

第 66 回全国水産加工たべもの展覧会

審査委員長講評

令和 4 年 5 月 23 日 (月)

「第 66 回全国水産加工たべもの展覧会」の審査結果について、審査員を代表して講評を述べたいと思います。前回の「第 65 回全国水産加工たべもの展覧会」は、新型コロナウイルス感染が全国的に広がり始めた時期に開催されたため、審査会は予定通り開催されたものの、その後の表彰式は中止となりました。受賞者にとっては少し物足らなさがあつた品評会であつたかもしれません。それから 2 年後の第 66 回まで新型コロナウイルスの影響が残っていると想像もしていませんでした。今もマスクなしで外出することはできず、2 月に予定されていた審査会も 3 月に延期して実施されました。日程変更などで多大な労力を費やして運営していただいている運営委員会 会長 山田裕一郎 様をはじめとする関係者の皆様に深く敬意を表したいと思います。

さて、このようなコロナ禍の下ではありますが、今回も日本各地から初出品を含めて数多くの出品物が「全国水産加工たべもの展覧会」に寄せられました。その出品数は、「水産ねり製品部門」に 115 点、「水産物つくだ煮部門」に 321 点、「加工昆布部門」に 302 点、「節類部門」に 175 点で、総数は 913 点となり、部門による増減はあるものの前回とほぼ同数となりました。本品評会の審査は、従来と同様の方式で行われました。具体的には 3 次審査まで実施され、1 次、2 次審査は、部門ごとに、それぞれの関係団体から選出された複数の審査員が担当し、出品物の適切性、表示、食感、風味、デザイン、コストパフォーマンスなどの商品性全般について審査し、上位 20 点が最終の 3 次審査に進みました。最終審査は、学識経験者、消費者団体代表、栄養士会代表、大阪府水産課職員、水産関係団体代表という幅広い分野から選ばれた 10 名で組織する審査委員会が担当しました。各審査員がそれぞれの視点で、外観、食感、総合評価の 3 項目を部門毎に設定された配点割合に基づき審査しました。

各賞の割り振りは、各部門とも農林水産大臣賞 1 点、水産庁長官賞 4 点、大阪府知事賞 8 点です。

第一部門から順番に、今回の出品物の特徴や傾向、農林水産大臣賞、水産庁長官賞受賞品と、大阪府知事賞の一部について簡単に概要を述べた後、各審査員から出された意見などを紹介したいと思います。

第一部門の「水産ねり製品」の出品数は 115 点で、新型コロナウイルスの影響もあつて地方からの出品が前回に比べて大きく減少しました。そのため、関西圏からの出品が 3 分の 1 を占めました。板付けかまぼこは高級感のあるものが増え、様々な具材を使ったオーダブルな揚げかまぼこや蒸しかまぼこが多く出品されていました。上位入賞品には、洗練されたパッケージや包装デザインで従来品とは一線を画すものも多く、製品形状自体が目新しい製品もありました。

それでは、農林水産大臣賞をご紹介します。

奈良市、(有)魚万商店さんの「トリュフチョコみたいなさつま揚げ「クラシック」8個入り」は、非常に凝った製品ですので、少し詳しく説明させていただきます。17×9×3cmの黒い紙箱に入っており、上蓋がついています。紫の帯に「truffle chocolate satsumaage トリュフチョコみたいなさつま揚げ」と書かれており、高級チョコレートのような包装形態でした。中身も豪華で、金色の3.5cm角の仕切りが8個あるトレーに8種類のトリュフチョコレート型のかまぼこが写真付き説明書と一緒に入っていて、バレンタインデーなど特別な日の贈り物に使えるような細工かまぼこが入っています。洋風、和風の味付けがあり、全てが違和感なく美味しく仕上がっていました。水産ねり製品の可能性を感じさせる農林水産大臣賞に相応しい製品でした。

