

長崎県知事賞

収益性の高い魅力ある経営体部門 水産加工・流通の部



受賞者名：かふしきがいしゃ つ だ すいさん株式会社津田水産

市町名：佐世保市

主な取組：独自製法による、大衆向けや高級志向の干物作り、干物文化の継承等

1. 取り組みの概要

- ①堅実な水産加工業の経営を営み、塩干品に特化して研鑽を重ねて技術レベルを向上し、大衆向けの「中骨なしあじ開き」、「あご丸干し」、「ワイン仕込みサバ」をはじめ、釣りアマダイなど特に厳選された原料を使った高級干物商品「極」を開発し、生産販売を行っているほか、安定経営を目指し単独での直営店を佐世保市、長崎市さらには福岡市へ出店するなど攻めの経営を展開している。
- ②「東浜水産加工グループ」の先頭に立って、水産加工振興祭など祭事開催に尽力し、多くの賞を受賞しているほか、干物文化の継承を目的に独自に子供向けの干物食べ方教室を開催している。

2. 受賞理由

- ①遠赤外線乾燥など独自製法を他社に先駆けて導入して、表面が乾燥し中身はふっくらとした消費者に好まれる様々な製品の開発に成功し、直営店などで売上を伸ばさせていることが評価された。
- ②祭事や子供向けの「干物食べ方教室」や単独での「ひもの祭り」を開催するなど、干物食文化の普及・継承を図り食の担い手育成や地域の活性化に貢献している。

