

# 第 12 回八戸市水産物ブランド戦略会議 議事録

八戸市農林水産部水産事務所

## 第12回八戸市水産物ブランド戦略会議 議事録

- 1 日 時 令和6年3月26日(火) 午後2時
- 2 場 所 八戸パークホテル 2階「メイプルホール」
- 3 出席者 (委員)
- 佐々木 伸夫 八田 恭章 高野 豊
- 丸島 宏介 西田 茂樹

(事務局)

大橋水産事務所副所長 西村副参事

千葉主幹 須藤主査

司会	<p>定刻となりましたので、ただいまより第12回八戸市水産物ブランド戦略会議を開会いたします。本日の会議でございますが、委員1名が所用により欠席となっておりますが、委員6名中、5名に出席いただいておりますので、八戸市水産物ブランド戦略会議規則第5条第2項規定により、会議が成立しておりますことを御報告申し上げます。</p> <p>会議の議長は、規則第5条第1項の規定によりまして、座長が務めると定めておりますので、座長よろしく願いいたします。</p>
----	---

座長	<p>それでは、次第に従いまして進めてまいります。早速、事務局より説明をお願いします。</p>
----	---

司会	<p>議題の説明に入ります前に、会議及び会議録の公開につきまして御審議いただきたいと思っております。当市では、「附属機関の会議の公開等に関する取扱い」におきまして、会議の公開基準等を定めておりますが、本日の会議については公開とさせていただきますと考えております。以上につきまして、御審議いただきますようお願いいたします。</p>
----	--

座長	<p>ただいま事務局から説明がありましたが、提案のとおり会議及び会議録を「公開」とすることで、よろしいでしょうか。</p> <p>(委員の了承)</p> <p>御異議無いようですので、「公開」といたします。それでは引き続き、事務局より説明をお願いします。</p>
----	---

事務局	<p>本日の議題は令和5年度水産加工試作品製造支援事業の事業報告でございます。</p> <p>今年度、こちらの事業の補助金を活用して、試作品を製造いただいております、2者にお越しいただいて、商品が完成しておりますので、それを皆様に御試食いただきながら、製品の報告・紹介をしていただきたいと思います。</p> <p>まず2者のうち、最初にA社の報告からまいります。事業者様が入場されまして、委員の皆様へ試食用の商品を準備いたしますので、少しお待ちください。</p> <p>(A社 入室)</p> <p>それでは準備ができたようですので、A社様から最初に商品についての売りやアピールポイントなどを御説明いただくとともに、こちらの商品完成ということですので、今後の発売日とか価格とか、販売方法などについてもふれていただければと思います。それでは説明をお願いいたします。</p>
-----	---

A社	<p>本来であれば、営業の人間がこちらの説明をさせていただく予定だったのですが、この商品を販売するにあたって、新商品という形になりますので、その製造に携わって詳しい人間をとということで、指名いただきまして、お邪魔させていただいております。</p> <p>この商品の趣旨としましては、御存知の通り青森県八戸市、今まではイカやサバなどが多く水揚げされていまして。ところがここ近年、そのイカにしても、サバにしても、水揚げが減り、それに代わるものということでいろいろとここ何年か商品</p>
----	---

や魚を確認したのですけども、まずその前に原点に戻って、青森県で一番水揚げがあって、売りにできるものっていうのは何だろうというところに立ち返った次第でございます。

その中で全国的にはあまり知られていませんが、このヒラメというのが青森県を代表する魚でして、実は年間で1,300トンという、これが全国でも1、2番の水揚げ量になっています。その中で他県のヒラメと何が違うのかというと、当然質の問題や脂の問題、あと南の方の場合は、水揚げはあるのですが、例えば卵を持っていて栄養を卵のほうにとられてあまり美味しくないというようなことで、ヒラメはあまり市場に流通してないというのが現状です。

その中で生食でも食べられるし、実際に質が良いものをどう提供するかということで、ここ何年か試行錯誤しまして、やっとこのヒラメの漬け井という商品として出来上がったという次第でございます。

