

我が社の得意技^②
郷土の味を商品化「インスタント酢海苔」

株式会社 宮嶋水産(港)

宮嶋水産は昭和初期に創業して以来、海苔の養殖業を綿々と営んできた。

80年にも及ぶ海苔養殖一筋の歴史の中で、本年4月、自社で養殖・収穫した海苔の加工品販売を本格的に開始するため、株式会社宮嶋水産を設立するに至った。

自社を株式会社化して、新しいステージに立とうとする宮嶋義則社長。その背景にあったものとは：

■愛媛の海苔養殖事情
愛媛県は海苔養殖の歴史は古く、天保12(1841)年



西条沖に広がっていた海苔の養殖網(昭和47年頃)

当市の禎瑞地区に始まったとされている。現在、県内で海苔の養殖が行われているのは、ひうち灘沿岸と宇和島市の岩松川河口のみで、海苔養殖業は西条市を代表する伝統産業の一つに数えられる。

しかし、県内の平成21年度海苔養殖生産量は6千トン弱、全国シェアは1・7パーセン

トと非常に低く、その数値は年々減少、平成3年からの18年間で生産量は半減している。生産量の減少に伴う養殖業者の収入減に危機感を覚えたことが、宮嶋社長をして海苔養殖だけでなく、それを加工した独自商品の開発と販売に大きく踏み出すことを決意させたそのものであった。

■郷土の味「酢海苔」の商品化

海苔の養殖が盛んな西条には、収穫されたばかりの生海苔を三杯酢に浸して食べる「酢海苔」という冬の郷土料理が存在する。

この「酢海苔」には新鮮な生海苔が不可欠であるが、その鮮度維持が難しいことからこれまで他地域で流通するこ



宮嶋社長と開発中の「酢海苔」

とはほとんどなかった。収穫時期にその産地においてのみ食べることができない「酢海苔」は、特別な料理なのである。

これに着目した宮嶋社長は、水を注ぐだけでいつでもどこでも簡単に食べることのできる「インスタント酢海苔」を考案し、現在商品化に向けた取り組みを進めている。



サイクスでは、(株)宮嶋水産の取り組みに対する資金面で

の支援策として、(財)えひめ産業振興財団が実施する助成事業の活用を提案したところ、同社の「酢海苔」の商品開発は「地域密着型ビジネス創出助成事業」の採択を受け、助成を受けることとなりました。また、サイクスが運営する「食の創造館」での販売や、サイクスの有するネットワークを活用し、首都圏の飲食店や小売店などへの販売、さらに海外への輸出も視野に入れた販路開拓など、多方面からの支援も行っています。

新規事業を考えている、商品開発で悩んでいる、助成事業を活用したい、などとお考えの起業家や中小企業者の皆さん、ぜひサイクスにご相談ください。

起業家マインド醸成事業
明日を担う若者を育成！
大学生インターンシップ研修

西条市では、各種の起業家教育事業を通じて、将来を担う次世代の若者育成を積極的に行っています。

去る8月には、愛媛大学や松山大学から受け入れた4人のインターンシップ研修生が、高校生を対象としたキャリア教育事業「うちぬき創造塾」の計画から評価まで、実践型プログラムを体験しました。この事業を通じ、働くことの意義を深く学んだ研修生のレポートをご紹介します。

■研修を終えて

インターンシップ生一同

私たちはこの夏、西条市役所でインターンシップ研修を行い、主にうちぬき創造塾の計画・実施・評価を行いました。

この研修を通して、社会で実際に働く大変さや、先を見て行動することの難しさを

学ぶことができました。そして何より、さまざまな方のご協力によりこの研修ができたということに、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

「インターンシップを終えた」だけにせず、この経験を今後活かせるように、一生懸命頑張りたいと思います。



「うちぬき創造塾」に向けた準備のため、打ち合わせをする研修生は真剣そのもの