

# 事例に学ぶ「食」のゼロカーボン勉強会 2024

## 井原水産のゼロカーボンの取組について



井原水産70周年の歴史と重ねて

 **井原水産株式会社**

# レジメ

1. 井原水産について 工場紹介・沿革・数の子・衛生管理
2. 井原水産 ゼロカーボンの取組
  - ①そもそも本業の数の子自体がゼロカーボン→海外では廃棄されていたものを宝に変えた
  - ②排水処理技術でのホタテの貝殻の利用
  - ③水産廃棄物 鮭皮からコラーゲンの抽出 狂牛病の代替 世の中に貢献
  - ④数の子の端材の有効活用・付加価値化 新しい商品 『カズチー®』 珍味
  - ⑤カズチー®の端材から菓子の商品化 アップサイクル商品
  - ⑥帰ってきた北海道産鯨の見直し 有効活用商品化
3. 環境保全活動の推進①～⑥
4. 地域共生活動の推進①～④
5. 井原水産のこれからのビジョン

# 井原水産について

主力製品は 塩数の子



- 全国シェアの20%
- 関西方面を中心に
- 全国の公設市場等へ出荷

お歳暮など贈答用として使われることが多い



『味』はもちろん、『見た目の美しさ』も大切な商品価値

# 井原水産の紹介 留萌本社工場

---



# 札幌支社・ほしみ工場

---



平成14年7月、小樽市銭函に「札幌支社・ほしみ工場」を開設いたしました。「顧客満足」を第一に考え、ISO9001の認証を取得し、徹底した品質管理を行っています。



# 井原水産について

## 井原水産(株) 本社・本社工場



【所在地】 留萌市船場町1-24  
19, 20

の製造  
その他の魚卵・水産加工品の製造

腹出し 過酸化水素処理 酵素分解 塩水締め

## 井原水産(株) 札幌支社・ほしみ工場



【所在地】 小樽市銭函3-263-23  
11, 120

の製造  
その他の魚卵・水産加工品の製造

選別・計量 箱詰め 製品 出荷

商号	井原水産株式会社 IHARA & CO., LTD (英名)
創業	昭和29年10月
創立	昭和33年 6月
資本金	1億円
従業員数	226名(パート従業員含む)
事業内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.水産物の加工ならびに販売、仲介</li> <li>2.農産物の加工ならびに販売、仲介</li> <li>3.水産物、農産物、畜産物、雑貨類の輸入及びその販売、仲介</li> <li>4.倉庫業</li> <li>5.不動産の賃貸借</li> <li>6.水産物抽出成分製品の製造、販売</li> <li>7.輸入健康補助食品の販売</li> <li>8.前各号に付帯する一切の業務</li> </ol>
事業内容	塩数の子、干数の子、数の子昆布、味付数の子、にしん関連製品 たら子、辛子めんたいこ、筋子、いくら、新巻

# 「ヤマニ」の屋号で知られる井原水産 数の子は、日本のトップブランド

日本には四季があり、それぞれの気候風土を生かした食品が多くあります。  
そしてそれらの食品は、生活の知恵から生まれ、地域の文化とともに残ってきました。  
これらの伝統を後世に引継ぎ、なおかつ食べても害にならない食品から、食べることによってお客様の健康を守れるような食品造りを目指しています。  
自然と産業との調和を目指し、より豊かな社会への歩みを続けていきたいと考えております。





# 衛生管理・安全管理について

---

## 従業員教育の取組内容

- 定期的な外部講師招聘による教育実施
- 社内 品質管理担当が新人教育及び定期教育実施
- HACCPプロジェクトチームにより教育訓練計画を立案のもと実施
- 安全衛生委員会を実施し、安全に関する情報を共有

北海道内の水産民間企業としては他に先駆けて安全衛生管理を取り入れ社内検査室などを設置してきた歴史があります。数の子の加工技術は、当社が中心となって産学官研究を進め革新を起こしてきました。海外産の機械など導入し機械化ラインの導入も行い安定生産の為の改良等、機械工学会等の指導を仰ぎながら常に革新を求めています。

# ①そもそも本業の数の子自体がゼロカーボン 海外では廃棄されていたものを宝に変えた



アラスカ鯨の状況を視察する井原長治



エスキモーのリーダーの家の前で



1967年 アラスカ テントで宿泊

# 北海道のニシンの歴史

ニシン漁の歴史は北海道に和人が来る前から、アイヌの人たちが自家用にタモ網で行っていたといわれています。

その後、江戸時代には北海道（当時は蝦夷）を治めていた松前藩が、稲作を行っていない北海道で米の代わりに、家臣に「アイヌの人たちとの交易権」と「漁業を行う土地」を与えたことで、ニシン漁が発展していきました。

大きく発展したのは明治に入り、松前藩の制限がなくなってからで、最盛期には  
※年間100万トン近くの水揚げを誇り、北海道を代表する産業になりました。

しかし、1897年（明治30年）をピークに減少し、1950年代半ばには「幻の魚」といわれるまでになりました。

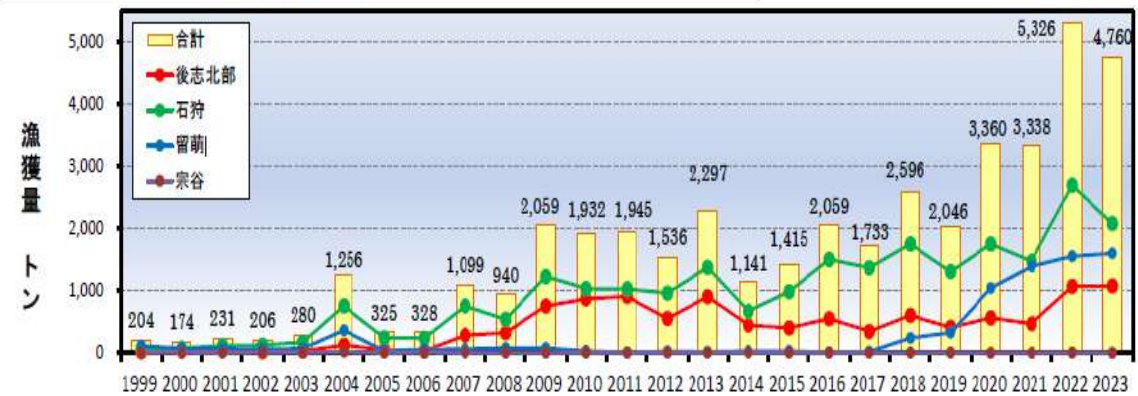
※2023年北海道日本海ニシン水揚量：4,760トン



昔のニシン漁の様子

## 2023年 第13回日本海沿岸ニシン漁獲状況速報（5月20日）

◆（総合）振興局別累計漁獲量



北海道 水産振興課

# 数の子海外歴概要

---

- 1958 井原水産株式会社として営業開始  
ソ連産 塩ニシン入荷
- 1961 過酸化水素水処理 酸化還元
- 1963 ノルウエー鯨 現地視察
- 1964 ソ連 オリュートル冷凍鯨（日水 洋上冷凍）
- 1967 アラスカ数の子 紫外線
- 1970 カナダ 数の子原卵製造技術指導
- 1971 ケベック州 マグダレン数の子調査
- 1972 井原慶児 カナダ数の子事業見学  
数の子輸入自由化
- 1972-73 香港 数の子事業
- 1972-74 韓国 数の子事業
- 1975 サンフランシスコ 鯨事業
- 1978 Pisces Trading 設立
- 1979 中国 青島、アイスランド 冷凍鯨事業
- 1982 Canfisco社との取引会社 Pisces 売却

# カナダにおけるニシン漁



カナダ政府漁業管理局では、数の子の親魚となるニシンの資源保護を目的に、徹底した資源管理を行っています。毎年実施される資源調査のもと、推定される総資源量の20%までを漁獲枠として設定します。

