

地域づくり表彰

鹿部町製品開発研究会
(北海道鹿部町)

軽石を活用した ふっくら干し魚による地域づくり

鹿部町製品開発研究会

会長

たかはし あきひこ
高橋 昱彦



1. 鹿部町の概要

鹿部町は、北海道の南端渡島半島の東部駒ヶ岳山麓の一角に広がり、北海道の表玄関函館空港から車で約60分の距離にある、基幹産業が漁業の町です。

太平洋内浦湾を望む町に入ると大小3つの漁港があり、潮の香りと海の雄大さを体感できます。



漁港から見る駒ヶ岳

北海道内においては比較的温暖な気候であり、豊かな漁場では、通年でタコ、カレイ、ホッケが水揚げされる他、サクラマス、昆布、ナマコ、ウニなどの漁も盛んで、特に冬場は主産業となっているタラコの原料スケトウダラ漁と、ホタテの水揚げが浜に賑わいをもたらしてくれます。

また、中心となる鹿部川には、放流した鮭が遡上します。

温泉も多く町内には30か所以上の泉源があり、平成30年11月に北海道遺産に選定された間歇泉を有する「道の駅しかべ間歇泉公園」では、足湯を楽しみながら、15m近くの高さまで噴出する温泉を眺めることができるほか、温泉の蒸気を利用した蒸し釜料理を堪能することができます。



道の駅しかべ間歇泉公園

2. 活動開始の背景・経緯

鹿部町は噴火湾に面し温暖な気候で通年魚介類が水揚げされるため、水産加工販売が活発ですが、近年はスケトウダラなどの漁獲量が減少している状況にあります。

そのような中、異業種や移住者の集まりで「地域の素材で新特産品を！」との声があり、有志（土木、建築、商工、金融等）6名で平成22年11月に「鹿部町製品開発研究会」（以下、「研究会」という）を発足し、手弁当により会員の持ち味で情報収集、研究を深めています。



スケトウダラ漁

研究会では、過去に「ホタテ貝殻の粉碎物の土壌改良剤としての普及方法」「地域に伝わる魚介類の調理法の発掘と新メニューの開発」「火山噴出物からの有効成分の抽出研究」を研究テーマとして活動しており、活火山である駒ヶ岳の噴出物「軽石」の吸水力の発見に伴い、前浜産の魚を使用した新たな干し魚の開発に平成26年3月から着手しています。

町内製造販売業の商店が共同研究会社として加わり、約3年の研究を重ね、「ふっくら軽石干し魚」（以下、「軽石干し」という）が完成しました。



ふっくら軽石干し魚

3. 活動の広がり

研究会は自由な発想と行動をモットーに様々な組織、団体（町、商工会、観光協会、土木会社、料理サークル、ホテル、ボランティア団体、漁業協同組合、漁家、町民有志等）との意見交換会や各自で持参した食材で試食会など、連携協力して進めてきました。

また、北海道立工業技術センターのアドバイスと、ノーステック財団イノベーション創出研究支援事業に採択されたことも研究を続ける大きな力となりました。

足元の地域資源の再発見から町内の沢山のアイデアや行動を通じて小さな町の小さな挑戦が一定の成果に結びついたことは、関わっていただいた方はもとより町民の方々の驚きと自信につながりました。



意見交換の様子

4. 継続性

「研究会」にはオブザーバーとして町民有志の方々に加わっていただき、「軽石干し」を活用した新たな商品開発や既存商品の磨き上げ、調理方法の開発、町内イベントでの試食PRなどの活動が広がり、ホテル、旅館等での新メニュー開発に活用されています。

町内に森林住宅地を分譲している大手の住宅販売会社の鹿部リゾート紹介PR誌では、軽石干しの取組特集と通信販売の掲載をいただき、たくさんの反響や注文をいただいています。