原料はお話させていただいた通り、全部青森県で水揚げしたものになります。浜で水揚げされたものをすぐに下処理しまして、それを一度ロインと言いまして、皮を全部ひいた状態で凍結しております。実はヒラメも、マグロなどと同じで、一度熟成させた方が味わいが強くなると言われています。また、筋の部分もある程度緩くなるということで、この商品を作る前に一度そのような処理をした後に、熟成させてあります。それを使用する分、スライスして漬けにしたという商品であります。

実はこのスライスの厚みや大きさには若干こだわりがありまして、大体スライスしているもので7gぐらいなのですが、あまり大きすぎても、口の中でもぐもぐしてヒラメの食感が味わえないというのがありますので、そのスライスの部分もこだわってちょっとやらせていただきました。機械で全部処理するのではなく、これは全部手切りです。手切りで試行錯誤しながら作ったものになりますので、この部分は自信を持ってアピールできるのかなと思っています。

味なのですが、調味料もかなりこだわりました。実はどうしてもやっぱり量販店、外食を含めてですが、よく言われるのは、日にちどれぐらいもつのかとか、実際に冷蔵庫でどれぐらい置いておいても大丈夫なのとかと言われます。しかし、そういう部分ではなく、そのヒラメの味を実際に味わっていただく上で、やっぱり旨味の方を追求しなければいけないと考えまして、この商品は調味料を完全無添加

で作っております。そのため、多少日持ちの部分では、解凍したらすぐに召し上がっていただくという形にはなりますが、わが社ではこれでいってみようと思われ、実際に無添加の商品という形で作らせていただいております。

製造の過程で苦労したことなのではございますが、どうしてもスライスの薄さ、この部分を追求するとかなり熟練の技術が必要でした。何回も失敗しましたが、やっと商品としてたどり着けるところまで来たのではないかなと思っております。

先ほども言った通り、熟成の部分もかなりこだわってございまして、様々、私も調べた中で何回も試作して、ようやくこの段階まで来たのかなと自分では思っております。

パッケージは見ていただければわかると思っておりますが、ヒラメの漬け井はネットでは全国でいろいろとやられているところがございます。その中で、実際に私も井にのっけてみて、どういったものがいいのいろいろと考えまして、実際にパッケージは、窓が透明になってございまして、本来であれば商品を隠したりという形を取るのではございますが、見えるような形にしてあります。

お客様が手に取って、こういうふうな形で食べればいいのではないかなという、ある程度の食べる見本をデザインさせていただきました。今回は試食で素材の味を味わっていただくために、薬味等は一切持ってきておりません。また解凍も食べられてわかると思っておりますが、若干半解凍、ルイベという形で提案させていただきます。お客様は解凍した後に、それを井にそのまま乗っけてございまして、薬味を入れて、例えば白ごまとか、ネギを刻んだものとか、黄身ですとか、わさびですとか、そういったトッピングで様々なバリエーションでお召し上がりいただけるのかなと思っております。

販売日ですが、今月 27 日を予定しております。実際に生産は、先週物を作りまして、その中で何回も手直しをしたところもございますが、販売日は今週 27 日を予定しております。価格といたしましては、弊社の方の客先としては、量販店が多いのですが、こだわった部分がございますので、外食さんだとか、定食屋さんだとか出ている売価よりは若干安く設定してありますけれども、1,000 円ぐらいで販売を考えております。

あと、完成したときの感想ではございますが、かなり苦労しました。やっぱり他のメーカーさんや他の産地のヒラメだとかも実際に食べましたし、味はしょっぱすぎ

	<p>るのではないかと、味が調味に負けるのではないかと、その割合は何回も試験をして今の内容量、今の形態にたどり着いた経緯を考えると、結構苦勞したなど今では思っております。以上です。</p>
--	--

座長	<p>ありがとうございます。それでは各委員の皆様から感想等をちょっとお聞かせいただきたいと思っております。まず、B委員お願いいたします。</p>
----	--