## ②排水処理技術でのホタテの貝殻の利用 (過酸化水素処理に貢献)

排水処理に利用

ホタテの貝殻接触ばっ気  
によるBOD処理



# ③水産廃棄物 狂牛病の代替

# 鮭皮からコラーゲンの抽出 社会貢献



**水産廃棄物の有効利用 → 鮭の皮からコラーゲン抽出・製造・製品化**

キーワード  
産学官連携事業

平成 7年 水産未利用資源の有効利用の一環として医療用途の研究開始

平成 8年 北海道大学・道立食品加工研究センターと共同研究開始

平成11年 コラーゲンの実用化技術の確立『魚類コラーゲンの製造方法』共同特許取得

平成13年 留萌本社にサンプルプラント新設 化粧品原料アテロコラーゲン販売開始

平成14年 小樽市銭函にほしみ工場新設本格的なコラーゲン製造プラント設置

食品素材マリンコラーゲンペプチド販売

平成18年 『鮭皮コラーゲンのバイオマテリアル化技術の開発と商品化』日本生物工学会『技術賞』受賞

平成19年 ベトナム ハノイ工科大学と医療用コラーゲン開発の共同研究契約締結

# サケコラーゲンの製品特性と用途

ヒトの体温（37℃）で軟らかくなる

- 生体親和性がよい
- 保湿性良好
- 生体に吸収され易い



化粧品・・・最初に進出

新機能食品材料

健康に貢献

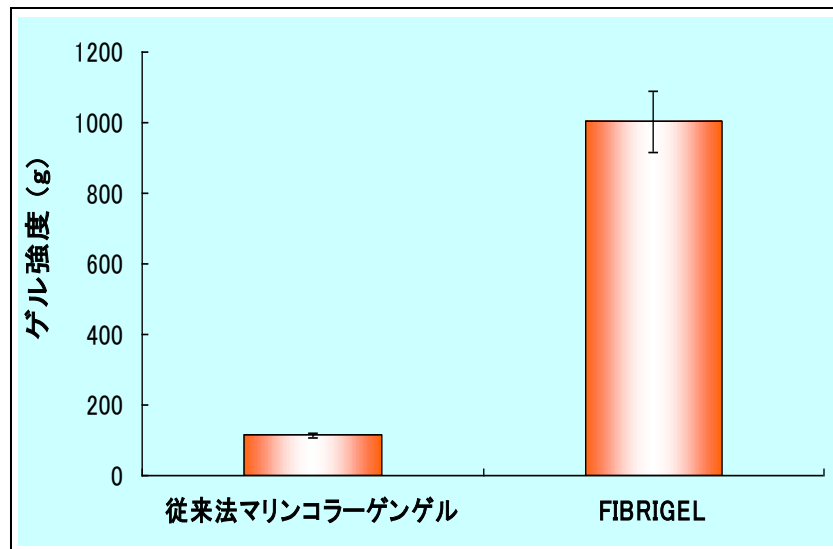
医療用途



# マリンコラーゲンゲル製品／FIBRIGEL

## 高いゲル強度

- コラーゲンは線維(フィブリル)を形成し、線維同志が絡み合っ水分を含んだゲルを形成します。
- FIBRIGELは、コラーゲン線維内に架橋を導入して、ゲル強度を飛躍的に高めた培養器材です。



ゲル強度が約10倍に高まりました。

## 高い融点

FIBRIGELのゲルは、溶解温度が47° Cを超え、生理温度(37° C)における十分な安定性を保証します。

	ゲル溶解温度 (° C)
従来法マリンコラーゲンゲル	23~28
FIBRIGEL	47~

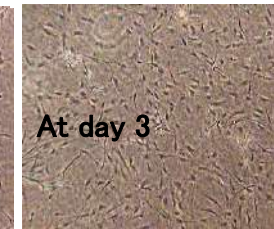
## 優れた細胞増殖性

FIBRIGEL上でヒト細胞を培養すると、豚コラーゲンゲルに比べ約2倍の増殖速度を示します。

豚コラーゲンゲル

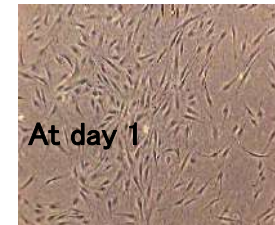


At day 1



At day 3

FIBRIGEL



At day 1



At day 3

# マリンコラーゲンパウダー原料のご紹介

## コラーゲンは健康の源

コラーゲンは人体のなかで最も多いタンパク質で、肌や骨・関節だけでなく細胞と細胞の間隙などありとあらゆる場所に存在します。しかし20歳を過ぎると徐々にコラーゲンを作る機能が衰えて、60歳くらいには半分くらいになるといわれています。コラーゲンが減ると肌の



しわばかりでなく関節痛や骨粗しょう症などからだのいろいろなところに支障が生じます。コラーゲンをしっかり補給して、いつまでも健康に生活しましょう。

## 井原水産マリンコラーゲンの特徴

天然の鮭皮を使用

無香料・無着色

コラーゲン100%

## マリンコラーゲンができるまで



前処理

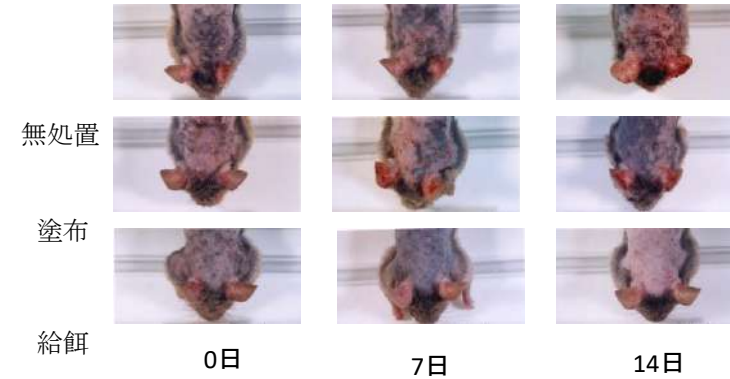
抽出

精製

粉末化

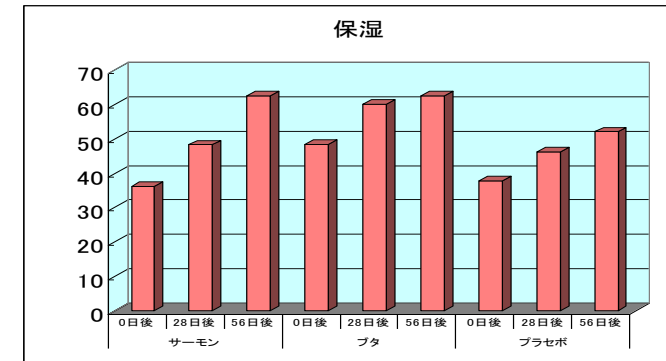
## コラーゲンの効果事例

### 【アトピーモデルマウスへの投与試験】



アトピーモデルマウスにコラーゲンを患部へ塗布した場合と食べさせた場合で症状の改善が見られた。

### 【ヒト肌保湿に対する効果試験】



コラーゲンを56日間摂取してもらい肌保湿の変化を測定。保湿が有意に上昇した。

# 数の子での新しいチャレンジ

# 数の子の世間イメージとのギャップ

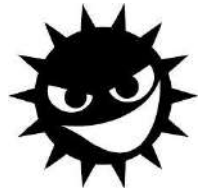


- ・高級食材の縁起物
  - ・年末年始だけお店に並ぶ
  - ・寿司店でツウな人が頼む
  - ・魚卵は体に良くない
- etc...

