



カ キ ゼイタク  
**「牡蠣の贅沢ソース2019」が農林水産大臣賞に！**

去る1月29日、女川町まちなか交流館で、第44回宮城県水産加工品品評会が行われ、審査の結果、石巻市長面（ながつら）地区でカキ養殖に携わる女性グループ「まんま・まりーの」の「牡蠣の贅沢ソース2019」が、最高賞の農林水産大臣賞に選ばれました。

**【牡蠣の贅沢ソース2019】（写真1）**

長面浦の牡蠣シーズンは11月～4月、なかでも一番おいしい時期は3月～4月。この時期の牡蠣は濃厚でクリーミー！「牡蠣の贅沢ソース」は、その一番おいしい時期の牡蠣を使っているの、旨味が濃いのが特徴です。さまざまなお料理にお使いいただける万能ソースです。



**（写真1）牡蠣の贅沢ソース**

今回は、農林水産大臣賞を受賞した「まんま・まりーの」さんに、開発の秘話などお話を伺いました。

【以下、●：復興庁、○：まんま・まりーの】

- 受賞おめでとうございます。受賞後、反響はいかがですか。
- ありがとうございます。お祝いの連絡や商品の問い合わせがありました。
- 今回の品評会への出品にあたり、受賞の自信はありましたか。
- 美味しい商品が出来たと思いますが、品評会は予選通過したら良いなあとは思っていませんでした。
- 品評会の会場で皆さんが大喜びされていたのが印象に残っています。この商品を開発するきっかけを教えてくださいませんか。
- 私達は、石巻市長面地区でカキの生産を行っています。出荷するカキのうち、キズものや小さい規格外のカキは、商品価値がなく、市場に出回らず、食品ロスになっています。「もったいないなあ、なんとか活用できないか」という思いがずっとあり、それが商品開発のきっかけです。
- 食品ロスは難しい課題ですね。今回開発された「牡蠣の贅沢ソース」ですが、当初から「牡蠣の贅沢ソース」を目指して開発をされていたのですか。
- 最初はカキスープを作りました。何度も試作品を作り、美味しく出来たものもありましたが、カキの生臭さが残っているなど、味にバラツキがあり、商品化には至りませんでした。2年くらいは商品開発が止まってしまったと思います。その間、いろいろなことに取り組みました。例えば、宮城県の「みやぎ6次産業化・農工商連携チャレンジ支援事業」を活用して、マーケティングの勉強もしました。
- 転機が訪れたのはいつ頃ですか。
- 同じ石巻市内にある三養水産株式会社を紹介してもらったことです。



**「まんま・まりーの」皆さん**（写真提供：まんま・まりーの）

その頃には、「カキスープ」から「牡蠣ディップ」のような商品が作れないかと悩んでいました。三養水産の協力を得て、2019年3月に第1作目となる商品が完成し、「いしのまき元気いちば」と「喫茶HAMA」に置いてもらいました。三養水産の社長から、長面の牡蠣で作ったソースは、他の牡蠣に比べて味が濃いと言われました。



(写真2) 第1作目の牡蠣ソース

- それがこの「牡蠣のソース パーニャカウダ風」(写真2)ですね。
- そうです。自分達の商品が出来てうれしく、期待に胸を膨らませながらいしのまき元気いちばに見に行ったのですが、他の商品と並べて、自分達の商品はあまり目立っていないことに気がつきました。

試食販売をすると売れるのですが、商品陳列だけでは売れませんでした。そこで、石巻市6次産業化・地産地消推進センターの協力も受けて、ラベルの改良に取り組みました。

- それがこの商品(写真1)ですね。素敵なデザインだなと思いました。ラベルに「2019年」とありますね。
- 昨年11月23日の「牡蠣の日」に500個限定で販売を開始しました。順調に売れています。2019年に作ったので、2019と印字しております。今年も作ることにできれば、2020と表示しようと思っています。

- 2020の商品も店頭に並ぶと良いですね。長面のカキの状況を教えてください。
- 長面地区の牡蠣の生産者や加工場（カキの殻剥き場）も震災で大きな被害を受けました。新しい加工場が完成するまで4年くらいかかったと思います。今は、剥（む）き子さん（カキの殻を剥く人）の確保が難しくなっています。殻剥き作業をお願いしていた方々（隣近所の徒歩や自転車で通えた人）が、集団移転のため、車で20～30分の場所に移ってしまいました。車に乗れない方に来てもらうのは難しい状況にあります。また、剥き子さんの高齢化も原因です。

- 施設が完成しても、まだまだ現場には課題が残っていますね。最後になりますが、今後の抱負をお聞かせください。
- 後継者の問題はありますが、長面の牡蠣の良さをうまくアピールし、高く売ることが出来れば、生産者の収入が上がり、やりたい人が出てくると思います。石巻市長面の牡蠣の特徴は、1年で出荷でき、身が大きくて甘くて美味しいところです。

今回商品開発した「牡蠣の贅沢ソース」と合わせて長面の牡蠣の良さも発信し、今後、牡蠣ソースに続く第2弾、第3弾の商品開発もできればと思っています。

- 新しい商品、楽しみにしています。本日は貴重なお話を聞かせて頂きまして、ありがとうございました。



石巻市長面地区の養殖場

#### 【取材を終えて】

「まんま・まりーの」さんの集団移転の影響のお話を伺い、施設の完成のみで復興が終わった訳ではないことを再認識しました。現場で何が必要とされているのかをしっかりと把握し、お役に立てることは何かを考えながら日々の業務に取り組みたいと思います。