

日本初! 最高品質の干しあわびブランド「ふくあわび」の誕生
「ふくあわび」推進事業 記者発表会
2012年3月21日

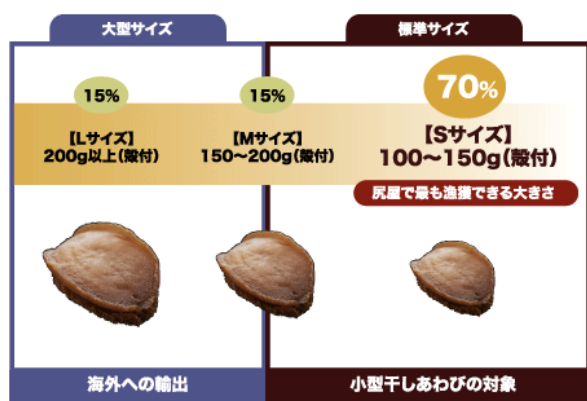
■中国料理店「南国酒家」と青森県尻屋漁業協同組合との農商工連携事業

老舗中国料理店を経営する株式会社南国酒家(本社渋谷区神宮前6丁目代表取締役社長宮田順次)は、農商工連携の認定事業として、日本産干しあわびの国内普及事業を推進することになりました。南国酒家では、中国料理を通して、良質な国産食材をより広く知ってもらおうと、2008年より、「美味しいもの日本」と題しイベントを開催しています。干しあわびの国内普及事業は、この取り組みの中で出会った青森県尻屋



漁業協同組合(以下尻屋漁協と略す)との連携によって実現しました。尻屋漁協は、最も良質な蝦夷あわびが育つ漁場を有し、常に最新の漁法を取り入れ品質の高い天然蝦夷あわびを産出してきました。この蝦夷あわびは、干しあわびとして江戸時代から中国へ輸出し、現在も香港等の高級中国料理店向けに輸出しています。一方で同漁協は、あわび市場の乱高下や海外産あわびとの競争激化に悩んでおり、付加価値の高い干しあわびの生産・販路拡大を模索していました。「国内の消費者の方に美味しい干しあわびを手頃な価格で食べてもらいたい」という南国酒家と尻屋漁協の思いが合致し、日本国内向け干しあわび開発の挑戦が始まりました。

■輸出に適さない標準サイズのあわびに注目



中国で3大食材のひとつとして珍重されている干しあわび「乾鮑(カンパオ)」は、その9割を日本で生産しています。色・形・大きさの注文が極めて厳しく、特に大きいものほど珍重されますが、味に全く遜色がないにも関わらず小さな干しあわびは販売につながりません。しかし、大きなサイズの天然蝦夷あわびの漁獲量はとても少なく、漁獲量の大部分を占める標準サイズ、小型サイズのあわびは、干しあわびに利用されていませんでした。

尻屋漁協と南国酒家はここに注目し、日本国内向けとして標準サイズのあわびを使った干しあわびを新たに開発することにいたしました。漁獲量の7割を占める標準サイズのあわびを利用することにより、従来の干しあわびに比べ価格を抑えることができます。南国酒家にとっては手頃な 価格で、最高級の干しあわびをお客様に提供でき、生産者である尻屋漁協にとっては、活きあわびで販売するよりも付加価値をつけることができ、安定価格での販売につながります。

■干しあわびブランド「ふくあわび」とは



最高級干しあわびの素材・製法をそのままに日本国内向けに開発された、「新しい」干しあわびを「ふくあわび」と名付けました。青森県尻屋を中心とした東北地域の天然蝦夷あわびの標準的なサイズ(100～150g)を使い、伝統の技と最新の管理技術で製造した干しあわびです。その黄金色の小判のような姿から、召し上がっていただく方に福と富をもたらすようにとの願いが込められています。「ふくあわび」はその滋味豊かな味わい

と、仕入れやすい価格とサイズであることから、活用の幅を大きく広げ、中国料理のみならず和食や洋食といった新しい分野でも商品提案を含め、新しい味を皆様にお届けいたします。

■先進的な取り組みが認められ「農商工等連携事業計画」に認定

南国酒家と尻屋漁協のこの先進的な取り組みが認められ、平成22年度「農商工等連携事業計画（※）」の認定を受けました。これは農林水産業の生産者と中小企業が有機的な連携を行い、新しいサービスや商品を生み出す事業に対し、農林水産省と経済産業省が共同でその事業を認定 し継続的に支援する国の事業です。今後、これらの支援を受けながらご協力いただける事業者様とも連携し「ふくあわび」は日本国内での普及をめざし様々な形で商品展開を図ってまいります。