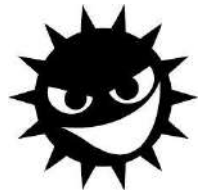
実は・・・  
事実とは  
ギャップが！

# かずのこはこんなに 誤解されている・・・

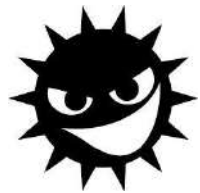
---



コレステロール？



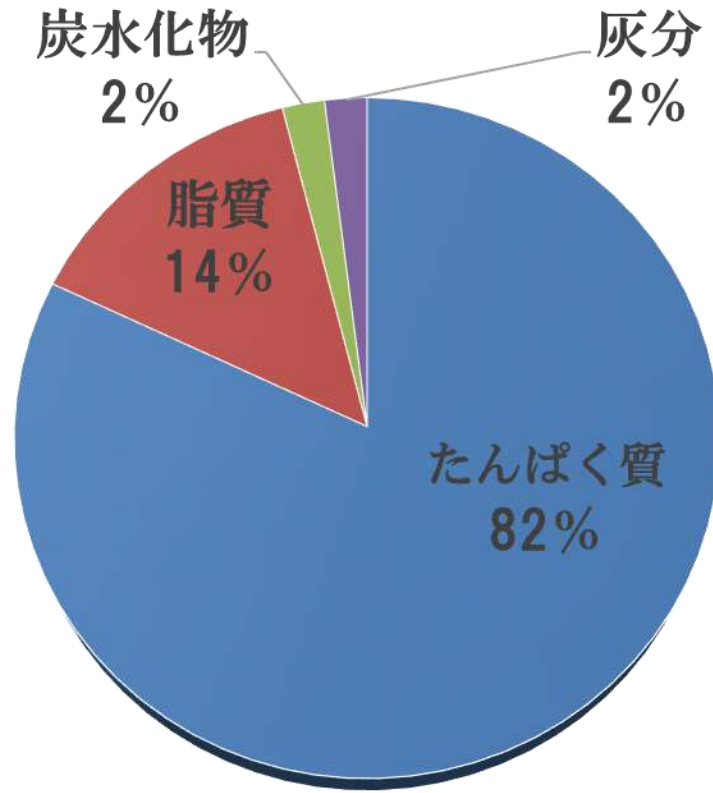
痛風？



高塩分？

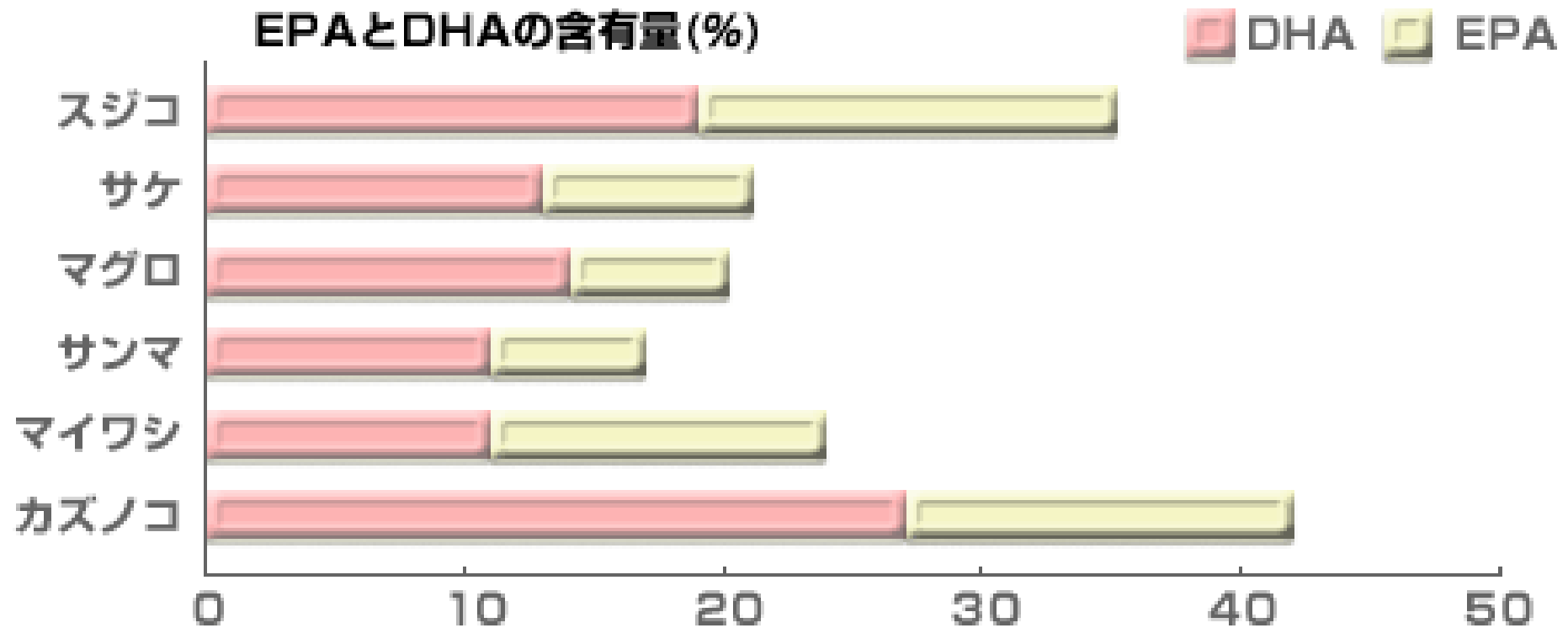


# 数の子にはニシンに育つための 栄養成分が詰まっている



小さな卵がニシンに育つために必要な栄養成分が凝縮

# 誤解① コレステロール多い？



## 誤解② プリン体が多い？

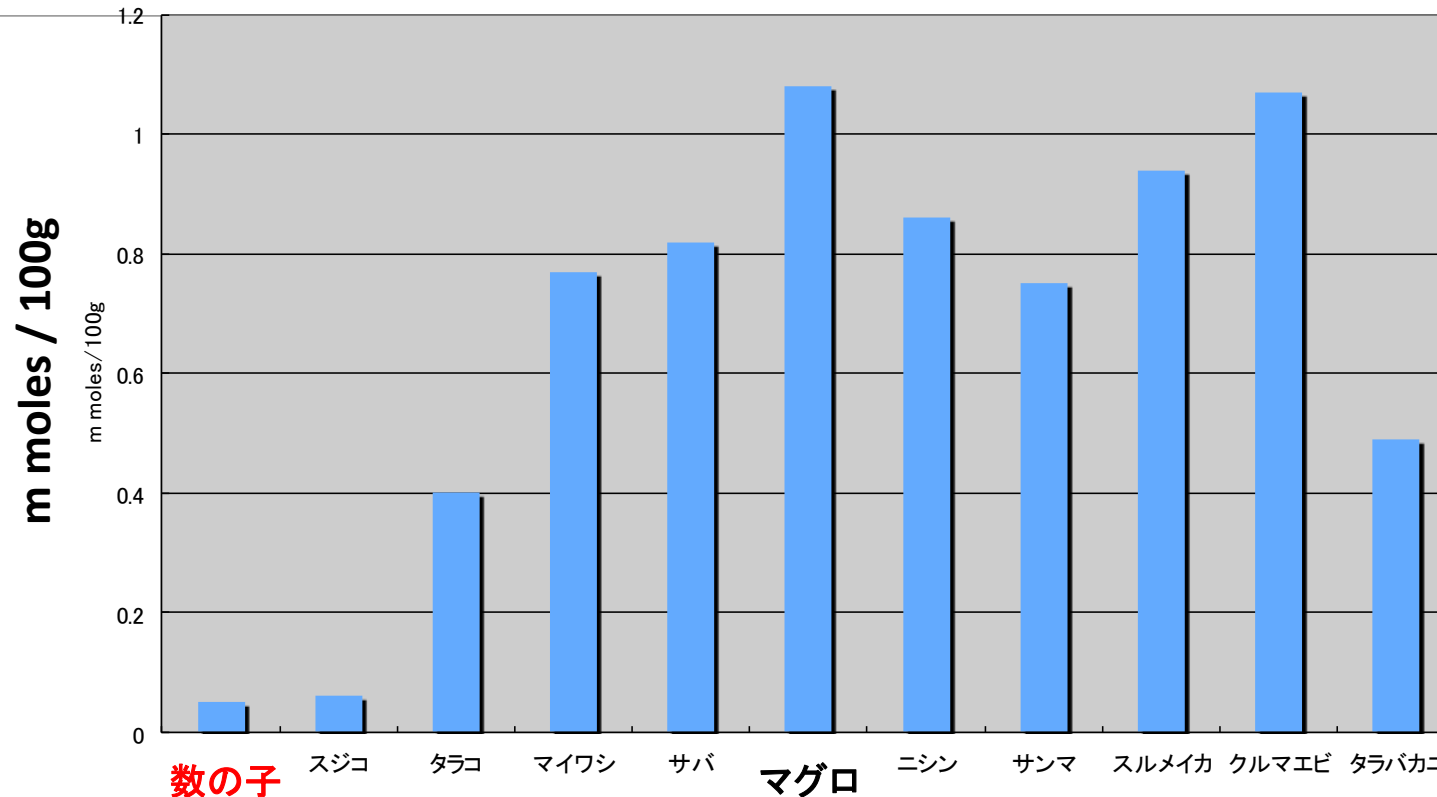
極めて多い (300mg～)	鶏レバー、マイワシ干物、イサキ白子、あんこう肝 酒蒸し、カツオブシ、煮干し、干し椎茸
多い (200mg～ 300mg)	豚レバー、牛レバー、カツオ、マイワシ、大正エビ、 マアジ干物、サンマ干物
少ない (50～100mg)	ウナギ、ワカサギ、豚ロース、豚バラ、牛肩ロース、 牛肩バラ、牛タン、マトン、ボンレスハム、プレス ハム、ベーコン、ツミレ、ほうれんそう、カリフラ ワー
極めて少な い(～5mg)	コンビーフ、魚肉ソーセージ、かまぼこ、焼きちく わ、さつま揚げ、 <b>かずのこ</b> 、すじこ、ウインナー ソーセージ、豆腐、チーズ、バター、鶏卵、とうも ろこし、じゃがいも、さつまいも、米飯、パン、 うどん、そば、果物、キャベツ、トマト、にんじん、 大根、白菜、ひじき、わかめ、こんぶ