つづいて、水産庁長官賞受賞の4点についてをご紹介します。

一点目は、新潟市、竹徳かまぼこ(株)さんの「煮玉子しんじょう」で、16×9cmのピロー包装で、中心部に煮卵が入った大きくて柔らかいしんじょうを潰さないためにガゼット袋となっており、高級感があります。すり身の柔らかさと煮卵の柔らかい触感とピッタリ合っで非常に食べやすい製品で、煮卵の味を活かした良品でした。

二点目は、静岡県御前崎市、(有)山精水産さんの「ぜいたく伊達巻」で、含気包装の上から薫の巻きすで巻かれ、印刷ラベルには名古屋コーチン卵使用と表記されています。製品は色むらのない濃い黄金色で隙間なく巻き込まれています。適度な甘みで、飽きの来ない自然な味付けで、商品名の贅沢が誇張ではないと感じられました。

三点目は、大阪市、大寅蒲鉾(株)さんの「ぷちかまぼこセット」で、13×9×4cmのかわいらしいデザインの引き出し式紙箱に入り、横文字でpetit kamabokoと書かれています。上身が3種類(焼きチーズ、バジル、明太子)の小さな板付けかまぼこが入っています。いずれも蒲鉾として優れた歯ごたえがある良品で、少しずついろいろ楽しみたいというニーズに応えており、斬新なデザインを含めて、水産ねり製品の将来に希望を持たせる良品でした。

四点目は、大阪市、(有)魚竹蒲鉾店さんの「大阪八彩天 ちぎり天」で、高さ10cm、上部直径10cmのプラスチック製のふた付き透明カップ入りで、玉ねぎ、きくらげなど様々な大阪産の素材を入れた3-4cm大の6種類の揚げかまぼこが入っています。種物、揚げ色、味、食感の違いを楽しめる優れた製品でした。

大阪府知事賞では、宇部蒲鉾さんの「ふわっとかまぼこ」は、赤色、黄色、白色の3色の削りかまぼこを明るいデザインで包装しており、キャラ弁、デコ弁など子育て世代に興味を持たせるイメージと用途提案に好感が持てました。

最後に審査員からのコメントを紹介したいと思います。原料魚名を商品名に入れる場合は、その魚によって品質がどのようになるのかを明記する必要があるとか、商品名に入っている副原料の味が感じられない製品があるなど、中身と一致する商品名が望まれるとの意見がありました。また、伝統製法のかまぼこでは色調に工夫がほしいとか、一部に口当たりの良くないものがあるとの指摘もありました。

第二部門の「水産物つくだ煮」は 321 点と前回の 292 点よりも出品数が増加しました。青森県から鹿児島県まで幅広い地域から出品があったことが要因です。原料としては、カツオを使用した製品の出品が目立った一方で、貝類や淡水魚を使用した製品が減少していました。水産物の不漁や価格高騰もあり、安定供給が見込まれるブリやカンパチなどの養殖魚を原料にした製品が見られるようになったのも今回の特徴でした。味付けでは、全体的に薄味傾向が強まっており、保存性を確保するために袋調理した製品が増えていました。包装形態では、フック陳列に対応した製品も見られるようになっていきます。

それでは、はじめに、農林水産大臣賞をご紹介します。

大阪市、(株)山本さんの「珠鮎甘露煮」で、19×12×2cmの全面印刷の紙箱に「長良川子持ち小鮎 珠あゆ甘露煮」と書き、ストレスなく飼育したアユを使い、直火釜で焚き、たれは継ぎ足したものを使っているなどの製品のアピール点を消費者にわかりやすい表示してあります。約 10cmの小型の子持ち鮎が 5 尾、真空包装されており、一口で食べられる大きさで味付けは控えめ、山椒の風味がよく効いて味を引き締めている良品で、農林水産大臣賞に相応しいと評価しました。

