

# 出汁入り鍋用干物 推進プロジェクト

いわき社中グループ  
代表・石井英樹



## 干物文化復活への切り札となるか 干物で作る鍋料理開発プロジェクト

いわき市では、鮮魚のみならず「さんまのみりん干し」に代表されるような干物文化も古くから根つき、地域のあちこちで目にする魚の天日干しはまさしく浜の風物詩であった。しかし、震災の影響や担い手不足によって、いわきの干物産業は苦戦を強いられている。そうした状況を打開するために発足した「いわき社中グループ」。干物への新たな需要を掘り起こすべく、いわき発の革新的な干物ブランドの確立を目指すプロジェクトが始まった。

## 干物屋のプライドが斬新なアイデアを生む

プロジェクトをリードするのは干物の加工販売会社「海神(わだつみ)」の代表である石井英樹さん。いわき発の干物の新ブランドを構想するにあたり、活路を見いだしたのはなんと鍋料理への応用。「鍋料理で使われる鱈などの白身魚や鮭などは、煮込むと身崩れてしまうことに納得がいかなかったんです。最後まで魚の存在感を残したまま鍋を楽しめないものかと以前から考えていました」。そこで考案したのが、鍋の出汁となり、かつ具材にもなる干物商品の開発。濃い味つけで旨味を凝縮した干物を作り、それをお湯に入れ加熱するだけで十二分に出汁が鍋全体に広がり、ほかに味つけすることなく美味しい鍋料理に仕上がる、というものだ。

干物商品は10月～2月頃の寒い時期に、売上が減少する傾向にあるという。干物を鍋の出汁と具材として使うことは、閑散期の消費需要の掘り起こしも期待でき、干物業界の新たなビジネスチャンスともなる。現在は輸入物の赤魚を使用しているが、いわきの水揚げの回復を待って、いずれは地場物も使用していく予定だ。「いま干物屋の自分ができることは何なのか、と必死で考えました。『することがない、暇だ暇だ』とチャンスを待っていてもダメ。少しでも可能性があるなら周りの同業者も巻き込んで次々とチャレンジしていきたい」と石井さんは意気込む。

## プロジェクトから生まれた商品



### 鍋干物

干物をお湯で熱することで、しっかりと出汁がきいた鍋料理が完成。ほかの味つけもいらず手軽に鍋が楽しめます。  
<内容量>:70g×2切

### 鍋で食べる美味しい干物

#### お問合せ

いわき社中グループ  
担当:真木 俊介  
所在地:福島県いわき市泉町滝尻字松原40  
TEL:0246-68-6522