

平成 29 年度 ふるさとのづくり支援事業

| | | |
|-------|--------------------------|---|
| 市町村名 | 長崎県対馬市 | |
| 事業名 | 対馬のブランドあなごフル活用、無添加だし開発事業 | |
| 企業等概要 | 企業等の名称 | 特定非営利活動法人 対馬次世代協議会 |
| | 代表者氏名 | 理事長 須澤 佳子 |
| | 所在地 | 長崎県対馬市厳原町大手橋 1055 |
| | 連絡先 | 0920-52-7135 |
| | URL | http://conosole.jp/ |

平成 30 年 12 月現在

【事業者概要】

対馬市島おこし協働隊の隊員として島外から移住し活動していた若者と地元の若手有志が協力し、未活用の地域資源を用いた事業を展開する場として平成 24 年 6 月に任意団体を結成し平成 26 年 2 月に NPO 法人化した。

地元産農水産物を使用した特産品の開発・製造に取り組んでおり、平成 27 年度には、「新技術・地域資源開発補助事業（現ふるさとのづくり支援事業）」を活用し、品質が一定で保存がきくハチミツの新商品に取り組んだ。



【事業概要】

◇背景・経緯



対馬産のあなご

対馬を代表するブランドとなった「あなご」は対馬の水産業を牽引する主産業となっており、年間の水揚げ量は 800 トンに及んでいる。しかしながら、頭や骨といった部分はほとんどが廃棄処分されている。

本事業では、未活用部分であるあなご骨や対馬特産の椎茸などを使用した「出汁」や「骨せんべい」の開発に取り組んだ。

◇開発概要

- ・ 下処理をしていないあなご骨から出汁をとると臭みが出てしまうため、一度焼成を行うことで臭みのもととなる油分を取り除くこととした。
- ・ 焼成具合により出汁の風味が変わってしまうため、焼成具合の調整を行った。
- ・ 出汁製造後に副産物として出る椎茸や昆布などを活用した佃煮の開発にも取り組んだ。
- ・ 骨せんべいは、出汁をとる前の骨と出汁をとった後の骨とどちらからでも製造することができるが、出汁をとった後の骨から製造した骨せんべいは、物足りなさを感じる人もいたため、味付けをしたバージョンも検討している。



あなご骨の焼成に用いるオーブン

【成果】

◇地域性・特徴

- ・ 廃棄処分されていたあなごの骨を活用した「濃縮出汁」と「骨せんべい」の試作品を開発したことで、対馬の特産品であるあなごの更なる可能性を見出すことができた。
- ・ 出汁をとったあとの椎茸や昆布からは佃煮を製造することができるため、食材を無駄にすることなく活用できる。



あなご骨と出汁の試作品

- ・ 骨せんべいをおつまみ用として販売したところ、お酒好きの女性から絶大な支持を受け「大袋で売ってほしい」などの嬉しい声をいただいた。



骨せんべい



副産物を活用した佃煮

◇商品化・販売先

- ・ 濃縮出汁、佃煮、骨せんべいの商品化ができた際には、島内の土産売り場や観光協会に声かけを行う予定。
- ・ 骨せんべいは、ファンから依然として販売再開の要望が来ているため、商品化後には一定の販売数が期待できるほか、高品質のペットフードとしての販売も視野に入れている。
- ・ 新たに販売部門として立ち上げた株式会社コノソレを活用した通販も視野に入れ、全国的な認知度向上を目指している



観光情報館 ふれあい処つしま



【今後の展望】

- ・ 今後は実機スケール（出汁の製造量1~2トン）で濃縮出汁の製造に取り組んでいくため、製造工場との相談に順次取り組んでいく。
- ・ できるだけ早く出汁の製品化を行い、2次製品としての骨せんべいの製造についても再開していく予定。