B委員	<p>今試食させてもらいまして、とても美味しい。味に関してはもう何も文句がないという感じでいただきました。</p> <p>それとパッケージの方ですけども、内容量が90gということで、これ大体1人分の分量ですよね。これもまたちょうどいいと思っております。解凍して、日持ちがあまりしないということで、1人分で食べきりサイズということでちょうどいいのではないかなと思っております。パッケージも中が透明になっていて、中身が見えるっていうのもまた面白いなと思っております。以上です。</p>
-----	--

座長	<p>続きましてC委員お願いいたします。</p>
----	--------------------------

C委員	<p>御試食をさせていただきまして、味は非常に良いと感じています。若干、個人差はあるとは思いますが、私にとっては少し味が濃いような感じもしました。これは、薬味などをトッピングすれば緩和されるのでいいのかなと感じました。</p> <p>それと、ちょっと質問をさせていただきたいのが、これはオンライン販売という形になっていましたけれども、これ1個単位でもオンライン販売っていう形になるのでしょうか。オンラインで1個となると、かなり配送費も大きくなると思っておりますので、まとめて売るような形、例えばシリーズ化をしていただいて他の漬け丼をぜひ開発していただいて、セット売りという方がオンラインではいいのかなと感じていましたので、ぜひその辺を御検討した方がいいのかなというふうに思います。以上です</p>
-----	--

A社	<p>ありがとうございます。</p>
----	--------------------

座長	D委員お願いいたします。
----	--------------

D委員	<p>大変おいしくいただきました。パッケージに、青森県の地図が入っているのですけれども、これ日本人だったら、青森だとわかるのですけれども、日本地図の中の青森の位置を表記していただいた方がありがたいと思います。理由は、1,000円ぐらいで販売されるとのことでしたが、一般的にはそれなりの値段だという感覚を持たれるかもしれませんが、おそらく、将来の輸出は十分可能で、いままで、海外の富裕層に対して、こういう高品質のものを出そうという意見が多かったのですが、今現在、カンボジアとかマレーシアでは高額なものであっても、ちゃんと説明と産地の表記があれば、現地の人に買っていただけるので、買った時に青森ってどこなのだろうかって質問が必ず来ます。これは国際化という意味でも、すぐ対応できるように、日本地図の中の青森県の位置をつけたほうが良いということ、あと、間違いなく八戸の水揚げのものを使っているので、メイドインジャパンは必ず表記していただいて、日本製であるということを堂々とうたえる、そういう商品にしていれば、国際的に展開する可能性があるのでは、期待できると思います。</p>
-----	---

座長	続いて、E委員お願いいたします。
----	------------------

E委員	<p>試食させていただきました、パッケージが私はすごく素敵だなと思いました。</p> <p>それで味の方なのですけれども、私の味覚、個人的な意見で言うと、ちょっと甘いかなと思いました。バランス的にちょっとしょうゆの味があった方がいいのではないかなって思ったことと、やはりちょっと味が濃い感じもするので、例えばわさびとかしそとか、薬味と一緒に食べてくださいというようなものを何か書いてもいいのかなと思いました。このヒラメだけで食べるには、気持ち甘めで、味もちょっと濃いかなという気はしました。</p> <p>ただ、鮮度はすごく良くて、真空パックした生ものは、基本ドリップが出て水っぽくなったり、食感がもっとパサパサしたような食感になるものなのですが、これは本当に鮮度が秀逸だと思いました。</p> <p>全体的にはとっても美味しいなと思ったのですが、私の個人的な感想では、もうちょっとしょうゆがちょっと勝っているぐらいがちょうどいいのではないかなと</p>
-----	---

	思いました。
--	--------

座長	私の方から一つ、この商品を見ますと、結構たれが入っているように見えるのですが、このたれの量は何グラムぐらい入っているものなのでしょうか。
----	--

A社	25g ぐらい入っております。15g、25g、35g など、様々テストしたのですが、ヒラメ自体を1回熟成していると、先ほど説明させていただいたのですが、結構味を吸うのです。スライスの厚さとか様々な要素があるのですが、その中で調味料を大体25g 入れて、そのままご飯を上にかけてときに、だいたいヒラメ自体が味を吸った状態で上に乗かって、本来であればタレも一緒かけると、ご飯がビシヤビシヤになるのですが、そういう形にならないようにバランスを考え、この分量にさせていただきました。ご飯に乗せたときに、若干ヒラメの表面上に少しだけタレが残るという分量にいたしました。
----	---

