

「物産展を通して見た水産加工品の動向と今後への期待」

社団法人 八戸市物産協会

常務理事 田村 暢英



首都圏の百貨店催事場で、青森県産品の宣伝販売を行なう物産展を年間 20 回余り開催しています。

協会の役目は、出展希望社（者）を県内から募り、百貨店と協議して開催にこぎつける橋渡し役です。百貨店における物産展は、その地域で長年に亘って築いた店の暖簾（信用）を活用し、出展者自らが自社の商品の宣伝販売を行い、それを継続して固定客の獲得や百貨店での取引につなげようとするものです。

出展の効果は、直接の数字以外に会期後のリピート、そしてチラシや会場視察などで同業百貨店や他の流通業者にも注目されます。また、消費者と直接対することにより反応を伺い知ることが可能であり、接客の勉強の機会にもなります。

出展には手数料、旅費等のコストも当然かかりますが、百貨店の力を活用した販促策は使ってみる価値はあると思います。

さて、物産展における水産加工品は、青森県最大の物産展、高島屋横浜店の「津軽・南部の物産と観光展」（昨年売上1億3千万円超。今年は9月20～26日開催、第23回目）で見えますと、売上構成比は一番ですが、ここ5年ほどの推移を見るとそのシェアは毎年減少を続けています。

代わって洋菓子（百貨店では「スイーツ」と表現）や実演する弁当などが上昇しているのが最近の傾向です。それでも水産品が主力であることに変わりはありません。が、既存出展の商品が大体同じで新鮮味に欠ける感は否めません。新商品や新規出展が進んでいないのが現状です。

冒頭紹介した、“自ら一個一個小売を行なうこと”に製造中心に関わってきた方がかなり抵抗があることは大いに感じてはいます。ただ、（隣の芝生は青いとは言いますが）他道県の物産展を見るにつけ積極的に新規出展、新商品の展開があるように思えてなりません。

百貨店のギフトや特選品として通用する商品は青森には十分にあると見ていますので、関係者の方にはぜひ一度最近の物産展を視察していただきたいものです。水産加工品ではありませんが、新幹線八戸開業を契機に物産展を活用して全国に知れ渡った商品も実際存在します。

これからは新青森開業をにらみ県内では八戸開業時以上に商品開発が盛んになるものと確信しています。新商品の開発と併行して、どこで・誰に買っていたきたいのか、を考える際には、ぜひ物産展を活用した宣伝販売も検討していただきたいと思います。

【トピックス】

保健機能食品制度について



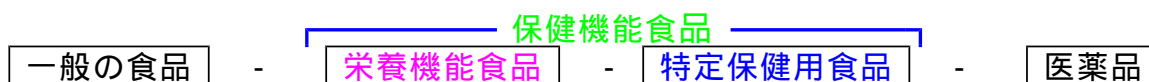
水産食品化学部長 石川 哲

以前、朝日新聞に健康診断の受診率に関するアンケート結果が載っていました。調査実施対象者の約7割以上が一年以内に健康診断を受けたと回答しており、気にしている検査項目は、高脂血症、高血圧、糖尿病、肥満などが挙げられておりました。

これら、高血圧、高脂血症、糖尿病及び高尿酸血症などは、生活習慣病と呼ばれており、内臓脂肪型肥満（内臓肥満・腹部肥満）に高血糖・高血圧・高脂血症のうち2つ以上を合併した状態を、最近テレビなどで耳にする「メタボリックシンドローム」と呼び、動脈硬化性疾患等の発生頻度が高いハイリスク群として予防・治療の対象とされています。

このような生活習慣病の改善には、日々の食習慣が最も重要であることが認識されて来ているなかで、消費者が安心して食生活の状況に応じた食品の選択ができるよう適切な情報を提供することを目的として、平成3年に「特定保健用食品制度」が創設され、平成13年には「栄養機能食品」の区分を新たに設けた「保健機能食品制度」が開始されました。

保健機能食品の分類と位置付けは下のとおりです。



栄養機能食品は、高齢化やライフスタイルの変化等により、通常の食生活を行うことが難しく、1日に必要な栄養成分を取れない場合に、その補給・補完のために利用するものとされています。