(総プリン体表示)

資料：高尿酸血症・痛風の治療ガイドライン



# 魚介類のプリン体含有量



プリン体6.75mg/100g数の子, プリン体146.75mg/100gまぐろ身  
数の子のプリン体は、マグロの**1/25**

# 誤解③ 塩分が多い？

正しい塩抜き方法で  
むしろ 塩分少なく



# 機能的食品としての数の子

数の子は鰯が生育するために必要な栄養成分が濃縮

水分を除く82%がタンパク(Lys多く, 肉類と同等の栄養値)  
4%が脂質からなっている

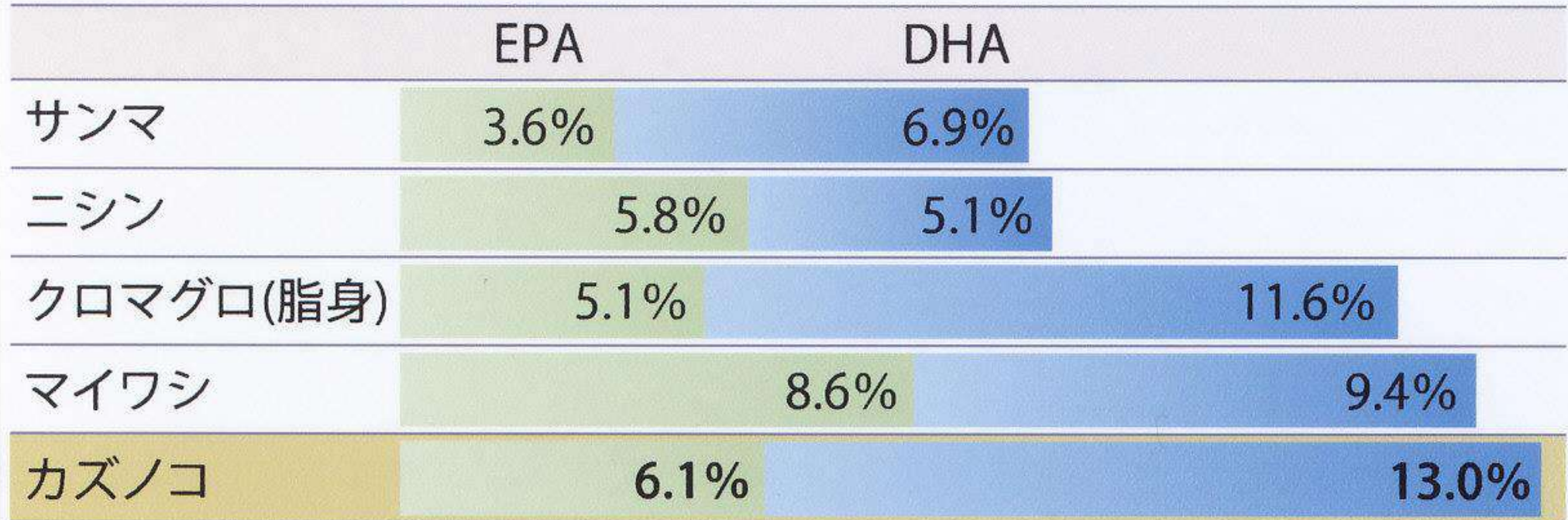
脂質の72%がリン脂質 その多くがホスファチジルコリン

カズノコの栄養成分	g/100g	*1 リン脂質：細胞膜などの構成材料となる脂質		
水分	80.3			
たんぱく質	16.1			
脂質	2.7	リン脂質	72.3%	ホスファチジルコリン 65.2%
灰分	0.4	中性脂肪	18.1%	その他 34.8%
炭水化物	0.5	コレステロール	9.1%	

(鈴木平光,2004)

# DHA・EPAが豊富 しかも吸収されやすく安定している

脂質に占めるEPA・DHAの比率



(五訂日本食品標準成分表脂肪酸表編)

