





島根県産 トビウオとゴマで作りました！



あご = トビウオ

島根県プライドフィッシュ

“島根県の県魚”“夏を告げる魚”として、
県民に親しまれているあご。旨味の強いお魚で人気上昇中！

地域課題への挑戦

骨ごと丸ごと魚を使ったあごごまシリーズは、島根県の漁業産業や地域振興に貢献することができます。

島根県は、国内においても特に過疎化や高齢化が進んでおり、地域の活性化が強く求められています。

地元の魚を使用することで、島根県の漁業者の収入向上や地元の水産業の発展につながり、地域経済の活性化に繋がります。

消費者が島根の魚を主原料にした商品を積極的に選ぶことで、サステナブルな漁業や環境保全にも繋がると考えます。このように、骨ごと丸ごと魚を使ったあごごまシリーズは、地域経済と環境にも良い影響を与える商品です。

また、島根県魚のトビウオをはじめとする島根県産魚を主原料とした商品が全国的に人気を博すことで、観光客誘致にも一役買い、そんな地島根の観光産業にも貢献することが期待されます。



低利用魚の活用・廃棄ロスゼロ・
資源保護・CO2排出低減（カーボンニュートラル）



【SX】
Sustainability
Transformation

として

環境・社会・利益
を考えた事業活動にしていきます。

あごごまへの想い。



SOL JAPAN

- 「あごごま」 商品創りに在る背景は-



私たちは魚屋で、魚をお客様に届けることが役割です。
そのためにはやはり産地、漁業従事者を知ることがとても大切だと考えています。
その考えをもとに、産地に出向きます。

漁師さんの多くは いわゆる高齢者です。
若い人たちはわずかしきいません。
その時は なぜそうなのか がわかりませんでした。
朝が早いし、安全な仕事ではない。程度の考えでした。

しかし、実態はいろいろと話を聞きますと、
『 収入面の安定 』 すなわち将来性。
それも若者がそこに参入するには
とても大切な要件の一つでした。





そんな漁業という事業、産業を担う漁師さんの安定を守るために、

今すぐ私たちができること は
魚価を上げる 取り組みです。

下げない。ではなく、付加価値を高め、「上げる」。

私たち魚屋にできること だと考えます。

そのためには、

- ・魚を適正に仕入れる。（買い付け）
- ・おいしい製品を創り、届ける。（加工）
- ・そのおいしい理由（産地、漁師の想い、現状）を伝える。
そんなことをしていかねばなりません。

未使用魚、練り物加工等にしか使用されず
回される魚種、大量に獲れて暴落した魚。





それらを喜んで食していただくための商品にしていかなばと考えています。

サワラの幼魚のサゴシなどもおいしい魚であるにもかかわらず、安い価格で引き取られます。

シイラ、ブリの幼魚など、年間通してたくさんの魚が水揚げされます。

その価格はその水揚げ量に対して比例して落ちていきます。

私たち **魚屋の役割** は **価値を高め発信** すること。
消費者と生産者のメリットを **TSUNAGU (つなぐ)** こと。

製品にそんな目的を込め創っています。



-商品創りへのこだわり-



製品がお客様に喜んでいただけるポイントは

- ① 魚屋ならではの
- ② 手作り感
- ③ おいしい
- ④ 安全
- ⑤ リーズナブル（妥当な、納得できる価格）

と考えます。

製品創りにこのポイントが加わっているかを

大事 にしています。

私たちはお客様に 「おいしい」と言ってもらう、
感じてもらうことを目的として商品創りしています。

お客様からお代金までいただき、
「おいしかったよ。 ありがとう。」までいただける。

そんなしごとはそうそうありません。

私たちは以前飲食店を経営しており、その醍醐味がその言葉
をいただくことでした。

そんな思いや、しごとへの目的は今も変わりません。

その言葉をいただくために、もっとおいしくするには？
それを常に考え、工夫し、一つの製品でもその製品の進化は
いつまでも続きます。

探求心と、行動力を常に忘れず、商品創りに没頭しています。



漁師にとって、いや、島根の漁師にとってやりがいのある、
希望が持てる漁業に成るよう
発信し、活動し、貢献していきたい。

仕組、法、規約、取り決めなどが 島根の地域に限らず、

地域の漁師さん を豊かにしているか。



それを関わる人たちで考え、よりよい形にすること。
それが実現できることが、地域産業、それに携わる者、そのミライ、
そして消費者の食の喜び「おいしいと笑顔」につながると
信じ事業活動して参ります。

