的な日本人の食生活を守るため、中若年層の魚離れ現象を食い止めたいとの思いから、有効活用されていない小魚の付加価値を高める方法を模索していました。

また、株式会社ヤマトは地元漁港で水揚げされる魚で、仕入単価が安く、しかも大量かつ安定的に獲れるアジ、イワシ等の小魚を加工することで商品拡大を図り業績を上げること、そして適正価格での取引が能登の魚介類のブランド力を高めることにつながると考えていました。

新たな挑戦へ

一昨年の東日本大震災で、魚介類の加工品の需要が拡大

することが予測されたことから小魚加工ビジネスの構築に向け、能登町商工会が株式会社ヤマトと漁業者の仲介役となり検討を重ねました。その中で当町においては水産加工の基盤が確立されていないため、鮮魚は生鮮流通させるだけで、小魚は「養殖用のえさ」となるのみで有効に食されていないことが地域的課題であること、小魚によるビジネスの実現により小魚の適正価格による取引促進と資源の有効活用が見込まれるとの結論に至りました。こうして平成二十四年度いしかわ産業化資源活用推進ファンド事業（新しい食品加工ビジネスモデル構築支援事業）への申請を行い、無事採択を得て株式会社ヤマトと定置網漁業者とが連携し、能登の小魚を使った商品を開発、販売することとなりました。

以前は主に一次加工原料を仕入れて加工してきた株式会社ヤマトでしたが、事業採択により小魚用フィレ加工マシンを導入し、製造のすべてを自社でこなす川上戦略を目指し始めました。寿司ネタ、天ぷら・フライ用原料、惣菜原料など、新鮮で安全しかも美味しい製品を作っていくと同時に「良いモノ」へのこだわりを持ち続けて行きたいと考えています。

能登ブランドの確立



イカの加工は最も得意とするところです。

「今後中国やアジア諸国の成長余地を考えれば、日本の良質な加工品は輸出され、産業として成長することは可能だと思う」と語る笹野社長。安心・安全・旨いの優位性を確保した上で、能登半島を全国に、そして海外にアピールする「能登ブランド」の確立にチャレンジは続いていきます。

（お問い合わせ）

株式会社ヤマト

〒九二七・〇三〇

鳳珠郡能登町七見七六番地

TEL：〇七六八・六七・一七三

Mail：yamato1@cal.luckynet.jp

http://www.noto-yamato.co.jp

（取材・執筆：能登町商工会

大黒 美憲）

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。