# 数の子の脂質代謝改善作用に関する ヒト介入試験

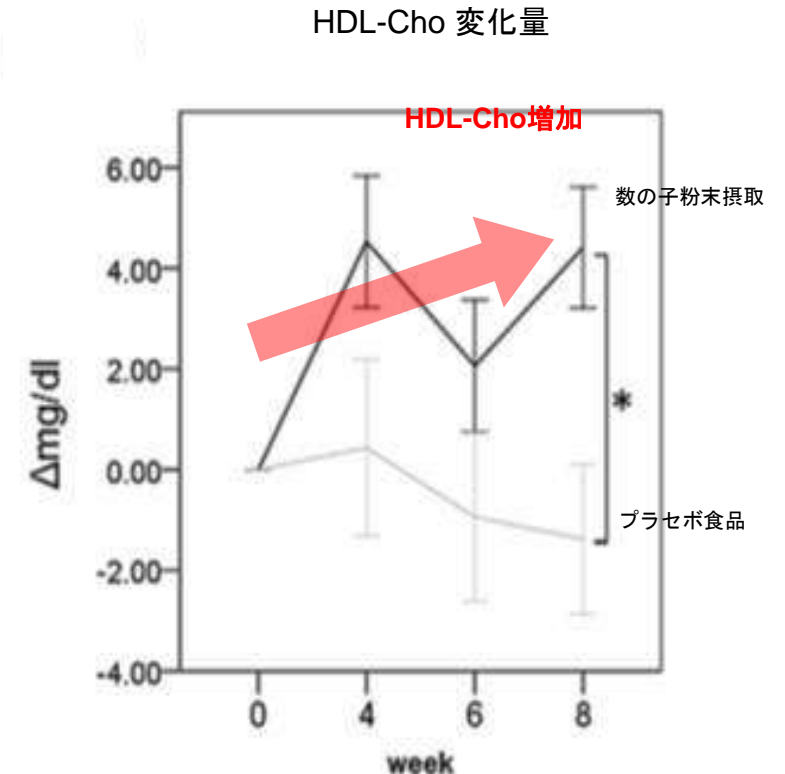
## 結果

**HDL-Choは、数の子粉末摂取群で有意に増加し  
動脈硬化指数（LDL-Cho/HDL-Cho比）も改善  
数の子粉末の継続摂取は、尿酸値に影響を  
与えなかった。**

HDL-Cho：「善玉コレステロール」

LDL-Cho：「悪玉コレステロール」

脈硬化指数：動脈硬化の起こりやすさを表した指数



**本試験では、数の子粉末の継続摂取は尿酸値などに影響を与えることなく  
脂質代謝改善作用を示すことが明らかになりました。**



Contents lists available at ScienceDirect

# Journal of Traditional and Complementary Medicine

journal homepage: <http://www.elsevier.com/locate/jtcm>



Original article

## The effects of herring-roe lyophilized powder on lipid metabolism



Mie Nishimura<sup>a</sup>, Tatsuya Ohkawara<sup>a, b</sup>, Hatsumi Kobayashi<sup>c</sup>, Yuji Sato<sup>a</sup>,  
Masanobu Munekata<sup>c</sup>, Jun Nishihira<sup>a, \*</sup>

<sup>a</sup> Department of Medical Management and Informatics, Hokkaido Information University, Ebetsu, Hokkaido, Japan

<sup>b</sup> Pathophysiology and Therapeutics, Hokkaido University Faculty of Pharmaceutical Sciences, Sapporo, Japan

<sup>c</sup> BIARA & COMPANY Ltd., Rumoi, Hokkaido, Japan

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Received 12 March 2015

Accepted 24 April 2015

Available online 27 May 2015

#### Keywords:

Docosahexaenoic acid

Eicosapentaenoic acid

High density lipoprotein

Herring-roe

Lipid metabolism

### ABSTRACT

Herring-roe, which contains large amounts of docosahexaenoic acid and eicosapentaenoic acid, has anti-dyslipidemia effects. Here, we evaluated the effects of herring-roe on lipid metabolism in 33 adult subjects in a randomized, double-blind, placebo-controlled study. We divided the subjects into a test group that ingested herring-roe lyophilized powder (herring-roe powder) and a placebo group that ingested non-herring-roe powder, with each member of each group ingesting 15 g daily for 8 weeks. Hematological tests and body composition measurements were performed before and after 4, 6, and 8 weeks of the study period. Although no significant differences in low density lipoprotein were observed, high density lipoprotein was found to be increased in subjects who ingested herring-roe powder. In addition, the level of free fatty acid was significantly improved in the herring-roe powder group. These results suggest that ingestion of herring-roe could influence lipid metabolism.

Copyright © 2015, Center for Food and Biomolecules, National Taiwan University. Production and hosting by Elsevier Taiwan LLC. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

# 井原水産の取り組み

日本の食文化を守り、食を通じてお客さまの健康に寄与する。

## 機能性表示食品

## 健康数の子<sup>®</sup>

届出番号C2：

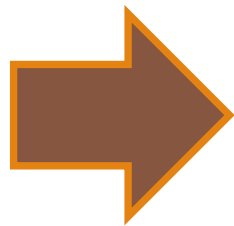
本品にはDHA・EPAが含まれています。DHA・EPAには中性脂肪を低下させる機能があることが報告されています。



# ④数の子の端材の有効活用・付加価値化 新しい商品 『カズチー®』 珍味

- ・高級食材の縁起物
- ・年末年始だけお店に並ぶ
- ・寿司店でツウな人が頼む
- ・魚卵は体に良くない

etc...



日々食べて  
欲しい  
機能性食材

日常的に食べやすい商品を！

## ■背景

実は、過去（11年前）のテストで数の子とチーズは「相性は良いし、普通に美味しい」という試食結果が出ていた。

## ■目標①

数の子単品ではなく、他素材と合わせ一口サイズにした商品であれば日常消費的なイメージに繋がるのではないかと。

## ■目標②

売場で目を惹く事と陳列しやすい事、個包装されておりお客様に必要な手軽さを備える事。



# マーケットでの独自性

水産加工品



カテゴリを  
股に掛ける商品



チーズ

伸長市場！

珍味（おつまみ）



# ネーミング

商品のネーミングは非常に重要！  
極めて慎重にならざるを得なかった。

◆ひねり無しなら  
かずのこチーズ❌

◆数の子屋としては逆  
チーズかずのこ❌

◆長い  
コリコリ食感のチーズ❌

かずのこ チーズ



直球勝負

◆シンプルで耳馴染みが良い

カズチー

# カズノコ新味 気軽にプチッ

## チーズつまみやドレッシングに

高級食材のカズノコを、売す人気商品が「カズを使った加工食品が人気を、チーズだ。驚異したカズ集めている。チーズを組み合わせ、一口サイズのおつまみあわせたおつまみや、ドレッシングなどで、プチッとした食感が生かされた。カズノコは正月のおせちに欠かせないが、価格が高く日常では「カズノコは食感が薄い感じが薄かった。親魚(鰹)だが、味わいは淡泊、濃厚なチーズを加えることで、食感と味わいの両面でも高品質の良さを最も高め合えるように仕上げた」と(同社企画本部の高田裕子氏)という。

井原水産(北海道留萌市)が2018年から販



酒のお供として若い女性に支持されている井原水産のカズチー。一口サイズの個包装になっている。



## 国産増が呼び水、付加価値競う

**日経MJ 22/9/11**

正月のおせちに欠かせないカズノコだが、価格が高い事で日常に馴染まなかった。

カズチーはパッケージを開くまでは常温保管でき、身近な食品として用途を広げている。

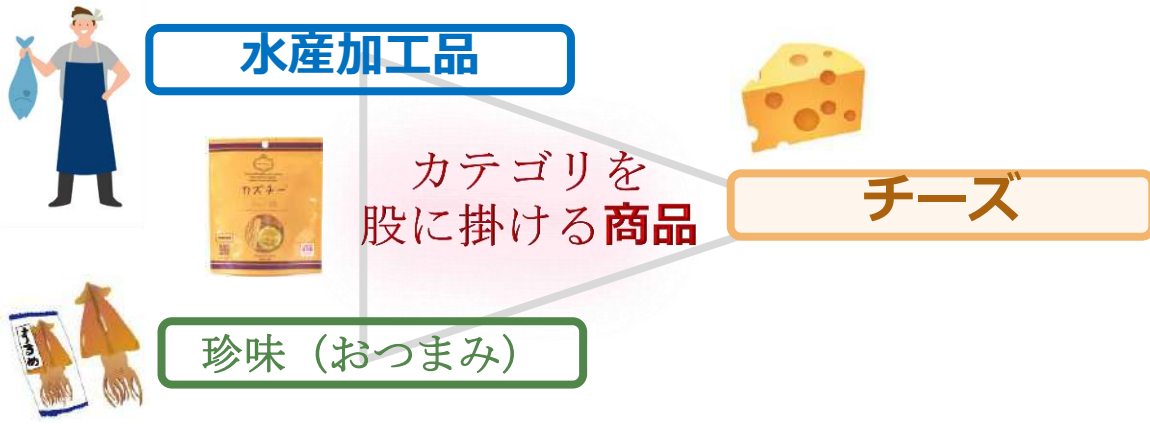
と評されるペペロンチー。国産品という差別化がノに似た料理ができる。増えたことで、付加価値カズノコの加工品は松前を訴求するための加工食

品の開発意欲がた。カズオーリ海側でとれたカズノコを原料にした。

星元では円安輸入水産物の価格傾向にある。そこで相対的に値上げ

カズノコ用として高品質(田)