その活動は これからも当社が在る限り永遠に続きます。

島根は海に面し、たくさんの港を有する水産資源がとても豊富な地域です。

四季、旬が変化し、様々なお魚が水揚げされます。
のどぐろ、アマダイ、松葉ガニ、ブリなど島根を代表する魚は皆さまもよくご存じだと思います。

しかし、知名度も低く、知れ渡らない魚もあります。

おいしいけど、調理が難しい。
小さくて、価値が低い。
など。 そんなさかなもたくさんあります。

小さなアジなどは水族館の動物のエサになったり、練り物加工されてしまう魚。

もちろん、それはそれで活用はされています。

しかし、とても値段が安く引き取られていきます。



松江の各漁港では定置網漁という漁法で魚を獲ります。
そこで漁師さんたちは朝早く準備し、仕掛けた沖合の定置網に向かいそこで水揚げします。
それを港に持ち帰り仕分けして市場に出荷します。

それを私たち 魚屋、仲卸業者が買い付けます。

漁師さんが獲る魚は 人気のある魚も、そうでない魚も同じように扱い、出荷します。
一箱、何万円もするものもあれば、
一箱、数百円のものもあります。

1箱 数百円は 漁師さんの収入です。

あごごまの商品開発の目的は、
未使用魚 価格が低い魚を 広く知ってもらうため、
食べやすい商品を開発し、しまねのさかなを食べてもらいたい。
そしてそれがそんな魚たちの魚価低減の歯止め、
いや、魚価の向上につなげていきたい。
ということが目的です。

そうすることによって、
漁師さんの収入は安定します。



私たちの地域の漁師さんもありますが、全国的に見ても漁師さんの高齢化はどんどん進み、担い手が少なくなっていく一方です。

身を引いていく高齢の漁師さんのほうがやはり多く、新たに参入する若者はそう多くはありません。

その背景には

- ・収入の安定
- ・漁業に対しての将来性

等に不安があるからなのかもしれません。やはり、生きていくこと。

それはだれもが考えることであり、それに安心できることがとても大切だと思います。

魚価の向上は 生産者の、いや漁業の発展のためにとっても必要なことです。

コロナ禍から脱却し、さらに島根の漁業も活性化していかなばなりません。

島根の漁業の未来を**TSUNAGU**。

この取り組みが、そんな未来を考えられる漁師さんの希望、そして消費者の人々の笑顔とおいしいに繋がることを目的とし、

「 **あごごま** 」を発信します！

そしてそして！ これは始まりです。

島根の漁業を僕は、SOLJAPANは守っていきたい。



SOL JAPANの事業ミッション

- ①困りごとは何なのか？（役に立つ）
- ②価値があるのにその価値を**高めようとしてなかった**物は何なのか。
- ③価値あるものをより高い価値、高い価格で売るにはどうしたらよいのか。
- ④それが顧客（消費者）の食の喜びに繋がるのか。
- ⑤産業の発展につながるのか。（貢献）

製品づくり/コンセプト

- ①環境保全
- ②地域産業の発展
- ③付加価値向上
- ④食品ロス低減
- ⑤生産性向上

島根県産トビウオ使用！

トビウオは高級の青魚です♪



あごごま

化学調味料
保存料
無添加



【辛味なし】
お子様でも
食べられます

あごごま 甘回しょうゆ味

松江市石橋町『森山醤油店』さんの木桶しょうゆと黒糖を合わせた、マイルドでコクのある味わい。お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。



【辛味なし】
お子様でも
食べられます

あごごま もろみ味噌入り

松江産米麴のもろみ味噌仕立て。もろみの風味を活かした優しい味わい。クルミ入りで具材感があるのでおつまみにも。しっとりタイプなので、野菜等にディップするのもおすすめ。



【辛味なし】
お子様でも
食べられます

あごごま えごま入り

奥出雲産『えごまの実』入り。えごまの栄養素とトビウオ(青魚)のお魚パワーを美味しくお手軽に取り入れましょう♪おにぎりは、絶品。えごまの实のプチプチ食感も楽しいです。