※ 平成20年に制定された「農商工等連携促進法」に基づく国の取り組み。農林漁業者と商工業者等が通常の商取引関係を 超えて協力し、お互いの強みを活かして売れる新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う事業計画を国 が認定し、認定された計画に基づいて事業を実施する方々を各種支援策でサポートするものです。

■ 今後の事業内容

- ・製造過程の品質管理の徹底とマニュアル化による量産化と品質管理の向上
- ・ふくあわびを使った料理提案
- ・南国酒家におけるコース料理、単品メニューの試作、開発
- ・フランス料理店、日本料理店などの中国料理店以外でのメニュー開発振興
- ・ふくあわびを使った加工食品の製造・販売
- ・インターネットやパブリシティを活用した、ふくあわび振興事業推進

■ ホームページ開設

ふくあわびや事業の取組みについては、随時ホームページに紹介しています。

ホームページアドレス： <http://www.hoshiawabi.jp/>



■ 本件に関するお問い合わせ／取材についてのご相談

広報担当 株式会社 オフィス K2M (村上／斉藤)

Tel: 03-5651-3353 Fax: 03-5651-3354

E-mail: info@officek2m.com

ふくあわび事業 協力料理人からのコメント

■ カンテサンス/シェフ 岸田周三氏



全く扱ったことのない食材ですので、ふくあわびがどういうものか、を理解するのに、未だ少し時間がかかりそうです。

フランス料理には、乾燥したものを戻して食べる食材は殆どありません。中国料理のプロの方の手ほどきも、普及する鍵だと思います。ふくあわびを野菜のブロードで戻してみた時に、フランス料理の可能性を感じました。とても可能性のある事業だと思います。まずは、試作を重ね、フランス料理としての可能性を探れたらと考えています。

【プロフィール】フレンチレストラン「カンテサンス」のオーナーシェフ。「ミシュランガイド東京2008」では日本人として初めてフランス料理で三ツ星を獲得。その後毎年三ツ星を獲得し続けている。料理は、岸田氏が修行をしたパリの三ツ星レストラン「アストランス」の流れを汲み、「プロデュイ(素材)」「キューソン(火の入れ方)」「アセゾネ(味付け)」の3つを徹底的に追求した料理に定評がある。

■ 鰯三谷/料理長 三谷康彦氏



干しあわびを鰯用に加工したことはありませんでした。これまで和食や鰯の世界にはない食材なので、非常に将来性のある事業だだと思います。ふくあわびは、想像以上に、味に個性があり、戻す行程、味入りの行程がむずかしい高度な技術を要する食材です。だからこそチャレンジのしがいがあります。ふくあわびの煮汁で米を炊き、あわびがゆの様にお出ししたら、美味しいのではないかと想像しています。

普及させるためには、干しあわびのことを熟知している中国料理の料理人を交えた料理人同士のワークショップや研究が必要です。全く異なる食材が、料理界に一石を投じ、新たな料理の世界が生まれることに期待しています。

【プロフィール】四谷の名店「鰯三谷」のオーナー料理長。最も予約のとれない鰯店として食通の間で知られている。日本全国から運ばれた、今いちばんおいしい魚を独自の流儀で一貫一貫に魂を込めて握られた鰯にファンが多い。

■ よねむら/シェフ 米村昌泰氏



活あわびを焼いたり、炒めたりして利用したことはあったが、これまで、干しあわびは、戻す行程が困難だと思い使ったことがなかった。実際にふくあわびを使ってみて、味のしみ込み方、香りがとてもよく、店で使う新しい食材としても注目している。3日ほど水で戻し、2倍強くらいになったものをスッポンのスープで、圧力釜で約40分ほど蒸した。非常に美味しくできあがったので、冷製でも温製の料理でも提供が可能と感じています。中華食材だけでなく、フレンチでも和食でも可能性がある食材だと確信しています。

【プロフィール】「レストラン よねむら」のオーナーシェフ。京都(本店)と銀座に店を持つ。フランス料理とも日本料理とも称される独創的な料理が注目を集めている。「ミシュランガイド東京」「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」ともに選出された。近年、「ワールド・グルメ・サミット (シンガポール/アブダビ)」「ワールド・オブ・フレーバー (米国ナパ)」などの海外のイベントに参加し、世界から注目されている。