道南・函館絵手紙の会では、道の駅で「宗八かれい」板はがきの絵手

紙を描き、全国に発信する企画で64名が参加、新聞報道も行われ新たな切り口でPRをされました。

これらの活動が新聞やテレビ、ラジオ、観光PR誌などに取り上げられ知名度アップにより、ファンやリピーターの増加につながってきています。

また、北海道の食品部門で優れた新技術や高度化を認定する「2018 北海道新技術・新製品開発賞」や食の達人たちが推薦する「2019 北のハイグレード食品セレクション」の受賞により、知名度が上昇し、売り上げ増加にもつながっています。



イベントでの軽石干しPR

5. 地域資源の活用

鹿部町は昭和4年の活火山「駒ヶ岳」の大噴火で全村が軽石等に覆われ廃村の危機に遭いましたが、近隣の山から掘り出した岩石を漁礁として多年にわたり投入した結果、藻場の回復とともに沿岸の魚類回帰も回復し復興を果たした歴史があります。

しかし、軽石は農業に不向き、住宅建設にも土台の杭が必要など役に立たない存在とされていました。

一方、地域資源の一つである新鮮な前浜産の魚ですが、地元で加工されることが少ない魚種もあり、付加価値をつけることが急務でした。

この二つの資源を結び付けた「軽石干し」は、新たな設備投資も不要でほとんど無価値だった軽石を活用することができ、新鮮な魚のうま味の保存性を高め、高価格で差別化を図れる特産品になりつつあります。



駒ヶ岳大噴火後の鹿部村
(北海道駒ヶ岳火山防災協議会提供)

6. 創意工夫

栄養分がなく肥料に適さないなど、これまで活用法がない軽石について、町民からたくさんのアドバイスをいただき、火山灰を使った本州の伝統製法「灰干し」を参考に「魚」＋「吸水」＝「干し魚」をテーマに軽石の特性について研究を進め、有効な軽石の発見に至りました。

3年間かけて完成した「軽石干し」は、薄い塩味と身がふっくらとした食感で魚臭さも少なく魚嫌いの子供でも食べられる想定以上の出来栄でした。

新商品開発では「軽石干し」のほかに常温保存が可能で、骨までやわらかい焼き魚の「焼き軽石干し」を開発し、令和元年4月から道の駅での販売や札幌圏での試験販売で年代を問わず簡単、便利、美味しいとの評価で好評販売中のほか、町内のホテルで新メニューとして提供し、集客に効果を上げています。



ホテルの新メニュー

「軽石干し」の販売を契機に料理や食べることが好きな主婦、惣菜店主、漁業者やプロの料理人等が不定期に集まり、海産物を中心にした新たなメニュー研究や新レシピの開発が始まっています。

現在、20種類程度の試作品が完成し、2種類が商品化され、地域資源を活用する新たな活動が展開されています。



新レシピ開発試作品

7. 成果

ほとんど無価値の軽石を活用して新たな特産品の「軽石干し」を完成

できたことは、全国的にも例がなくマスコミ、業界紙等から注目されており、発売から1年余、道の駅での観光客や近隣市町のリピーターの増加による交流人口の拡大に寄与しています。

また、道の駅、函館、札幌圏の百貨店ででの取り扱いのほか、町内イベントでの試食PRや物販での売り込み等を通して、小さな町の新たな特産品として着実に成長してきました。

加えて、マスメディア等に取り上げていただいたことで、函館市や札幌市の百貨店、町外の道の駅等への販路拡大につながり、町内での飲食を勘案すると新たな経済効果が生まれ、水産加工場では季節によっては稼働日数が減る状況から、年間を通して町内での雇用の機会が増えるなど、雇用増進にも寄与しています。



道の駅への観光客

8. 課題と展望

課題の一つである、地域ブランド定着の実現のため、軽石干しを活用したメニューを提供する料理店の拡大などによる魅力発信の強化や、販路の多角化に取り組んでいきます。

平成31年3月には「軽石干し」の製法を確立したことから、商標登録をしています。名前を守ることで製法を守り活用する町内の生産工場を拡大していきたいと考えており、生産工場の拡大や関連商品の開発で新たな雇用につなげたいと考えております。

明るい展望として、多くの仲間の思いやエネルギーが最大の財産です。

その財産を結集し、自分の町を誇りに思い、住み続けられる地域づくりにさらに挑戦してまいります。



研究会の仲間たち