座長	今日、試食で皿に出していただいているのが、分量全てでしょうか。
----	---------------------------------

A社	違います。あまり多く試食されるとお腹いっぱいになってしまうかと思いましたが、全てではありません。
----	--

座長	タレは入っていないということでしょうか。
----	----------------------

A社	いえ、解凍してそのままの状態でお出ししています。
----	--------------------------

座長	わかりました。私も皆さんと同様、少し味が濃いと感じました。すごく新鮮さは感じたのですが、やっぱりトッピングの部分がすごく大事なかなと思ひまして、それはこのパッケージに表示した方がいいのかなと感じました。おすすめの食べ方とかトッピングとか、その表記があると本当に美味しいと思ひました。本当は今日、卵黄のせて欲しかったなというところはあるのですが、あつたらまた全然違うのだらうなと思ひました。ぜひ、次パッケージ変えるときには、その辺を御検
----	---



	<p>討いただければと思います。私からは以上です。</p> <p>そのほか、皆様から追加でありますでしょうか。</p>
--	---

D委員	<p>食品の流通業界は、全体的に冷凍食品が増える方向に動いています。ですので、非常にいいところに着目されていると思いますし、今後どんどん進化していくと思うので、お客様の評価をいただきながら、味がどうだということも、スタートしてしばらくアンケート等を取りながら、皆さんの御意見を聞きながら進めていったら、素晴らしいと思います。</p>
-----	--

座長	<p>ありがとうございます。その他ございますか。C委員お願いします。</p>
----	--

C委員	<p>先ほど手切りとおっしゃられていたと思うのですがけれども、手切りっていうのは、非常にイメージはいいのですがけれども、今後かなり数が売れた時に、製造が非常にしんどい形になるかなと思いますので、できるだけ誰でもできるような形、ロボットなり、機械化なりというところを、将来的には少し考えられた方がいいのではないかなと思います。以上です。</p>
-----	---

座長	<p>ありがとうございます。その他ございますでしょうか。それでは、特にないようですので、事務局の方にお返しいたします。</p>
----	---

事務局	<p>それでは事業者様を入れ替えさせていただきます。A社様どうもありがとうございました。次の準備が整うまで、少しお時間をいただきます。</p> <p>(A社 退室)</p> <p>(F社 入室)</p> <p>お待たせいたしました。準備ができましたので、次のF社様に事業報告をしていただきます。</p> <p>F社様が今回の補助金で作っていただいた商品は3品になります。一つは当初の計画通り、マダラ子を使った食べるラー油。そして、もう2品の方は、少し途中</p>
-----	---

	<p>で試行錯誤されましたが、マダラ子を使った佃煮風のもの、大根、にんじんを使った子和え風のもの、この3品が完成品となりました。それでは説明の方お願いいたします。</p>
--	---

F社	<p>赤い瓶に入っているものが八戸産のたらこを使用した、いかとたらこのおかずラー油になります。この原材料ですけれども、八戸産のマダラ子を使用しております、その中でも鮮度のいいものは、良質のマダラ子として豊洲に出荷され、みず子とばら子、タラの袋の中から飛び出したものは、利用価値が低いということで、地元の加工屋さんが使用できていないものがあります。いわゆる未利用魚ということになるのですけれども、私は数年前から未利用魚に着目しまして、未利用になっているようなものを使って、加工品を作りたいなと思っておりました。</p> <p>そこで今回、マダラ子を利用して、たまたま生協で売っておりました食べるラー油を見つけまして、それは九州のタラコ屋さんが作っていたものなのですが、ラー油でも美味しく食べられるのだなと思ひまして、今回やってみました。召し上がっていただいていると思いますが、油はラー油やごま油などを使用しまして、ボイルしたみず子とばら子を、全体の重量の中の11%ほど使用しております。</p> <p>何よりも未利用と言いながらも、たらこの味は、そのものはとても美味しいと思います。たらこは特徴といたしまして、味があまりないものですから、調味料の味でどのようにも変えられますので、今回はラー油と合わせてみました。ラー油と合わせてみると、お手元の資料の写真にありますように、一番簡単なのはご飯に乗せて食べる方法ですが、あとはお豆腐と野菜、ニラ卵のトッピング、また納豆、うどん、ラーメンなど、いろいろなものにトッピングしながら食べられるという、調味料としての利用価値もあります。</p> <p>今回この商品で一番気をつかったところは、タラコは海のものでありますから、ちょっと臭いがあります。ちょっとタラコ特有の臭いがありまして、かつ、八戸のイカを混ぜているのですが、イカにもちょっと臭いがあるものですから、この臭いを取るために少し工夫をいたしました。</p> <p>味の面では様々な好き嫌いあると思ひますけれども、辛さですね。辛さは社内で調理師さん含めながら、開発チームでどの辺の辛さにしたらいいのかなと検討し</p>
----	--

