



プレスリリース

令和4年12月21日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ
香美町役場 神戸営業所 担当：まつい のりよし

神戸市中央区下山手通5丁目1-1 興栄ビル501号

tel/fax: 078-599-5179 mobile: 090-5962-2967

e-mail: info@kami-kobe.jp



困ったときこそ
食で癒しを!

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



美味し缶詰！ローリングストックとしても

阪神・淡路大震災から28年を前に改めて見つめ直します



【兵庫県香美町】の観光PRをしています、香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。

兵庫県とは申しまして、神戸市から2番目に遠い位置にあります、県北部の日本海に面した**香美町（かみちょう）**。
眼前に広がる豊かな日本海。この恵みを活かした水産業、水産加工業を中心に町は発展してまいりましたが、**漁獲量減少や魚食離れ**など、その置かれた環境は厳しいなか、一方で**持ち帰ることもない、全漁獲量の30～35%**とも言われる**値の付かない魚種や小さな個体などの「未利用魚・低利用魚」**を活用する動きなど状況打開に向けた町内団体の取り組み、**備蓄食**としての新しい視点について改めてご紹介します。

大雨災害、地震・津波など、私たちはあらゆる災害と常に隣り合わせと言っても過言ではないなか、非常用備蓄食、ローリングストックの1つとしても、ぜひご検討いただきたいとの想いでございます。

魚企画、食企画、防災企画などございましたら、ご取材等ご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 松井 までご連絡ください。

詳しくは裏面をご覧ください

■ 但馬漁業協同組合（JF但馬）の取り組み

香美町と隣の豊岡市にまたがる漁業者組織で、域内には香美町の香住、柴山と豊岡市の津居山、竹野の4つの漁港があります。

この地域では、沖合底引き網漁、イカ釣り漁、ベニズワイガニカゴ漁、定置網漁などが行われていますが、直面する不安定な魚価や漁業担い手（船員）確保などの課題に対し、組合としてできることを模索するなかで、漁業者への収入支援、食品ロス問題にもかかわる水産資源の有効活用などの観点から、「未利用魚・低利用魚」に着目、その活用に取り組んでいます。

その中心の人物は、参与の丸山和彦さんです。丸山さんは、自ら魚を釣り、野菜を育て、料理する。そこからヒントが生まれたと聞きます。

未利用魚・低利用魚には、脚の取れたカニや小さくて（規格外で）利用価値が低い個体のほか、もともと水揚げされる量が少ない魚種、鮮度低下が早い魚種などがあり、こういった魚介を、但馬産大豆や小麦を使用した麴で1年間発酵させた天然醸造の「麴の魚醤」開発が但馬（養父市）の醤油会社とともに始まり、平成30年度には、但馬産業大賞を受賞しました。



↑ 麴の魚醤 7 点

■ 魚醤の販路拡大を目指して

魚醤開発とともに、これを使用した海苔、のり佃煮もつくられ、魚醤と並ぶ看板商品となりましたが、この未利用魚・低利用魚を活かすサイクルを大きな動きにしていけるため、さらなる挑戦は続きます。

カニ魚醤味のソフトクリームやジェラートの開発（現在は販売中止）のほか、地元水産加工業者と協力し、魚醤を調味液として使用した魚の干物「旨干し」シリーズはご好評をいただいております。

また、令和2年度には、県内唯一の水産学科があります、地元の兵庫県立香住高等学校 海洋科学科と「炊き込みごはんの缶詰シリーズ」の共同開発を行いました。ここで使用する魚介類も、先のノドグロやハタハタのなかでも小さくて（規格外で）利用価値が低い「低利用魚」であったり、新型コロナウイルス感染拡大による需要低迷で、在庫過多となった「ホタルイカ」などで、もちろんこの調味料として使用するのも「麴の魚醤」ということで、美味さに加えて、二重の意味合いで低利用魚を使用しておりますし、これらの商品も、産学連携商品であることや、産地支援として積極的にお買い求めいただきました。

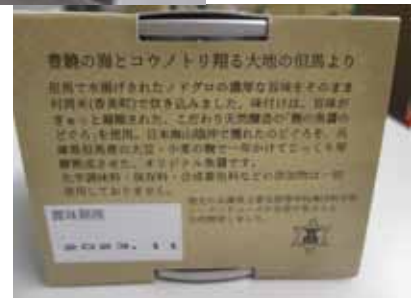
さらに缶詰ですので、賞味期間は製造後3年間ということで、各地で頻発する災害・避難を想定し、非常用備蓄食として購入していただく、あるいは昨今の非密キャンプブームも重なり、手軽に食べることができるキャンプ飯としてもご購入いただいております。

■ 多様なニーズに応える（グルテンフリー商品へ）

その後も「炊き込みごはんの缶詰シリーズ」にタコ、ニギスといった未利用魚・低利用魚を使用したラインナップも加わったほか、「魚の煮付け」「炊き込みご飯の素（地元のお米セット）」など缶詰製品を中心に開発、引き続き非常用備蓄食という点での引き合いも多いのですが、ここに新たな商品が加わりました。「はたはたご飯」缶詰です。

先の「炊き込みごはんの缶詰シリーズ」とどこが違うのか。こだわった点がノンアレルギー。非常用備蓄食として提供していく中で、単に空腹を満たすものだけではなく、笑顔を取り戻せるものが求められること、そういう場面だからこそ食にかかるとアレルギーの問題が大きいことを認識、但馬（養父市）の醸造会社との連携による「ハタハタを米麴で発酵させた魚醤」を調味料として使用することにより、大豆・小麦を含まないグルテンフリーの「ノンアレルギー食品」が完成。小麦アレルギーをお持ちの方でも安心して食べられる非常用備蓄食として取り入れられています。

また先日「ノドグロを米麴で発酵させた魚醤」が開発されたことから、これを使用した新たな展開に期待大です。



↑ のどぐろ飯の商品紹介



↑ 炊込みご飯の素と地元産のお米とのセット



↑ グルテンフリーの「はたはたご飯」缶詰