# リアルとWEBで築かれた評価



SNS  
ソーシャルメディア



TV  
マスメディア

◆押し寄せた反響の波  
ブログやTwitter、TVでの紹介など、予期せぬ偶然が重なり取引先やお客様から想像を超える反響が！

## ■テストマーケティング

- ・近隣エリアの道の駅
- ・イベントでの試食
- ♥好反応、SNSの投稿確認

## ■売場

- ・ブランディングされた小売店での展開(常温)
- ・SNS&TVで話題拡がる

## ■販売

- ・話題の商品から定番へ
- ・コロナ禍での自宅消費需要の取り込み【店舗+EC】

# 美味しさのポイント



## 数の子の食感

- ・スタートは単品の「くんせい数の子」を試作。
- ・当社が求める「数の子の食感」がしっかり残る事を確認。
- ・チーズと合わせるとお酒(ワイン)とピッタリなイメージに。
- ・数の子の食感を残す燻製度合いやチーズとのバランス調整。
- ・開発期間約2年、数の子の新たな魅力を引き出したカズチー。

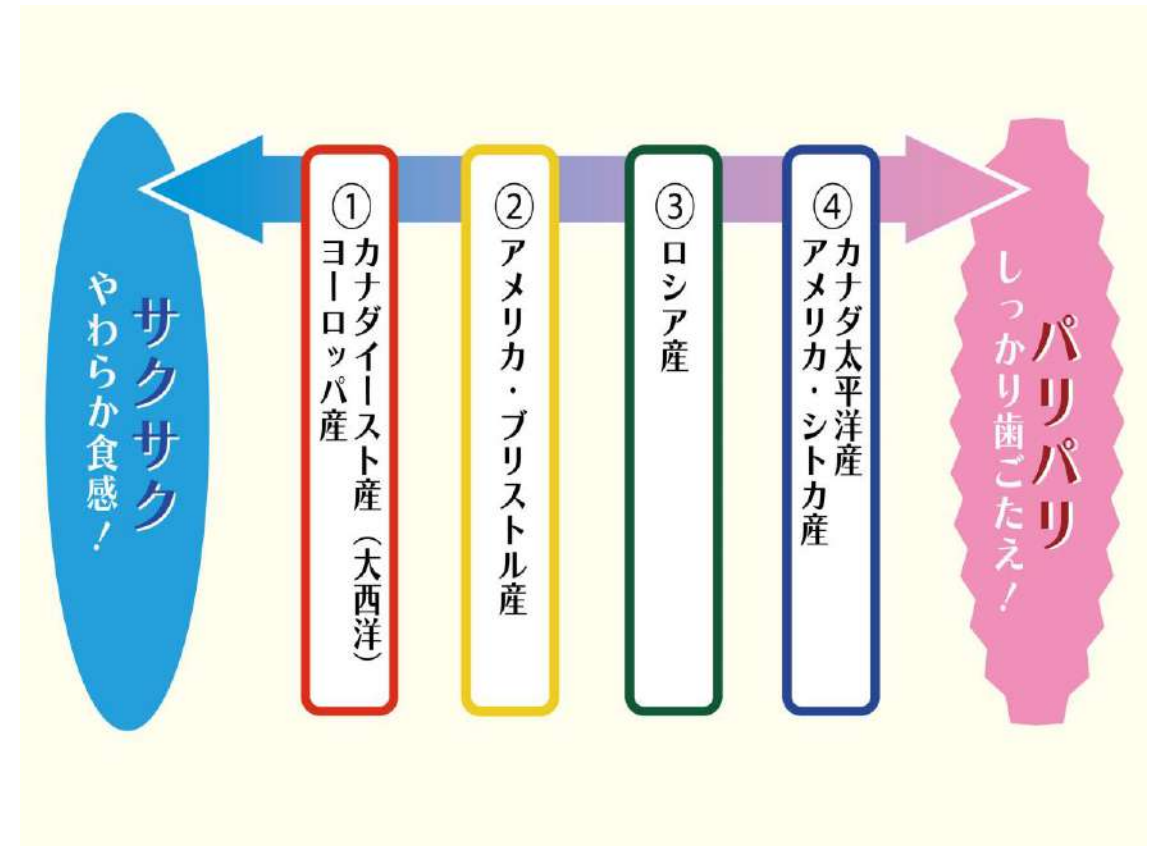
### ※プチ情報

数の子消費量は日本が世界一！他の国はほぼ食べない。  
カズチーは世界初の商品であり、その美味しさは日本人の特権！



パリッとプチッと弾ける食感  
数の子屋としては譲れない！

# 産地による数の子の卵質の違い



# 数の子豆知識 ～産地の特徴～



## カナダ、アメリカ 太平洋産

- 産卵
  - ・ 低塩分で低水温域
  - ・ 昆布などの海藻類に産み付ける
  - ・ 流れが速い海域でもあり、卵の粘着度が強い



**弾ける食感が強い、評価の高い原料**

★当社の主要原料は太平洋産  
食べ比べるとどなたでも違いがわかります👇

## カナダ 大西洋産

- 産卵
  - ・ 塩分濃度と水温が高い海域
  - ・ 砂地にバラまくように産卵
  - ・ 卵の粘着性が弱い



張りが緩やかで、柔らかい食感

# パッケージデザイン



メイン  
ターゲット

プチ贅沢を楽しむ女性

## ◆ジレンマの解消

“カワイイ” “オシャレ”などのキーワードとは元来縁遠い水産加工品。とはいえ、中身と外見がマッチするならばキーワード要素を取り入れたい。

- ・ ベースカラーは数の子、チーズの色味に似た系統のオレンジを選択。
- ・ ショコラやマカロンが並ぶパティスリーにも馴染みそうな雰囲気。
- ・ シェアする、手を汚さず食べるシーンを想定し個包装に。  
(個包装：当社としては初めて導入する工程であった)





# ⑤カズチー®の端材から菓子の商品化 アップサイクル商品

The advertisement features a central image of several boxes of 'PRETZELS プレッツェル' (Pretzels) and a bag of 'カズチー' (Kazuchii). The text includes 'Harmony' and 'Cheese and Kazunoko come together... Please enjoy the exquisite balance of taste and texture.' Below this, it says 'かずのご屋さんが辿りついた、味と食感の'Harmony'' and 'かずのこ×チーズ 新感覚おつまみ'. A QR code is located at the bottom right of the product image, with the text 'カズチー公式サイト' (Kazuchii Official Site) below it. A red ribbon graphic is overlaid on the image, pointing towards the product.

アップサイクル



フードロス削減



カズチー製造時に出て来る  
「ロス品」を活用し  
「新商品」を作り、供給するアップサイクル商品。

# フードロスへの取り組み

端材や副産物にアイデアやデザインなどで付加価値を持たせ、新たな食品に生まれ変わらせる「食のアップサイクル」。  
アップサイクル食品は、フードロス削減に大きく繋がる取り組みとして期待されています。当社では、規格外品を利用した商品開発に取り組み、そこから様々な商品が誕生しています。

食の分野では、原料調達、製造工程、家庭内調理、喫食など、身近なシーンで「MOTTAINAI（もったいない）」が生まれてしまいます。

ロスにつながる食材にひと工夫加えて新たな価値を創る...