たのですけれども、どうしても私ぐらいの年齢になりますと、辛いもの食べるとむせてしまいますので、あまり辛さを強くせず、いろいろな人に食べてほしいなと思ひまして、ちょっと辛さ控えめのおかずラー油になっております。

見た目なのですけれども、見た目は瓶に入っておりますので、よくあるようなラベルが貼ってあるのですけれども、店頭で並べたときに、いろいろな瓶の商品があったときに見えやすくするために、目立つように赤のラベルにいたしました。これを商品化したときは、瓶の蓋の部分にもラベルなどを貼って、上からも側面からも見やすいような形にしようと思っております。

お客様が見たときに、ラベルの文字のみで商品の中身が理解できればいいなと思ひまして、おかずラー油、中に八戸産のたらこが入って、いかも入って、そしておかずになるようなラー油だよというネーミングをつけました。

完成したときには、これでいいのか悪いのかといろいろ考えました。考えていくと、作った商品の悪いところばかり見えて、いいところが見えなくなってしまっていたので、妥協したわけではないのですけれども、ここで完成としました。

そして、今年2月に幕張で商談会がありまして、試作品を持っていきました。お客様に一度見てもらひまして、発売になったら売ってみたいという方もいらっしやいましたので、そちらの方に卸すことにしました。

どのような方々が売ってくれるかといいますと、まずはお土産屋さん。あとはお中元とかお歳暮の中の一つに入ります。店舗としましては、ユートリーやはっち、八食センター、あとはかぶーにゃを予定しております。かぶーにゃは、今うみねこがたくさん来ていて、先週の日曜日も行ってきましたが、とても混んでおりました。常温でもありますし、軽いので手に取りやすいのではないかなと思っております。

今回、商品名をおかずラー油にしたのですけれども、前回この会議で、食べるラー油はどこにでもあるとお話がありましたので、食べるラー油ではなく、何か別の名前を考えてみようと思ひまして考えてみたのですけれども、「おかず」ということにしました。おかずにもなる。調味料にもなる。そのため、「食べる」を取りまして、おかずラー油にしようと思ひました。

価格設定なのですけれども、前回の会議では、500円ぐらいで売ろうかなと話をさせていだいたところ、ちょっとそれだと、お安いのではないかという御意見を

いただきましたので、800 円ぐらいでお店に並ぶように調整をしまいいりました。卸価格が比較的安いのでオープン価格で、もしかしたら 500 円とか 600 円とかで売られる店もあると思いますが、大体 800 円ぐらいになるようにしております。

それでは次の商品にまいりたいと思います。これまで、いかとたらこのにんにく味噌ということで進めていたのですが、作っているうちに、わが社では既存商品でいかの肉みそという商品がありまして、たらこを混ぜましても、先ほど申しましたように、たらこは味があまりないものですから、既存の商品と同じような味と見た目になってしまったので、再度検討しなおしました。

そして、このたらこを使って、わが社では工場で佃煮を作っているものですから、鍋で煮込む物が得意ですので、このマダラ子と昆布の佃煮を合わせまして、マダラ子と昆布の佃煮風を作ってみました。

