

平成 26 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	福島県相馬市	
事業名	どんこ（エゾイソアイナメ）の身と肝を混ぜ合わせた、魚のつみれの開発	
企業等概要	企業等の名称	有限会社 飯塚商店
	代表者氏名	代表取締役 飯塚哲生
	所在地	福島県相馬市尾浜字高塚 212-13
	連絡先	0244-26-7706
	URL	<a href="http://maruai88.weebly.com/">http://maruai88.weebly.com/</a>

平成 28 年 3 月現在

**【事業者概要】**

福島県相馬市の原釜港で水揚げされる魚介類を鮮魚出荷する水産仲卸業を営む事業者。また、タコのボイル加工、アンコウの切身加工などの一次加工、販売も行う。



CraftMAP

**【事業概要】**

◇背景・経緯

相馬市は松川浦漁港を中心に漁業が盛んであったが、東日本大震災以後、地元の漁は規制されている状況である。相馬市といえば海の幸、というイメージを崩さないため、漁師が船の上で食べていた賄い飯であるどんこ（エゾイソアイナメという深海魚）の身と肝を混ぜたつみれを商品化するという試みで、地元の食文化を繋げていきたいと考え、商品開発を行った。どんこは鮮度の落ちるのが早いため一般には流通しておらず、分け魚と言われ、漁師が持ち帰って食べるような、地域に馴染み深い魚である。タラ科の魚で身が柔らかく、肝が濃厚で美味しいのが特徴で、鍋料理や汁物で食べられていた。

今回の新商品開発のように相馬の漁業関係者の元気な姿や新しい商品を発信することは、風評被害払拭にも繋がる事であり、復興への貢献も期待される。

◇研究開発の概要

地元の漁師めしである「どんこの身と肝を混ぜたつみれ」を商品化する。どんこは身が柔らかく骨が多いため加工に手間がかかり、量産化が困難である。商品開発に当たって、量産体制の強化を目指し、作業の簡易化、生産の効率化を行う。



飯塚商店本社全景



どんこ（エゾイソアイナメ）

## 【成果】

### ◇地域性・特徴

漁師飯を忠実に再現するという事で、手作業で製造を行っている。骨をとるための工具やミンチ状にする機械を導入するなどの試行錯誤を行い、従来よりも手作業による行程を少なくし、効率的な生産が行えるようになった。また、地元の割烹に協力してもらい、味、加工など商品化へのアドバイスを貰いながら開発を行った。どんこは白身の魚であるため、開発した商品は一般的な魚のつみれよりもやわらかい食感で、練り混ぜた肝のうまみの特徴である。

東北三県（岩手県、宮城県、福島県）の中で平成25年から開催されている復興グルメF-1大会にどんこつみれを出展し、平成26年度にグランプリを受賞した。どんこは相馬市民にとっては馴染み深い、他の地域ではあまり知名度が高くない食材なので、話題性もあり、福島県沖での水揚げが本格的に行われるようになれば、相馬市の新しい特産品として、売り出していけるものと期待される。



どんこつみれを用いた汁物



復興グルメ F-1 大会グランプリ受賞

### ◇商品化・販売先

開発した商品は相馬市内の旅館に卸し、調理提供されている。当初は汁物での提供を想定していたが、餡かけや揚げ物といった派生料理も作られている。また、市内の飲食店や自社HP「三代目お魚やてっちゃん」、ふるさと相馬ブランド化推進協議会が運営しているバーチャルモール「産地直送美味しいもん相馬本家」、このほか東京にある福島アンテナショップでも販売を行っている。市内小売店等での販売や各種イベントなどを利用して、相馬市民にとってもより身近な商品になり、また、市外へのPR等にも活用していければと考えている。

## 【今後の展望】

東日本大震災以降、地元の漁は規制されており、現在はどんこを北海道から購入しているが、単価が高くなっているため、どんこつみれも値段が高くなってしまふ。どんこの地元での水揚げが本格的に再開されれば仕入れが簡易になり、生産量を増やすことができ、販路を拡大することも可能になる。今後は相馬市の新しい特産品としてのPR、「どんこ」のブランド化を通して、漁業復興に繋がることが期待される。



パッケージ化された商品