辛さ



あごごま奥出雲 山椒味

奥出雲産 実山椒使用。山椒ならではのフレッシュな香りと爽やかな辛さがトビウオのおいしさを引き立てて、思わず後を引く味わいです。



辛さ



あごごま 坦々風味

四川の赤山椒、ホアジャオ入り。しびれる刺激的な辛さがやみつきになる美味しさです。中華麺などに添えると坦々麺のような風味にアレンジできます。



辛さ



あごごま奥出雲 唐辛子

奥出雲産『おろち唐辛子』使用。香り高い良質な唐辛子のフレッシュな辛味が食欲を増進してくれます。辛味のお好きな方にぜひおすすめです。



【辛味なし】
お子様でも
食べられます

あごごま 和風カレー

お子様にも大人気のカレー風味。ごはんに混ぜ込むとピラフのような味わいになります。スパイスは特別の配合でお子さまにも安心のやさしい低刺激カレー味です。

名称/ あごごま (惣菜)

原材料名/ とびうお(島根県産)、ごま、しょうゆ、ごま油、みりん、黒糖(一部にごま、小麦、大豆を含む)

内容量/ 80g

賞味期限/ 2021.10.11

保存方法/ 直射日光を避け、常温で保存して下さい。

製造者/(株)SOL JAPAN

島根県松江市宍道町東来待443

栄養成分表示100gあたり 熱量/343kcal
たんぱく質/19.0g 脂質/25.3g 炭水化物/9.7g 食塩相当量/2.56g (推定値)

開封後は、賞味期限にかかわらず、冷蔵され、お早目にお召し上がりください。



4 589883 690011



おすすめの食べ方

- ・ごはんのにせて！
- ・おにぎりの具に！
- ・チャーハンに混ぜて！
- ・汁に入れてあご出汁風！
- ・マヨネーズと和えてパンに
- ・ラーメンのトッピングに！
- ・中華粥の味付けに



お子さまのごはんに
すこしのせるだけで
大喜びです。
さかな骨まで丸ごと
入っているので
カルシウムも豊富！



カルシウム

100g / **480**mg

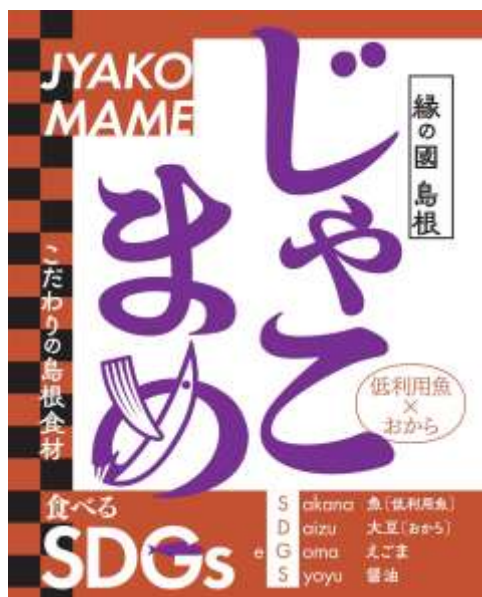
サケフレークの

5.4倍



低利用魚を 活用した商品開発

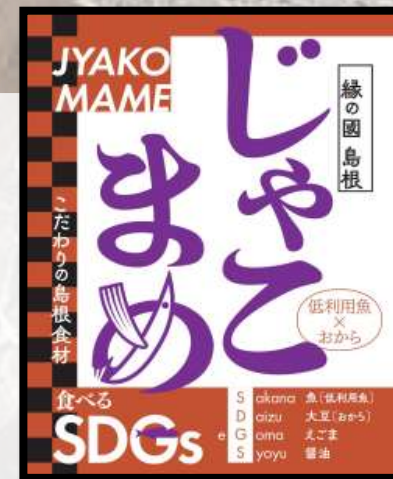
2022年 松江商業高校高校生共同開発



2023年6月新発売予定
松江産 【低利用魚】 × 安来産 【おから】 使用

じゃこまめへの思い

私たちが気づいたのは、「低利用魚」と呼ばれる、どうしても主な魚と一緒に網に入ってしまう魚や、豆腐（とうふ）製造時に生じる副産物の「おから」が、フードロスの観点や、漁業など地域産業と地域経済において大きな課題だということです。



低利用魚はなかなか市場での価値を見いだせず、価格に影響して、当然、漁業従事者の所得が厳しくなること、即ち新規就労に結びにくい、人口増に繋げにくいなどがあります。一方で、

おからは食品としての利用が限られており、排出される多くがバイオマス肥料などとして再利用される状況です。これらの資源が十分に活用されず、価値を高めることが難しいことは、地域産業の持続性や地域経済に悪影響をもたらしていると感じています。