これは、先日、お寿司屋さんの方がお見えになりまして、軍艦の上にきゅうりをのせて、その上に乗せるもので水分が比較的少ないものを探しているということでしたので、こちらをおすすめしたところ、軍艦になるかどうかを検討してもらうということになりました。

そして、今、委員の皆様にお出ししているプリンのカップのようなものに入れているのですが、こちらの形で自社の工場の前にあります自動販売機で、個包装で販売しようと思っていました。

この佃煮風は、500g、1kg の袋に入れまして、業務用としても販売したいと思っております。飲食店の突き出し、あとはスーパーなどでフードトレイに 100g、150g 程度入れて販売するようなお惣菜のような形などを考えております。流通するときは冷凍なのですが、店舗ではチルド商品として、販売できるような形にしております。

価格は大体キロ 1,300 円、そのあたりで進めていく予定になっております。すみません、今日プリンのような容器に入っている二つの商品は、ちょっと解凍が間に合わなくて硬かったと思います。後で溶かしてゆっくり召し上がってみてください。

それでは次の商品にまいります。地元ではお正月に、スケトウダラの子とだいこん、人参、あとはこんにやくなどを和えた料理を食べる文化があると思うのですが、お正月はとても忙しいので、その時期に作るのは面倒だなと思っていまし

	<p>た。そこで、前回アンチョビガーリック風のソースで和えたものがあつたと思うのですが、日々試食を重ねているうちに、ラー油の油とアンチョビガーリックの油とで少し飽きてきてしまいまして、この商品を食べる方々っていうのは、結構年齢が上のほうだろうと思ひまして、さっぱりした薄味のものに仕上げた方がいいのではないかと思ひ、急遽、食総研に相談しながら、この商品を作ってみました。</p> <p>商品ができてみると、これが一般家庭でよく食べられているようなものになりましたので、飽きられずに食べられるのではないかと、また水分が少なければ、先ほどの商品と同様にお寿司屋さんで軍艦の上に乗せられるのではないかと思ひ、こちらでも検討してもらっています。</p> <p>これも昆布の佃煮風と同様に、500g、1kgの業務用、価格帯も1,300円を超えないような価格で十分作っていただけるようなものに仕上がっております。</p> <p>それで今、この子と和えで苦労しているところは、店頭で並んだときに解凍して、トレイに盛り付けて、解凍日を含めて3日間もたなければスーパーのお惣菜として成り立たないことになっております。そこで今は、水分をどのぐらいにするかというところと、あとは日持ち向上剤などを入れまして、なるべく1週間持たせて、商品の安全を見まして、大体4日日持ちするように調整しようと思ひておりました。</p> <p>もっと味が濃くて水分がなければ、もうちょっと甘さや塩味、糖分で日持ちがすると思うのですが、青森県は短命県でもありますので、薄味で仕上げたいということで開発チームは皆一致しましたので、薄味で、それで日持ちさせるような形で今進んでいるところであります。</p> <p>そして、昆布の佃煮風もこちら子と和えも、できれば、5月の販売を目指して最終調整しております。</p> <p>最後に商品名ですが、マダラ子と昆布の佃煮風で、そして、だいこんと人参のほうは、だいこんとにんじんの子と和えとしました。以上です。</p>
--	---

座長	<p>それでは、委員の皆様から御意見、御感想をお聞かせいただければと思ひます。 B委員からお願いいたします。</p>
----	--

B委員	<p>今試食させてもらいましたが、ラー油の方を先に食べてしまったので、後から食べた昆布の佃煮風とマダラの子と和えの方の味がちょっといまいまいわからなく</p>
-----	---

	<p>なっていました。ラー油の方ですけれども、ラー油ですから辛いのは当たり前なんですけれども、ちょっと辛いかなと思いました。でもご飯にかけて食べるとちょうどいいのかなというふうな感じもしました。このネーミングも、おかずラー油というのも面白いかなと思いました。次の昆布の佃煮風の方ですけれども、これはとても美味しいかなと思いました。子和えの方は一般的な味かなと思いました。以上です。</p>
--	--

