

# あなたはもう食べましたか？ 黒潮町の新産業「缶詰」を作る



# ツナグ×デキル WE CAN PROJECT 黒潮町缶詰製作所



## ■ 日本一の被害想定をバネに

平成24年3月31日、国から南海トラフ巨大地震の new 想定が公表され、黒潮町は34・4メートルという日本一高い津波が押し寄せる可能性があると示されました。

黒潮町は、「日本一」の厳しい想定を逆手に取った新しい産業を興し、町内に雇用の場を確保する対策に着手。プロジェクトチームでのさまざまな議論を経て、「黒潮町缶詰製作所」が生まれました。

## ■ 雇用を増やす「缶詰製作所」

黒潮町は、昨年3月11日、第三セクター・株式会社黒潮町缶詰製作所を設立し、4月から操業を開始しました。当初は従業員4人でしたが、次第に社員やアルバイトを増やし、現在では14人が働いています。現在の工場は、商品開発が主な施設で製造設備は小規模ですが、将来はより大きな工場で本格的に缶詰製造を行う計画です。



## ■ 町内の食材を中心に加工

原材料には、カツオ、ブリ、シメジ、シヨウガ、黒糖など、町内産品を使用する工夫をしているので、販路が増えれば、直接の雇用だけでなく、農業・漁業や、加工業などの促進にもつながります。

## ■ 毎日食べたい「日(ひ)常食」

「災害備蓄である前に、まずはおいしいことが大事」と同社専務の濱口無双さん。「おいしいから食べる。食べるから日常的に購入する。それが備えになる」というローリングストック(循環備蓄)を提案しています。言い換えると「毎日食べたい非常食」(日(ひ)常食)。味・栄養バランスの両方を備えた製品づくりを目指しています。

## ■ 4月からは全国展開へ

缶詰は、町内2カ所の道の駅で昨年8月から販売しています。また、防災訓練では参加者に配布し、お披露目されました。

さらに、今年4月上旬からは、今後共同で商品を開発する「無印良品」(株式会社良品計画)でも発売される予定となり、いよいよ全国展開がはじまります。

## 商品紹介 (一部)

### 【カツオとキノコのトマト煮】

高知産1本釣りカツオと黒潮町特産キノコたっぷりのトマト煮です。



### 【いろいろな旨味豆のトマト煮】

3種類の豆をだしを利かせたトマトソースでふっくら柔らかく仕上げました。



### 【サワラとタケノコのペペロンチーノ】

サワラと相性のいいタケノコと赤パプリカを特製オイルでピリ辛く仕立っています。



### 【カツオと和だし生姜煮ごり】

高知産1本釣りカツオを生姜をきかせた甘辛醤油出汁で煮ごりに。



普段の食事として食べてもおいしく、非常食にもなる黒潮町の新しい特産品「缶詰」。皆さんのご家庭にも常備していただきたい逸品です。