つづいて、水産庁長官賞受賞の 4 点についてご紹介します。

一点目は、滋賀県高島市、西友商店(株)さんの「あゆ茶漬」で、13.4×11.7×1.3cmの紙箱に入っており、裏面を開くと中に製法のこだわりと食べ方が印刷されています。茶漬け用に約 1cm幅で輪切りにした鮎が並べて真空包装されています。上品な味付けで、様々な食べ方で楽しめる製品でした。

二点目は、愛知県豊橋市、(株)平松食品さんの「TERIYAKI-FISH jerky いわし」で、これは何だろうと一瞬思わせるように横文字が多数印刷されています。イワシの写真と文字が大きく印刷され、窓があって中身はわかりやすくなっており、約 9cmの無頭イワシが、柔らかく、素材を活かす味付けに仕上げられた良品でした。

三点目は、鹿児島県枕崎市、(有)カネタマルさんの「フレーフレーフレーク しょうゆ味」で、プラスチックフィルムに「コロナに負けんど」と書いた旗をカツオが持ったイラストが印刷された印象的な包装でした。カツオフレークを醤油とともに炊き込んだもので、しっとり感があり、少し濃いめの味付けになっており、ご飯やパスタなど何にでも合う食材として高く評価されました。

四点目は、青森県上北郡、長久保食品(株)さんの「わかさぎ唐揚げ」で、要冷蔵で、プラスチック容器に小さいワカサギが崩れることなく詰まっており、非常に豪華な感じで、程よい歯ごたえと甘味があり、味でも食感でも楽しめる点に好感が持てました。

最後に審査員からのコメントを紹介したいと思います。製品の品質は良いのに包装に工夫がなく点数が伸びなかった製品があるとか、素材の風味が調味料によって消されている製品があるとか、つくだ煮は黒っぽくなりがちなので、明るい色にして外観を改善できないかななどの指摘がありました。

第三部門の「加工昆布」には 302 点と前回とほぼ同数でした。出品地域は大阪が最も

多く、広島、兵庫、京都、福井からも出品がありました。食べたいと思わせるネーミングや副原料の特徴をアピールする表示などに工夫が感じられました。書かれた内容と実際の製品の味わいが一致する出品物は高い評価を受けましたが、製法や副原料から健康イメージはあるものの味わいの良さが伴わないものは最終審査に残りませんでした。

それでは、はじめに、農林水産大臣賞をご紹介します。

広島県尾道市、(株)山石さんの「KONPARI」で、水色地のスタンディングパウチにKONPARIと大きく書かれています。北海道産の真昆布を使用し、昆布に衣をつけてパリッと揚げたと商品の製法と特徴をネーミングでズバリと示している。約6cm×2cmの薄い衣をまとったおつまみ系の食品のような外観で、衣がカラット揚げられ、昆布の硬さと衣の硬さが近く違和感がなく、衣が昆布の味を引き立てています。油のしつこさがなく、おしゃぶり昆布の進化系といえる良品で、農林水産大臣賞に相応しいと評価しました。

つづいて、水産庁長官賞受賞の4点についてご紹介します。

一点目は、大阪市、(株)おきな昆布さんの「極み ひとつり昆布」で、木箱の中の透明ガラス瓶にあられと同サイズにカットした塩昆布が入っています。あられの比率は5%程度で、主役の昆布を邪魔しない程度のアクセントとして均質に混ぜられており、自分の好きな分量に自由に調整することができる高級感たっぷりの製品でした。

二点目は、福井県敦賀市、敦賀昆布(株)さんの「太白おぼろ昆布 極」で、袋の裏に現代の名工が削ったと写真入りで載せてあり、極薄で60cm以上の長さで削る高度な技術は圧倒されるものでした。

三点目は、大阪市、(株)舞昆のこうはらさんの「極旨うなぎ山椒舞昆」で、約5cm幅にカットされたウナギは入っている量も多く非常に豪華な印象を受けます。ウナギの食感が十分に残って、柔らかい昆布と味だけでなく、食感のコントラストも楽しめる良品でした。

