

「しゃこうなぎ」への道のり～福岡産ブランドうなぎをつくる

株式会社西日本冷食では、現在福岡県産のブランドうなぎをつくらうとしています。今はまだ、仮の名前の「しゃこうなぎ」。いったいどんなプロジェクトなのでしょう？

因みにこのプランは農商工連携事業として取り組んでおり、九州経済産業局から「農商工連携事業計画」の認定を受けています（平成23年2月2日）。



(株)西日本冷食
代表取締役 日野 美貴

課題

株式会社西日本冷食は、中国産ボイルしゃこを主力に取り扱って1年ほどの業歴があり、全国の魚市場、問屋、外食産業を中心に販売しています。しゃこの販売は年商の約9割を占めていますが、このしゃこの残渣（頭、殻、商品化できないしゃこ）を有効活用すること、取扱い商品を増やすこと、国内産商品の取り扱いを増やすことが課題でした。

それを一気に解決するひとつのアイデアが「しゃこうなぎ」です。

これまでの道のりを尋ねてみました。



主力商品のボイルしゃこ

きっかけ

——きっかけは何だったのですか？

「今から7～8年程前、たまたま見ていたTV番組「どっちの料理ショー」中で、岡山県児島湾で獲れる天然うなぎが、河口附近でしゃこを主食としているため、味が抜群に良いという内容のものを目にしました。

番組放映後、うなぎは食べたえさにより食味が変わるのだという認識を改めて思い、現在流通している養殖鰻は何を食べているのかと興味を持ちました。もともと個人的にうなぎが好物だったことも手伝い、それ以来注意して調べるようになりました。全国のうなぎの名店を訪ね、いつしか趣味は「うなぎの食べ歩き」となっていました」

——ずいぶん贅沢な趣味ですねえ。

「やがて全国どの名店で食べる養殖うなぎがどれも味が一緒であり、焼き方とたれの味で差異が出るという事に気付きました。値段が張りますが、天然うなぎもメニューにあればすべて食しました。四万十川のうなぎ、宍道湖、浜名湖、有明海八代、鳥取日野川・・・天然うなぎを食べる時は、その川で生息している生き物全てをイメージしながら食べました」

味の秘密

——で、何か気づきましたか？

「天然ものは養殖ものと違い、産地・環境・季節等により食味が大きく違うということが分かりました。つまり、美味しいうなぎは食べ物によって創り出す事が可能なのではという、自分なりの究極の仮説を立てるに至りました」

「それからことある毎に、複数の水産関係者に養殖うなぎの食味と配合飼料の相関関係を尋ねました。しかし結論は、コスト・栄養・食味の点でこれ以上の改善は無理とのこと」



見た目での違い・・・写真では分かりにくいですが、しゃこを与えたうなぎは茶褐色（左）、通常のうなぎは黒々としています（右）

出会い

——でも、あきらめなかったわけですね。

「当社の主力商品であるしゃこを有効に活用し、なんとか養殖うなぎの飼料にならないかと考えている時に、福岡市ビジネス創造センターや福岡市、九州大学の方々にご尽力いただき、福岡県内水面研究所と共同研究ができました」

「うきは市の日野養鰻所にもご協力いただき、現在、天然と養殖の長所を兼ね備えた良質のうなぎができました。それが『しゃこうなぎ』です！」

展開

品質の安定化や量産化などもう少し研究が必要なようですが、福岡県産のブランドうなぎが誕生しそうです。

◆連携体

農林漁業者	日野養鰻所
中小企業者	株西日本冷食
連携参加者	福岡県内水面研究所・福岡ビジネス創造センター・福岡県中小企業団体中央会・九州・水生生物研究所

お問い合わせ先

企業名：株式会社西日本冷食
 住 所：〒813-0017 福岡県福岡市東区香椎照葉3丁目2番1号
 T E L：092-674-3521
 H P：http://www8.plala.or.jp/westjapan-frozen/page01.htm