そこで、魚屋である私たちは漁業に限定せず、農産物も含めた島根の課題解決に貢献できる食品開発に挑戦しています。低利用魚とおからを組み合わせた新しい商品を開発することで、これらの資源を効果的に活用し、一次産業従事者の所得向上や地域産業の活性化に繋がれると考えています。新商品が広まることで、持続可能な産業環境を実現し、地域の未来へ向けた発展を促進すると私たちは信じています。

おさかな骨まで丸ごと使用について

【高い栄養価】

骨ごと丸ごと魚を使ったあごごまシリーズは、カルシウム、良質なたんぱく質、オメガ-3脂肪酸、ビタミンやミネラルなど、多様な栄養素が含まれています。これらの栄養素は、骨や歯の健康、筋肉の生成や修復、心臓病の予防、脳機能の維持、免疫機能や代謝機能の維持に役立ちます。バランスよく摂取することで、健康維持に寄与します。

★カルシウム★

魚の骨にはカルシウムが豊富に含まれています。カルシウムは、骨や歯の形成・維持に必要なミネラルであり、神経伝達や筋肉の収縮にも関与しています。骨ごと摂取することで、カルシウムの摂取量を増やすことができます。

★良質なたんぱく質★

魚には良質なたんぱく質が含まれており、体内でアミノ酸に分解されて筋肉の生成や修復、免疫機能の維持などに使用されます。魚のたんぱく質は、必須アミノ酸がバランスよく含まれているため、体にとって非常に価値があります。

★オメガ-3脂肪酸★

魚にはオメガ-3脂肪酸が含まれています。特に、EPA (エイコサペンタエン酸) とDHA (ドコサヘキサエン酸) は、心臓病の予防、脳機能の維持、抗炎症作用など、様々な健康効果があります。これらの脂肪酸は、体内で合成できないため、食事から摂取する必要があります。

★ビタミン・ミネラル★

魚にはビタミンA、ビタミンD、ビタミンB群など、さまざまなビタミンが含まれています。これらのビタミンは、視力維持、骨の健康、エネルギー代謝など、体の機能を維持するために重要です。また、魚には鉄分や亜鉛、セレンウムなどのミネラルも含まれており、免疫機能や代謝機能の維持に役立ちます。

おからは身体と地球にやさしい

【栄養価が高く低カロリー】

おからは、豊富な食物繊維、良質なたんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの栄養素を含んでいますが、低カロリーであるため、健康的な食材として人気があります。ダイエット中の方や、栄養バランスを重視したい方におすすめです。

【消化・吸収が良い】

おからは、大豆由来のたんぱく質が加工過程で部分的に分解されているため、消化・吸収が良いとされています。これにより、おからは消化器官に負担をかけずに栄養を摂取できる食材として、幅広い年齢層や胃腸の弱い方にも適しています。

【環境にやさしい食材】

おからは、大豆から豆腐や豆乳を作る際にできる副産物であり、廃棄物の有効利用によって、食品ロスの削減や環境負荷の軽減に貢献できます。エコ意識の高い食品です。

おからの栄養について

【食物繊維】

おからは豊富な食物繊維を含んでいます。食物繊維は、便通を整える効果があり、便秘の解消や腸内環境の改善に役立ちます。また、血糖値の上昇を緩やかにし、コレステロール値を下げる効果もあります。

【大豆たんぱく質】

おからには、良質な大豆たんぱく質が含まれています。たんぱく質は、筋肉や内臓、骨などの組織の構成成分であり、免疫機能の維持にも役立ちます。

【大豆イソフラボン】

おからには、大豆イソフラボンも含まれています。イソフラボンは、抗酸化作用があり、細胞の老化を防ぐ効果が期待されます。また、女性ホルモン様作用があり、更年期障害の緩和や骨密度の維持にも役立つとされています。

【ミネラル】

おからには、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などのミネラルが豊富に含まれています。これらのミネラルは、骨や歯の健康、神経や筋肉機能の維持、免疫機能の向上などに必要な栄養素です。

【ビタミン】

おからには、ビタミンB群やビタミンEなどのビタミンも含まれています。これらのビタミンは、エネルギー代謝や抗酸化作用、神経機能の維持などに役立ちます。

これらの成分が健康に良いとされる理由から、おからは低カロリーで栄養価が高く、ダイエットや健康維持に適した食材として人気があります。

