

「播磨灘は水産物の大牧場だ」 名物ガザミの全国ブランド化目指す



有限会社 播磨海洋牧場

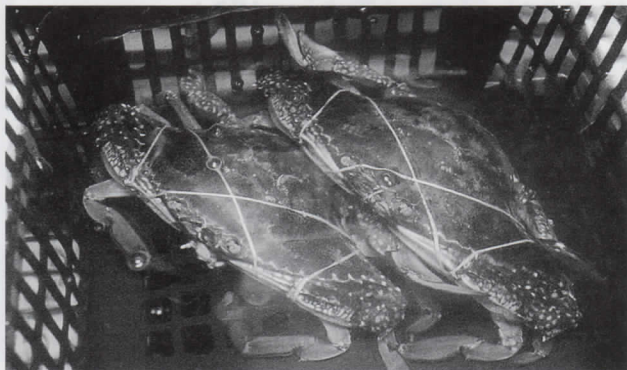
所在地／姫路市中地南町119
創業／平成11年
代表者／向井昭博
資本金／400万円
URL／<http://www.harikai.com>

自治体や企業などからの依頼で海域の水質・生物を調査する環境コンサルティング事業、活・鮮魚の卸売などを営む「播磨海洋牧場」。ユニークな社名には、向井社長の「播磨灘の魚貝類を扱った事業を展開したい」との強い思いが込められている。

創業当初は車エビの養殖を行っていたが、あまりのコスト高に加えて、販路に窮し事業を縮小した経緯がある。養殖事業は当たれば大きい、最初に大がかりな設備投資を要し、しかも利益回収は稚魚がうまく成育して、適正な価格で販売、代金回収してからというハイリスクなビジネスモデル。しかし、向井社長には「播磨灘の魚貝類、とりわけエビやカニといった甲殻類、白身魚の品質は全国的にも群を抜いている。代名詞になっている明石鯛やタコにも決して負けない」との確信がある。

「これほどまでおいしいものがブランド化されていないのは、もったいない」と、車エビの次に取り組んだのが家島周辺で獲れるガザミ（ワタリガニ）だった。

「播州路の秋祭りといえばガザミ」と連想させるほどに、招待客向けの定番料理となっている。もてなしには欠かせない高級食材なのだが、祭りが盛んでない



家島周辺で水揚げされたガザミ

地区では目にすることが少ないという、“知っている人しか知らない存在”でもある。

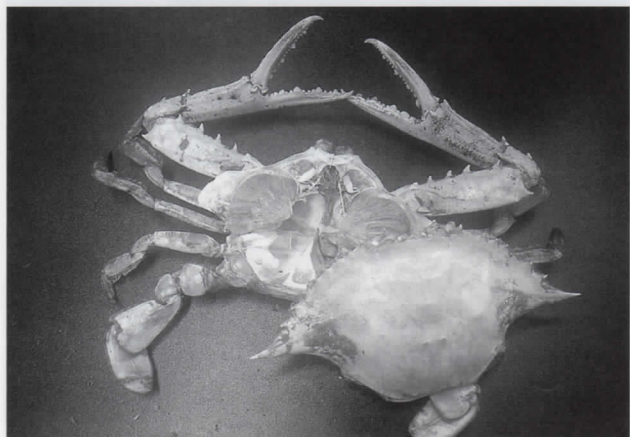
その理由のひとつに「特有の食べにくさがある」と分析した向井社長。しかし、脱皮したばかりだと、殻がゼリー状で柔らかく、そのまま調理すると丸かじりもできることに着目した。

ガザミは成長するまで脱皮の時期が個体ごとにバラバラ。しかも、脱皮後は時間が経つにつれて硬くなっていく。これまでも欧米や東南アジアでは脱皮したばかりのカニを食用にする習慣はあったが、自然のまま脱皮したカニを大量に採取するのは至難で、味や柔らかさなど品質的にばらつきが多いという難点があったという。

「ならば、脱皮の時間帯をコントロールできないか」という発想に到った向井社長。化学薬品などを使わずに物理的、生物的作用をコントロールすることで、作業者の都合のいい時間帯にガザミを脱皮させる方法と、大きな水槽の中に入れてたくさんのガザミの中から脱皮したばかりのものを識別して知らせるモニタリングシステムを開発した。兵庫県立大学との共同研究の成果だった。

ガザミをめぐる難点をももの見事に解消させた、この事業は姫路市の「平成20年度ものづくり開発奨励補助金」の交付を受け、国からは「農商工連携プログラム」にも認定されたうえ、同時に会社も兵庫県から期待成長企業の指定も。

自信を得た向井社長は、ガザミの安定確保へ地元漁業者との連携を模索する。今後2年間で生産体制を整え、3年後には大量生産、全国に売り出していくという構想だ。



脱皮した後のガザミの抜け殻