

# うずしお食品

## 事業の特徴・ポイント

- ・トレーサビリティの徹底により消費者が安心できる商品づくりに取り組み、「鳴門わかめ」のブランドを強化。
- ・冷凍技術の開発により、「鳴門わかめ」の新たな価値を創出することで国内外の市場を開拓し、産地の活性化に貢献。

## 事業概要

◎うずしお食品については、<http://uzushioshokuhin.co.jp/>

### 1. 「鳴門わかめ」のブランドを守るためトレーサビリティを徹底

四国と淡路島の間にある鳴門海峡は、日本一早い潮流であり、世界一の大きさを誇る渦潮で知られている。この激しい潮流に揉まれることで、食感や風味が良い「鳴門わかめ」が生まれる。「鳴門わかめ」の収穫は1月～3月の時期に限られており、生のままでは長期間の保存ができないため、乾燥や塩蔵等の加工を行い販売されている。塩蔵とは、旬の時期の生わかめをボイルし、塩と一緒に保存するわかめの保存方法のことで、うずしお食品は昭和52年の創業以来、主に塩蔵加工を行ってきた企業である。



関西をはじめ全国でその名が知られている「鳴門わかめ」であるが、生産者の高齢化や後継者不足が影響し、生産量が年々減少傾向にある。「鳴門わかめ」のブランドを守り、消費者が安心できる商品を届けるため、うずしお食品では鳴門の漁師から直接わかめを仕入れ、自社工場でボイルしている。仕入れ、加工から商品として出荷するまでの全工程について、加工履歴管理システムを導入。平成27年には「徳島県鳴門わかめ認証制度」の第1号事業者として認定。トレーサビリティへの取組は消費者の安心・安全を守るだけでなく、わかめ生産者の所得の安定にも繋がっている。

### 2. わかめの新たな加工・保存方法を考案、商品化へ

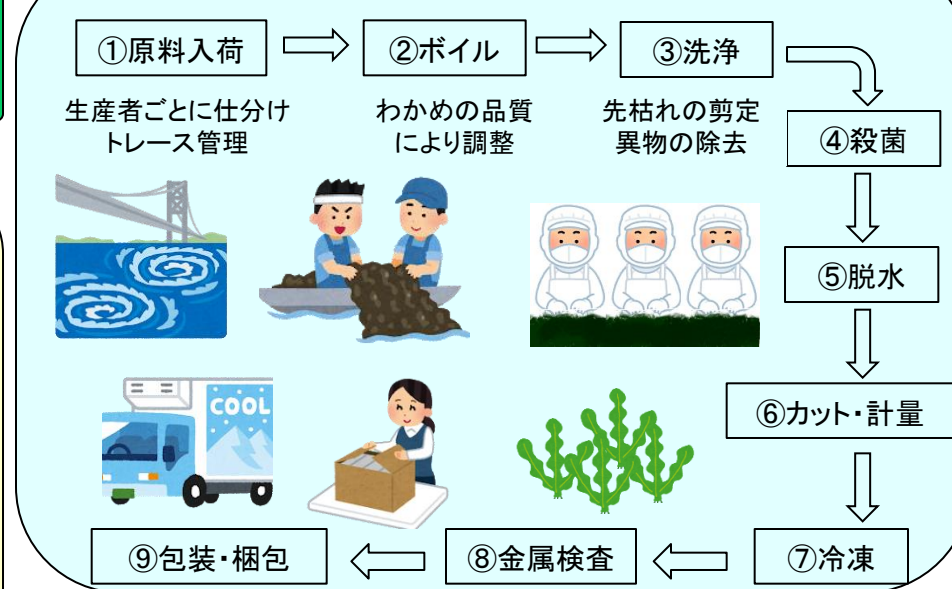
塩蔵わかめは、塩抜きをしても塩分含有率が高く、わかめ本来の風味や独特のシャキシャキとした歯ごたえが失われてしまう。また、塩漬けでわかめから多量の水分が抜けてしまい、重量の減少幅が大きいほど利益率が悪くなる。これらの課題を解決するため、うずしお食品では後藤専務を中心に、平成19年から冷凍わかめの開発に着手。冷凍のタイミング等を何度も試行錯誤のうえ、これまで難しいとされてきた色落ちせず凍結させる独自技術の開発に成功。生わかめの触感を残し、塩抜き不要で解凍するだけで美味しく食べられる商品を完成、「潮里わかめ」の名称で販売している。平成30年3月には、優良ふるさと食品中央コンクールにて農林水産大臣賞を受賞している。



### 3. 本物の「鳴門わかめ」の美味しさを世界に届けるために

「潮里わかめ」の本格生産に向け、平成28年7月に冷凍設備を備えた新工場を建設。海外への輸出を見据え、食品衛生管理の国際基準(HACCP)に準拠した工場となっている。「潮里わかめ」は、面倒な塩抜きや戻しの調理を必要とせず、解凍するだけで美味しく食べられるため、海外の方にも扱い易い。また、海外移住した日本人にも本物の「鳴門わかめ」の美味しさを届けることができる。アジアのみならず、海草を食べる習慣がない欧米でも、低カロリーで食物繊維やミネラル分が豊富なヘルシーな食材としてわかめの関心が高まっており、海外販路の開拓に注力している。さらに、東京オリンピックに向けて、ハラル認証を取得。選手村の食事メニューに「潮里わかめ」を採用してもらえればと期待している。

## 冷凍わかめの製造工程



## 人材育成、今後の展望について

若い従業員たちが定年までうずしお食品で仕事が続けられるように、技術開発を行い新事業に取り組んでいる。そのため、従業員の誰もが経営者になれるような、製造現場から品質管理まで責任を持って運営できる“自分たちで考える”人材を育成している。

また、現在行っているわかめの加工だけでなく、将来的には生産にまで携わることで、鳴門をわかめの産地として更に活性化できるよう取り組んでいければと考えている。

## 産業経済研究員からの一言

鳴門の代名詞である「うずしお」を社名に含む同社は、「鳴門わかめ」ブランドを牽引する企業として、国内外にアピールできる潜在的な可能性に満ちた企業だと思われる。

近年、食品のトレーサビリティに対する消費者の関心は高く、塩抜きされたわかめの塩分含有に対する健康不安も小さくない。しかし、日常食材の流通では、安全・安心は当然として、消費者の嗜好や感性に訴えかけ、食品の美味しさにかかわる、色合い、風味、食感などの特性が、市場拡大に影響すると考えられる。こうした点から、冷凍わかめの市場が広がることが期待される。

冷凍わかめを開発を約10年間続けることは容易なことではないが、小規模企業(正社員6名、パート20名弱)ながら、経営者候補と目される正社員が複数名存在し、また、後藤専務が17歳の頃から海外市場展開を見据えてきたことが、社内体制を維持し、開発を可能にしたと考えられる。また、製造機械設備の開発とあわせて、徳島大学や徳島県立工業技術センターと共同で、冷凍わかめの健康関連効果の検討や冷凍加工工程や品質評価方法の確立などに取り組んできた経緯は、地域創生や業界の新事業展開への官民協働の好事例だと考えられる。