四点目は、大阪市、(株)小倉屋山本さんの「薄塩えびすめ」で、塩昆布は昆布に大量の塩をまぶして作る高塩濃度の食品イメージですが、減塩という他の塩昆布との差別化が明確な製品で、減塩による物足らなさを感じさせず、昆布のうま味が強く感じられる製品となりました。

大阪府知事賞では、日高食品工業株式会社さんの「昆布屋さんが作ったふりかけ昆布」は使い方をイラストで示し、料理経験が少ない若い消費者にふりかけ以外の用途も理解してもらう工夫が見受けられました。

最後に審査員からのコメントを紹介したいと思います。一部に副原料の味が強すぎたり弱すぎたりする製品があるとか、使われている醤油が昆布に合っていない製品があるとか、包装が過剰になりすぎている製品があるなどの指摘がありました。

第四部門の「節類」には175点と前回より若干少ない出品数でしたが、福島県、長崎県から初めて出品がありました。今回も多種類の魚種を原料とした節類が出品されていました。だし醤油など用途の多様化傾向が強まっている一方で、トッピングやスナックなどで素材の味をそのまま引き出す意図を感じさせる

出品物も多数ありました。薄削り、極細糸削り、微粉末など加工技術に工夫が見られるものが目立ちました。

まず、はじめに、農林水産大臣賞をご紹介します。

東京都中央区、(株)松村さんの「枯鯨本節血合い抜き削り」は、42.5×27cmのカラー印刷大袋に不活性ガスを充填したもので、見栄え良くパッケージされています。高品質の血合抜本枯節は出汁用に用いられますが、本品は雑味が出やすい血合を完全に除去し、均一に削ることのでかつお節のうま味と香りを引き出せる逸品で、農林水産大臣賞に相応しいと評価しました。

つづいて、水産庁長官賞受賞の4点についてご紹介します。

一点目は、高知市、徳屋商事(株)さんの「お茶漬け用に薄く仕上げた削り節」で、チャック付き透明袋に不活性ガスが充填され、薄く削ってあるためご飯に混ざりやすく、出汁茶漬けが簡単に楽しめる良品でした。

二点目は、大阪市、(株)靱鯨節店さんの「最高級枯本節血合抜薄削り」で、チャック付き透明袋に脱酸素剤が入っています。高品質の血合抜本枯節が薄く、均一に削られて、口の中でとろけるほどで、出汁を取る目安の分量が明記されていました。

三点目は、大阪市、山長商店(株)さんの「まぐろ削りぶし(糸削り)20g 血合い抜き」で、チャック付き印刷の袋に不活性ガスが充填され、血合抜きのまぐろ節が薄く、細く、均一に削られ、技術力の高さが感じられました。また、香りと舌ざわりがよい良品でした。

四点目は、京都市、(株)ウエダ食品さんの「卵かけご飯がおいしくなる宗田削り節」で、透明な窓が開いたチャック付きのスタンディングパウチで、削り節の幅が細めで、ご飯と混ぜやすく、宗田節の濃厚な風味が美味しさをアップさせる良品でした。

大阪府知事賞では、(有)中野さんの「かつおチップス ぱりこ」は、歯ごたえを感じる程度にかつお節がスライスされており、デザインも良く、ネーミングと中身が一致した良品でした。

最後に審査員からのコメントを紹介したいと思います。節類特有の燻煙の香りが少ない製品が多かったとか、出汁用の製品は出汁を取らずにそのまま試食するので品評会では少し不利になるとか、用途をわかりやすく表示するべきとの指摘がありました。

最終審査では、全部門、評価項目ごとに必ず5段階の幅を付けて採点するようお願いしました。そのため点数に差はありましたが、審査員を悩ますハイレベルの出品物が多かったように思います。今回、見事に受賞された皆様には、心からお祝いを申し上げます。また、日ごろから新製品の開発や技術の向上に努力されている出品者の皆様に、心から敬意を表したいと思います。

これで、講評を終わります。

審査委員長 塚正泰之（近畿大学名誉教授）