現在、表示の対象となる栄養成分は、ミネラルとして、カルシウム、亜鉛、銅、マグネシウム、鉄の5種類、ビタミンとして、ナイアシン、パントテン酸、ビタミンA、ビタミンCなどの12種類です。栄養機能食品として表示するには、定められた規格基準を守り、定められた表示を行えば、国への許可申請や届け出は必要ありません。

一方、**特定保健用食品**については、食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品であり、特定保健用食品として下のマークを付けて販売するためには、食品の有効性や安全性について詳細な資料を提出すると共に審査を受け、国の許可を受ける必要があります。

個別許可型・規格基準型のマーク



今現在、水産食品関係では、かつお節オリゴペプチド、キトサン、サーデンペプチド、低分子アルギン酸ナトリウム、海藻オリゴペプチド、わかめペプチドなどを関与する成分として、約90種類弱の製品が特定保健用食品として認められています。

食育・魚食普及のために・・・

青森県ふるさと食品研究センターでは県内で水揚げされる魚介類を対象に、原料の特性、加工適性、未利用資源の利用、加工技術の開発など様々の研究を行っています。

また、その他に開発した加工技術の普及や製品化支援として指導や普及の業務も行っていきます。これらは主に県内の食品加工業者や加工グループを対象にしていますが、「魚食普及」や「食育」の立場から、業務の許す範囲で、県内の高校生や小中学生等に対して水産加工に関する研修や実習を行っています。

今回はその中から百石高校調理科、白鷗小学校PTA、八戸高専の実習・研修についてご紹介します。

百石高校 調理科

7月20日、21日の2日間、計34名の生徒さんを対象に「焼き蒲鉾」と「揚げ蒲鉾」の練り製品製造方法の実習を行いました。

揚げ蒲鉾の具に使う、ゴボウの笹切りやニンジンの干切りはさすがに調理科の生徒さんたちで上手にこなしていましたが、油で揚げる時や焼く前の型取り(写真1)には苦労していました。

日ごろ何気なく食べている蒲鉾ができるまでの工程や温度管理など熱心に研修していました。何より、苦労して作った出来立ての蒲鉾の味は格別ではなかったかと思えます。

11月にも「サケの卸し方」と「トバの製造方法」について行う予定です。



写真1 焼きカマボコの型どり作業



写真2 すり身の播潰作業



写真3 カマボコ焼き作業

(白鷗小学校 PTA

この実習は、白鷗小学校の5年生のPTAが主催して生徒さんに八戸で獲れるイカの食べ方や処理方法を教える学習の一環として行っているものです。

PTAのお母さん方3名による、イカ団子の製造実習として、イカの処理(つぼ抜き)と味付けを行いました。作ったイカのミンチは小学校に持ち帰り、汁にしてめでたく生徒さん達のお腹に収まったと聞いています。



写真 4 調味実習

八戸高専

八戸高専の研修では「サキイカの製造方法」と「一般成分の分析方法」について行いました。

サキイカの製造方法では原料処理としてのイカのつぼ抜き、煮熟、調味、乾燥と裂きの工程を研修しました。また、一般成分の分析方法では水分、タンパク質、脂肪等の分析を研修しました。

慣れない中で、しかも5日間の強行スケジュールで大変だったと思いますが、これから社会に出て水産加工品を見るたび今回の実習を思い出して、一つの加工品の影には色々な作業や努力が隠れていることを思ってもらえれば良いと願っています。



写真 5 イカの魚体処理



写真 6 イカのボイル作業

当センターでは加工品の改良や製品化に対する技術支援を行っていますのでお気軽にご相談ください。(山日水産食品開発部長 記)

ふるさと食研だより

第 9 号

平成18年 9月20日

編集・発行 青森県ふるさと食品研究センター
〒031-0831

青森県八戸市築港街二丁目10番地
TEL 0178-33-1347 FAX 0178-33-0321

ホームページ

<http://www.pref.aomori.jp/fusyokuken/>