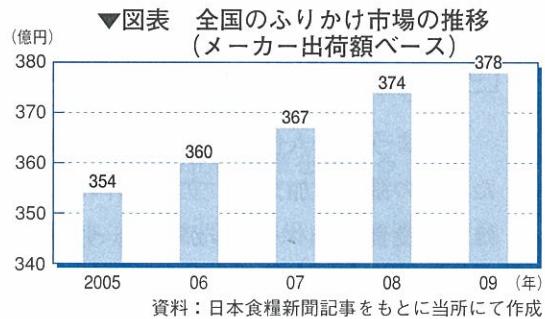


不況下で、お弁当や食卓で存在感を高める“ふりかけ”



景気低迷に伴う消費者の節約志向の高まりを背景に、ふりかけの出荷額が堅調に推移している(図表)。外食を控え、家で食事を取つたり、職場にお弁当を持参する人が増え、簡単に味に彩りを加えられるふりかけの利用頻度が増しているためである。

静岡県は、原材料である鰯が多く水揚げされることから、古くからふりかけの生産が盛んであるが、最近は“静岡ならでは”的「ご当地ふりかけ」も登場している。

(株)いちまる(焼津市)、(株)新丸正(焼津市)、フジ物産(株)(静岡市清水区)などは、共同で静岡ふりかけ研究会を立ち上げ、「香る静岡ふりかけ」を開発した。味は、静岡らしさを意識した「うなぎ」「まぐろ」「かつお」の3種類。「うなぎ」は昨年7月から発売され、「まぐろ」と「かつお」は、近日中の発売が予定されている。

もともと、県の勉強会で知り合った各社の担当者が、これまで食材として利用していなかつた魚の骨を活用できないかと話し合つたことから開発が始まり、各社が得意とする加工技術を活かし、製品化にこぎつけた。現在、静岡の土産品として、ホテルや駅の売店、東名高速道路のサービスエリアなどで販売されており、「カルシウムが豊富で、健康を意識する女性からの注目度



▲(株)いちまる、(株)新丸正、フジ物産(株)などが共同で開発した「香る静岡ふりかけ」

が高い」(株)いちまる 本多食品事業本部長)ほか、中国など外国人観光客が購入することも多いという。

また、緑茶の卸・小売業者である(株)小山園茶舗(静岡市葵区)は、B級グルメの「富士宮やきそば」味のふりかけを2008年春から、インターネット上の店舗などで販売している。もともと、静岡の土産品として取り扱いを始めたところ、テレビ番組や雑誌等で紹介されたことで認知度が急速に高まった。現在も、発売当初ほどではないものの、全国各地から安定して注文が入っており、若年層を中心に支持を得ている。

一方、ニチフリ食品(株)(静岡市清水区)は、ホームページ上で、ふりかけを、おかず料理の調味料として使うレシピを公開している。たとえば、チーズ味のふりかけをポテトサラダのトッピングに用いるなど、“ふりかけ=ご飯にかけるもの”という既成概念にとらわれず、幅広い用途を提案することで、需要開拓に取り組んでいる。

4月末からの大型連休には、手作りのお弁当を持って出かける方も多いだろう。ご飯のお供やおかずの味付け役などとして、様々なふりかけを試し、その味わいを楽しんでみてはいかがだろうか。

研究員 田原真一
Shinichi Tahara