

平成 26 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	富山県南砺市	
事業名	かぶらずし本漬け発酵液のうまみ調味料づくり事業	
企業等概要	企業等の名称	株式会社 喜八食品
	代表者氏名	代表取締役社長 五天 外喜雄
	所在地	富山県南砺市田中 4 1 5 - 1
	連絡先	0763-52-5515
	URL	http://www15.ocn.ne.jp/~kihachi

平成 28 年 3 月現在

【事業者概要】

瓶詰による清涼飲料水、健康食品などのOEM（相手先ブランドによる生産）製品を少ロットで生産、顧客の要求を満たすオンリーワンの製品づくりを行う事業者。



【事業概要】

◇背景・経緯

南砺市は富山県の南西部に位置する人口 54,736 人（平成 22 年度国勢調査）の都市で、世界文化遺産の「合掌集落」などの歴史・文化的資産に加え、発酵食品・報恩講料理（浄土真宗の開祖、親鸞の命日を偲んでもてなされる料理）など魅力ある食文化が豊富な地域である。

南砺市を含む北陸地域では、地域農産物である「かぶら」を使った伝統的な発酵食品として「かぶらずし」が作られており、サバの水揚げが盛んな冬季の名産品として正月料理などにも重宝されている。また、かぶらずしを作る際に生成される発酵液（「本漬け液」と呼称）は、かぶらずしをつけている事業者や家庭ではほとんどが廃棄されている中、秘蔵された「調味液」として使われてきた。

そこで、今まで捨てられていた本漬け液を、かぶらずしに関連する地域資源として位置付け、新たな地域発の調味料として商品化するとともに、事業者の収益向上を目指す。



かぶらの加工



サバの切り身



本漬け液

◇研究開発の概要

かぶらずしの本漬け液を活用した製品の開発を行う。本事業では、共同研究を行う「三清かぶらずし醸房」、分析・提案をいただく「富山県食品研究所」、業務支援をいただく「南砺市役所」などを構成員として事業推進委員会を設置。本漬け液の成分分析を進め、製品化に向けて

の課題を検討し、商品化を進め市場の開拓を目指す。

【成果】

◇地域性・特徴

地域限定かつ季節限定である本漬液における最大の特徴は、必須アミノ酸含有量が非常に高く栄養バランスが良い点である。加えて、グルタミン酸（旨味成分）やグリシン（おだやかな甘味）などから深い味わいとなる。新商品には本成分を20%程度入れて製造する。

◆かぶらずし漬液における遊離アミノ酸含有量

遊離アミノ酸	アスパラギン酸	トレオニン	セリン	アスパラギン	グルタミン酸	グルタミン	グリシン	アラニン	バリン	シスチン	メチオニン	イソロイシン	ロイシン	チロシン	フェニルアラニン	ヒスチジン	リジン	トリプトファン	アルギニン	プロリン	GABA	総量
mg/100g	36	17	27	4	55	19	18	33	27	1	10	20	38	27	23	14	21	3	42	16	30	484

※かぶらずし製造時に発生する漬液を瓶詰して90℃で殺菌したもの

◇商品化・販売先

「鍋つゆ」及び「ドリンク」を試作、現在は商品コンセプト、ネーミング、デザイン等について検討をしている。量産化の際は、ドリンクは自社設備を活用し、鍋つゆは味食研（名古屋市の事業者）の製造ラインを活用する。

販路はスーパーや道の駅等を検討しているが、小ロット生産のため原価を下げるのが難しく今後の課題である。加えて、自社のホームページから購入できるようにする予定である。



工場の様子



鍋つゆ



ドリンク

【今後の展望】

鍋つゆの市場規模は核家族化や単身世帯の増加から年々伸び続けており、本漬液活用のドリンクは他に類が無く希少価値が高いなど、商品化される上での好条件が見受けられる。

加えて、地域特産品に関連する新商品の開発は、事業者の収入増のみならず、地域を広くPRする上でも効果が高く、南砺市の食品産業における活性化の一助として期待される。