私たちはこれからも、

**「ロスからおいしいをデザインする」**

日々そのような想いで取り組んでいこうと思います。



# 井原水産 開発ポリシー

## <開発ポリシー>

お客様の喜ぶ顔を想像し、“おいしい”と“健康”を  
デザインする。

## <モットー>

ヤマニのルーツをヒントにマーケット視点を取り入れ、  
これからの食の価値を創造しよう。

# 具体例①ワクワクする仕掛け作り



# 具体例②ワクワクする仕掛け作り

カズチー×ホタチー



プレッツェル ノーマル×BP



# 具体例③取組実績 販売先様とのコラボ

LAWSONコラボ



からあげクン カズチー風味



# 取組事例 3月発売予定企業間コラボ



# 水平展開商品カズチーシリーズ化





# 天皇杯受賞



# 天皇杯受賞

みなと新聞  
2022.10.11付



井原慶児会長

農林水産省と日本農林漁業振興会は5日、2022年度（第61回）農林

## 天皇杯に井原水産「カズチー」

### 農林水産祭 新感覚おつまみ評価

水産祭の受賞者を発表し、天皇杯（水産部門）にチーズと燻製カズノコを組み合わせた新感覚のカズノコ製品「カズチー」を開発、販売した井原水産（北海道留萌市）が輝いた。

農林水産祭は農林水産業者の技術改善や経営発展の意欲を高めるねらいで1962年から実施。農産、水産、畜産など7部門で天皇杯、内閣総理大臣賞などを選ぶ。今年度の各賞は、過去

1年間（21年7月～22年6月）の同祭参加表彰行事（230件）から農林水産大臣賞を受賞した392点から選んだ。井原水産の「カズチー」は、昨年11月の第32回全国水産加工品総合品質審査会（主催・全国水産加工業協同組合連合会）で農水大臣賞を受賞していた。

受賞理由では「お正月のおせち商品という固定観念があるカズノコを日常でも食べられる



ヒット商品となった「カズチー」

手軽な食材にするコンセプト、チーズと燻製カズノコを組み合わせた北海道発マリアージュの「ぜいたくな新感覚のおつまみ」などと評価された。

井原水産は全国規模の審査会で「塩かすのこ」、「干かすのこ」で農水大臣賞受賞歴があり、カズノコのトップブランドとして広く認知されてきた。今回、最上位の天皇杯受賞に井原慶児会長は「大変光栄なこと。『カズチー』を購入した若い世代が当社のカズノコ製品を購入するようになってきている。カズノコの食文化が継承されるきっかけになってほしい」と話している。

農林水産祭の水産部門で井原水産

# 「カズチー」が最高賞に



## 新感覚おつまみに高評価

農林水産業に貢献した生産者を表彰する本年度の農林水産祭（農林水産省など主催）の水産部門で、留萌市の水産加工大手・井原水産（本社・留萌市、井原慶児会長）が製造・販売している「チーズと燻製カズノコ」を組み合わせた新感覚のカズノコ製品「カズチー」が、最高賞の天皇杯に選ばれた。農林水産祭には園芸や畜産、多角化経営など7部門があるが、天皇杯を受けたのは道内では同社だけ。表彰式は11月23日に東京都内で行われる。（長谷見直也）

過去1年間の表彰行事で農林水産大臣賞を受賞した392点から選ばれた。井原水産は、カズノコとチーズを組み合わせた人気の新感覚おつまみ「カズチー」で受賞。カズチーは、カズノコは正月のおせち料理に使われるものという強い固定観念を払拭、日ごろから手軽に食べられる商品にするとのコンセプトの下、チーズと燻製カズノコを組み合わせた「北海道発マリアージュ」のぜいたくな新感覚のおつまみ。

農林水産祭水産部門で最高賞の天皇杯に選ばれた井原水産の「カズチー」

日刊留萌  
22年10月20日付  
(10月19日発行)

原料のカズノコは、規格外のものや製造工程でできるなどした「切れ子」といった、カズノコとしては製品にできないものを使用し、資源の有効利用を図っている。さらに、カズチーの規格外品は廃棄せず、プレツェルのような別の菓子に加工。

従来の固定観念にとらわれない製品化、カズノコの栄養機能性に着目した取り組みは、消費者の伝統食品に対する認知を高め、水産物消費拡大に貢献しているほか、同社の環境や社会に貢献するさまざまな取り組みは、他の関連企業を先導する活動として高く評価された。

# ⑥帰ってきた北海道産鯨の見直し、 有効活用商品化

---

原点回帰

今ある資源を大切に

再来前浜にしんの活用

# ニシンの現状

美味しいのに・・・



北海道では親しみ深いニシンでも、全国的にはマイナーな魚種しかも小骨が多いことから敬遠する人も多い・・・

## 当社にしん製品ラインナップ



にしん製品は「伝統的」と感じるものが多く、食卓での“手軽”なイメージや、“手に取りやすい”というイメージが湧きにくいのではないかと・・・。

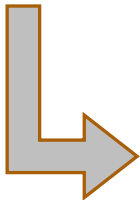
# 栄養豊富なニシンを、多くの方に食べて頂く機会を作りたい！！

・手軽さを感じて頂くとしたらレトルト調理が良い。



・焼き魚や煮魚のレトルトだと、メジャー魚種がライバルに。

・では、カテゴリを問わず、レトルト食品の代表格といえど？

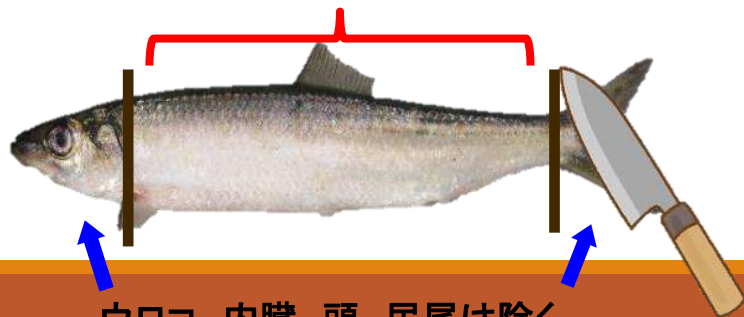


「カレー」  
日本の国民食と融合させてみよう！！

## ロスの少ない原料活用方法

胴体部分を細切れにして使用。

原料



ウロコ、内臓、頭、尻尾は除く。

半製品

骨も丸ごと入っており  
カルシウムが豊富！



栄養素が  
無駄なく  
取れる！



Let's Challenge!

北海道産ニシンをふんだんに使用、骨を気にされないようキーマカレー

後引くスパイスの風味と、ニシンの旨味が絶妙にマッチしたヘルシーカレーです！

- ・ニシンのイメージ向上！
- ・北海道の新名物に！



# 小樽市マッチングプロジェクト

小樽市パッケージ作成支援事業

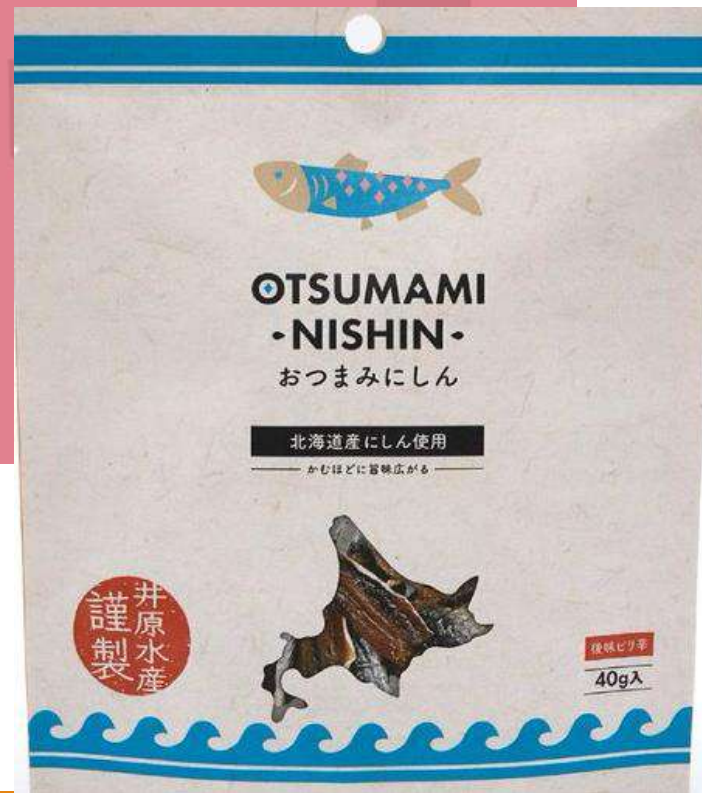
小樽産品 × デザイン

# マッチング プロジェクト

2022

みんなでつくろう  
パッケージの新たなカチ・カタチ

リデザイン  
(Re design)