座長	<p>ありがとうございます。次にC委員お願いします。</p>
----	--------------------------------

C委員	<p>まず、いかとたらこのおかずラー油ですけれども、いい品名だなとは思いますが、これいかとたらこという順番に書いてあるので、内容量がどちらかというところ、マダラ子を活かすような形がいいのかなと思いました。マダラ子の方が量多いですね。本来であれば、品名は、まだらこといかのおかずラー油というのが、一般的に考えられるような概念になりますので、今後でいいと思いますので、少し考えられた方がいいかなと思います。それとこのプリンのようなカップに入っている2品については、スーパーマーケットの惣菜コーナーで小分けをして売るといったものについてはチャンスがあるのかなというふうに感じました。それで要冷蔵で販売という形になると思いますので、惣菜で売ることか、水産コーナーで売ることか、というところについては少し検討が必要かなと食べさせていただいて感じました。味については非常にいいかなと思いますので、今日の試食のカップよりも少しぐらい大きいカップで、少し手軽に買えるような価格が実現できれば、かなり可能性があるのかなと感じました。</p>
-----	---

座長	<p>ありがとうございます。続きましてD委員お願いいたします</p>
----	------------------------------------

D委員	<p>ラー油の方なんですけれども、おそらく皆さんで相談して辛さを決めたいと思うんですけれども、できれば、中辛と普通の辛口とか、あるいは辛さ控えめとかというふうに、段階的にしていただいた方が、人間の辛さの感度は、個人差があるので、もしあまり辛いのが駄目な人にこれを食べさせるとその後買わなくなるだろうし、逆にもっと辛いものが好きな人は物足りなくなるかもしれないので、できれば</p>
-----	--

	二つ開発された方がいいかなというふうに思いました。味の方は、よくできていると思いました。
--	--

座長	E委員お願いいたします。
----	--------------

E委員	<p>まず、いかとたらこのおかずラー油の方なのですが、これはもう絶対売れるだろうと思うぐらい、僕はすごく好きです。あんまり辛いのは得意ではないのですが、これを冷奴にかけたらとか、白ご飯でも味わいましたが、これはもう絶対に喜ばれると思います。辛さもほどよいと思います。もっと辛かったらどうなのだろうとか、もっと薄かったらどうなのだろうっていうのもあると思いますが、これは製品としてはすごくいいなと思いました。それと佃煮の方は、これは一般的な甘辛い味で昆布の旨味もあって、前にもお話したと思いますが、マダラの子っていうのは、関東ではまず見かけない食材ですので、もうスケトウダラの子が一般的ですから、あまり商品化されないマダラ子、要は原価のかからないものを使った、おかずというのは大変いいと思いました。</p> <p>そのもう一つの子和えの方ですが、これも優しい味で、お年を召されたご夫婦様とか、そういう方々はうけるのではないかなと思いました。どれも大変素晴らしいと思いました。以上です。</p>
-----	---

座長	<p>ありがとうございます。私も今日朝昼ご飯を抜きできましたが、大変美味しくいただきました。特にこのいかとたらこのおかずラー油は、先ほどから言われていますが、ネーミングもすごくいいなと思いますし、あと私は、もう少し辛いやつが欲しいなと思いました。今、激辛ブームっていうところもありますので、もう中途半端じゃなくて、激辛のものが売っていても面白いかなと思っておりました。あと2つの商品のものについても、マダラ子のモチモチした食感がうまく引き出されていて、すごく美味しいなと思って食べておりました。</p> <p>プチプチもいいですけども、モチモチもいいものだなと、本当にいい加工をされているなというふうに感じておりました。私からは以上です。</p> <p>それでは追加でなにかありますでしょうか。なければ事務局に進行をお返しします。</p>
----	---

事務局	それでは、F社様大変ありがとうございました。  (F社 退室)
-----	---------------------------------------

