

いわて生協「ほっけみりん漬けつくってみる会」

「ほっけみりん漬け」の供給再開にこぎつける

2012年1月26日、いわて生協のコープ一関COLZAの会議室で、「ほっけみりん漬けつくってみる会(第2回)」が開催されました。

いわて生協のアイコープ商品「ほっけみりん漬け」は、20年間組合員に愛されてきたロングセラー商品です。これまでの20年間、生産元である佐勇水産(宮城県石巻市)で、朝に処理し、夕方まで漬け込まれたほっけは、翌日いわて生協の店頭には並べられてきました。しかし、東日本大震災の津波により、佐勇水産の工場は大きな被害を受け、生産不能に陥ります。そのため、いわて生協では、代用品として、他メーカーのほっけみりん漬けの供給を余儀なくされました。

佐勇水産の2代目社長の佐藤由隆(さとう・ゆたか)さんは「2つあった工場は、いずれも大きな被害を受けました。自宅も住めない状況になり、車も流され大破しました。事業を再開できるかも分からない状況の中、いわて生協さんには、商品をまた作って欲しいとお声がけいただいたり、いわて生協のフィッシュセンターで商品を作らないかをご提案いただいたり、何かと気にかけていただき、本当に心強かったです」と当時のことを振り返ります。

震災から7ヵ月近くたった10月上旬、佐勇水産は、被害の少なかった工場の改修を経て、営業再開をすることができました。こうして、いわて生協で長年愛されてきたアイコープ商品「ほっけみりん漬け」も、再び店頭には並ぶことになりました。供給再開後は、前年同時期の供給高の1.5倍に伸びたことから、組合員がこの商品を待ちわびていたことがうかがえます。

供給を増やし、更なる支援を行なう

こうした中、いわて生協の有志で、「ほっけみりん漬け」の商品改善に取り組みました。いわて生協の商品部・水産チームリーダーの鳥居徳正(とりい・とくまさ)さんは、今回の商品改善の背景を次のように話します。

「佐勇水産さんは、取引のある生産者さんの中で、特に大きな被害を受けました。いわて生協で何か支援ができないかと考えた結果、商品の供給を増やすことが最大の支援という結論にいたり、今回の話が持ち上がったのです。この商品改善は、人気のある商品をさらによくしようというもの。発売から20年経つので、この機会に、組合員さんの嗜好の変化や、味つけへの飽きなどにも対応できればと思います。また、この商品は先代社長のときに作られたアイコープ商品。2代目の現社長にも、この商品改善を通して、よりアイコープ商品への思い入れを持っていただければという狙いもあります」

商品改善に取り組む「つくってみる会」のメンバーは、組合員理事1人、組合員11人、いわて生協職員3人の合計15人からなります。今回の商品改善は、佐勇水産の社長である佐藤由隆さんの「現行品に『酵母エキス』を加え、旨みをプラスする」というアイデアが取り入れられました。

前回2011年12月に行なわれた「アイコープほっけみりん漬けつくってみる会(第1回)」では、①改善品A(現行品に『酵母エキス』を加え、塩分0.5%配合)、②改善品B(現行品に『酵母エキス』を加え、塩分0.35%配合)、③現行品、④イオン商品、以上4つの商品を試食し、味を比較。その結果、15人中12人が①が一番おいしいと評価し、「このなかで一番旨みがある」「しょっぱい気もするがご飯のおかずとしてはちょうどよい」などの意見が出されました。②を選んだのは2人、③を選んだのは1人、④を選んだのは0人でした。①の評価が高かったものの、「現行品も美味しいので、もう少し現行品に近づけることができないか」という意見が出されたことを受け、第2回で、酵母エキスの比率を変更して試食することになったのです。

2012年1月26日、雪降りしきる今年一番の冷え込みの中、今回の「アイコープほっけみりん漬けつくってみる会(第2回)」が開催されました。試食のために用意されたのは、①酵母配合率100%、②酵母配合率75%、③酵母配合率50%、④現行品、以上4つの商品。組合員同士で、いろいろな感想を交わし、和やかに試食が進みました。

その集計結果は、12人中5人が、①が一番おいしいと評価し、「味に高級感がある」「西京漬のような味わいがする」などの意見が出されました。②を選んだのは2人でした。③が一番おいしいと評価したのは5人で、「現行品に近い味わいでよい」「現行品の魚の味わいもあり、そこにさらに旨みもプラスされた」などの意見が出されました。④を選んだのは0人でした。

今回は①と③で意見が大きく分かれていましたが、参加組合員からは「現行品も含めて、アイコープ商品はどれも美味しいことが再確認でき、選ぶのが本当に難しかった」「どれが選ばれても、組合員に受け入れてもらえると思う」などの意見が出ました。最終判断は、いわて生協の理事長を座長に開催される商品開発検討会議の場にゆだねられました。

現在、佐勇水産は、被害が大きかったもう1つの工場の修繕も進めており、2012年内の再開を目指しています。今後、「つくってみる会」に参加した組合員



①酵母配合率100%、②酵母配合率75%、
③酵母配合率50%、④現行品の4種類が並んだ。



4種類の「ほっけみりん漬け」を実際に試食する組合員。

による、佐勇水産の工場見学も予定されます。東日本大震災の被害に負けず、組合員、生産者、生協が手を取り合い、復興へ向けて共に歩みを進めています。