# 井原水産の強み

---

- ◆ 民間企業として早期の自社検査室導入
- ◆ 早い段階からの産学官連携
- ◆ 業界の垣根を超えたネットワーク
- ◆ 鮮魚 → 水産加工品 → 珍味 → 菓子

**チャレンジ精神 数の子に留まらない新規開拓**



# 環境保全活動の推進①



『乱獲』 『海洋環境の変化』 『森林伐採』

林野庁：「法人の森林制度」地球温暖化防止 水源涵養目的)

平成6年水産加工会社として日本で初めて参画し留萌市近郊の国有林にトドマツなどの植林を開始

法人の森林による環境貢献度

測定項目・評価項目	年間効果 評価額 (千円)	物量
<b>水源かん養便益(※1)</b>		
洪水防止便益	198	0.0675m <sup>3</sup> /sec
流域貯水便益	57	1,707m <sup>3</sup> (※4)
水質浄化便益	209	1,707m <sup>3</sup> (※4)
<b>山地保全便益(※2)</b>		
土砂流出防止便益	228	55m <sup>3</sup> (※5)
<b>環境保全便益(※3)</b>		
炭素固定便益	118	21.5 CO <sub>2</sub> t (※6)

令和5年8月24日計算

# 環境保全活動の推進②



平成27年7月  
銭函地区の都市ガス導入をきっかけに



## CO<sub>2</sub>削減のためエネルギー転換、省エネ設備

● 石油を100とした場合の排出量比較(燃焼時)



### よりクリーンなエネルギーへの転換

現在の原油を原料とするA重油から

↓CO<sub>2</sub>排出量は25~30%削減

液化天然ガス(LNG)へのエネルギー転換

### 省エネ設備の導入

消費電力を下げるため高効率の設備を導入

経産省による省エネ設備への支援補助金を利用し、冷凍機、ボイラーなどの機器を順次更新

東京ガスのウェブページより<https://eee.tokyo-gas.co.jp/>

# 環境保全活動の推進③

## 省エネの取組

平成29年

札幌支社・ほしみ工場省エネルギー事業

省エネルギー設備の導入・運用改善による中小企業の生産性革命促進事業

省エネルギー性能に優れた高効率照明(LED)、見える化装置の導入



貫流蒸気ボイラー  
(エコノマイザー内蔵)



インバーター式制御式外調機



# 環境保全活動の推進④

## 省エネの取組

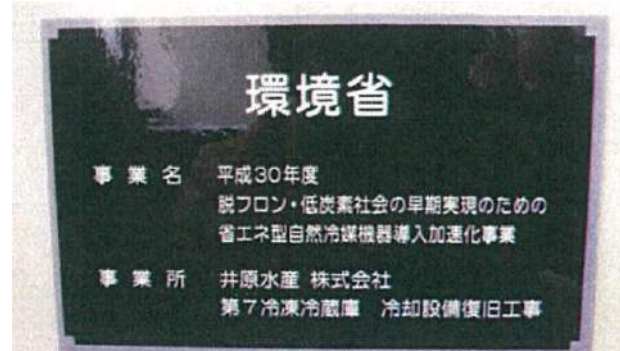
平成30年 本社工場

二酸化炭素排出抑制対策事業費補助金

脱フロン・低炭素社会の早期実現のための

省エネ型自然冷媒機器導入加速化事業

冷凍設備機器の切替



# 環境保全活動の推進⑤

## 再生可能エネルギーの創出



### 太陽光発電によるCO<sub>2</sub>排出の削減

前提：1kWの太陽光発電→年間1000kWh発電

1kWhあたり約0.6kgのCO<sub>2</sub>削減

※化石燃料による火力発電との比較

井原水産：300kWの太陽光発電システムを設置

$1000 \times 300 \times 0.6 =$  年間約**180,000kg**削減

☆杉の木に置き換えると

杉の木1本で約14kg/年のCO<sub>2</sub>を吸収

⇒杉の木を**1万本以上**植林する効果



# 環境保全活動の推進⑥



## 環境に優しい包装・パッケージへの切り替え



### FSC®認証済み資材

FSC認証は、将来も豊かな森が維持できるように管理しているかを証明する制度。FSC認証製品を使用することは自然の生態系と人々の社会的・経済的な生計手段を守ることにつながる。



### バイオマスインキ

バイオマスインキは、植物由来の資源を原料の一部に使用して製造したインキ。原料の植物が成長する過程でCO2を吸収するため、CO2削減に貢献する。また、資源に限りのある石油由来原料の使用料削減にも貢献。

# 地域共生活動の推進①



## ボランティア活動

海岸・公園清掃ボランティアに参加することで、活発なコミュニケーションと地域に対する愛着が高まったと実感しています。



# 地域共生活動の推進②

## ベトナム人技能実習生の受入



「外国人技能実習制度」に基づく法令を遵守し、ベトナム人の技能実習生を一定期間受け入れて、当社保有の技能・技術および品質/衛生管理などの知識を習得する機会を提供する。また、将来的には実習生の帰国後のキャリア形成を図るためにベトナム工場の稼働を目指す。



- 経済発展を担う人材育成によるベトナムへの貢献
  - 日本政府による国際貢献への寄与
  - 日本とベトナムとの協創体制の構築
- 当社事業のグローバル化およびダイバーシティの推進
- 外部共有による「外国人技能実習制度」の推進



# 地域共生活動の推進③

## 次世代教育



留萌市内の小中学校の給食にカズチーなどの当社製品を提供し、ニシンや数の子を身近に感じてもらうことで、地域文化に触れる教育機会を提供する。加えて、料理教室やニシンおよび数の子に関する出張授業を実施することで、食育や環境教育を推進する。



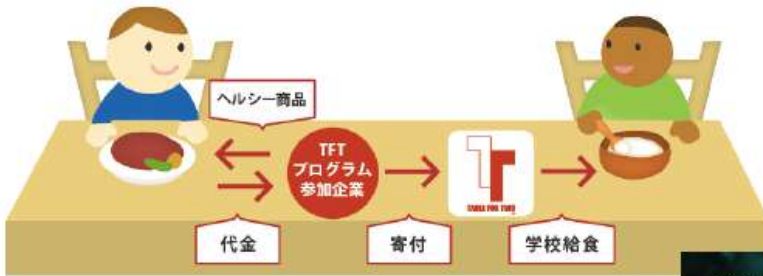
- ニシンや数の子などに接することで地域文化を伝承
- 食育推進による食文化の継承、「知って・作って・食べる」ことの重要性や喜びを伝達
- 環境教育の推進による次世代育成への貢献

# 地域共生活動の推進④

## TFT、CFTプログラムへの参加



ヘルシーなメニューやドリンクを飲食することで、開発途上国の子どもたちに給食を贈ることができる社会貢献活動「TABLE FOR TWO」「CUP FOR TWO」に参加し、「食を通じて健康に寄与する」という当社理念を体現する。



- 社員食堂で週1回程度ヘルシーメニューを提供し、1食当り20円を寄付する
- 社内に設置した自動販売機において、対象ドリンク1本当りの売上につき10円を寄付する
- 社員参加型の社会貢献活動の推進

# サステナビリティ

## 社内 コミュニケーション

従業員

- サステナビリティ・ハンドブック
- カズノコ・アカデミー
- 参加支援

環境保全

井原水産  
CSR

ボランティア

地域共生

## 社外 コミュニケーション

株主  
地域社会  
顧客

- サステナビリティ・レポート
- 行政との連携協定締結
- オープン・コラボレーション

# 海と森 水産と農業と畜産と



井原水産は日本の**食文化**を  
守りながら常に**チャレンジ精神**を  
大切に**未来を創造**します

**地域連携**・**産学官**・**異業種連携**