座長	それでは、全体を通じてB委員から感想をお願いします。
----	----------------------------

B委員	今日試食させていただいた2者の方、全体的によくできているなと思いました。 以上です。
-----	---

座長	C委員、何かございますでしょうか。
----	-------------------

C委員	非常に味は良かったなと思います。しかし、もう少しパッケージ等で八戸という部分が訴求できるようなものにすべきかなと、私は考えています。ラー油は「八戸産たらこ」とありますけれども、ヒラメの方は後ろに青森県産という表現しかないもので、できたら「八戸」という部分については、もう少しアピールをすべきかなと考えます。
-----	---

座長	ありがとうございます。D委員お願いいたします。
----	-------------------------

D委員	インバウンドのお客さんもだいぶ増えているので、そういう方々が手にする可能性もありますし、それも想定して、日本製であるということもはっきり明記して、メイドインジャパンという表記はしていただいた方がいいかなと思います。実際にマレーシアのイオンモールで私が現地で試食販売をしたときに、感動した人にこれ美味しかったけれどもどこの商品ですかと聞かれて、八戸ですと答えるとそれは日本のどこだというように、すぐ聞かれるのですね。  そういうケースが非常に多くなってきているので、そういうことを意識した商品開発、表示方法をぜひお願いしたいと思います。
-----	---



座長	ありがとうございます。E委員お願いいたします。
E委員	どれも元々の素材をすごく生かされた味、商品ばかりだったので、大変良いと思いました。味付けは何とでもなると思うのですが、この素材がいいというのが、いかにも国産であるという感じで良かったと思います。
座長	<p>最後に私からの感想は2者とも非常に高い技術力をお持ちだし、また何よりも熱意をすごく感じました。今八戸は魚が獲れないという状況になった中で、これから加工技術というものをいかに活かしてやっていくか、というところに課題があると思いますので、その点でこの2者に関しては、その思いと技術をすごく感じて可能性を感じたところでありました。</p> <p>それでは案件は以上になりますので、最後に事務局からなにかありますか。</p>
事務局	<p>事務局から、八戸市水産物ブランド認証の方について、御報告と来年度のブランド戦略会議について御報告させていただきます。</p> <p>まず、八戸市水産物ブランド認証について御報告いたします。八戸市水産物ブランド認証につきましては、八戸港で水揚げされた水産物を主原料としており、令和5年4月以降新たに開発した加工品を対象に、今年の2月から申請を受け付けております。本日、事業報告をいたしました、令和5年度八戸市水産加工試作品製造支援事業補助金を活用し、開発した2者の商品につきましては、申請に至らなかったということを御報告させていただきます。</p> <p>また、八戸市水産物ブランド認証につきましては、この補助金を活用したものでなくても、申請は可能ですので、引き続き4月末まで、申請を受け付けておりますので、申請があった場合には、次回の会議で審査をしていただく予定としております。</p> <p>次に、来年度のブランド戦略会議の予定につきまして、御報告させていただきます。来年度につきましては、今年度実施いたしました、水産加工試作品製造支援事業補助金の審査や事業報告、先ほど御報告いたしました八戸市水産物ブランド認証の審査に加えまして、今後の当市の水産物のブランド化の全体の進め方などにつきましても、御意見等をいただきたいと考えております。引き続き、これまで</p>

	<p>の主力魚種、イカやサバなどの水揚げ量は落ち込んでおりますが、八戸港には季節ごと、多種多様な魚介類が水揚げされておりますので、これまでの主力魚種以外の新たな魚種のブランド化につきまして、今後可能性を探ってまいりたいと考えておりますので、来年度の会議では、資料などを整えて御意見等いただければと考えております。事務局からは以上でございます。</p>
--	---

座長	<p>それでは、本日予定していた議事は以上となります。進行を司会にお返しします。</p>
----	--

司会	<p>座長、進行ありがとうございました。次回の会議でございますが、現在募集中のブランド認証制度の申請状況、それから新年度の水産加工試作品の補助金の申請スケジュール等を見ながら、会議開催の日時を決定したいと考えております。詳細の日時につきましては、後日御連絡させていただきますので、委員の皆様には、引き続きよろしく願いいたします。それでは以上をもちまして、第12回八戸市水産物ブランド戦略会議を閉会させていただきます。本日はありがとうございました。</p>
----	---