

ジビエコンテスト、大臣賞など決定

第6回ジビエ料理コンテストの受賞者が決まった。218点の応募があった。(一社)日本ジビエ振興協会の主催。受賞者は次の通り。

賞	受賞作品と受賞者
農林水産大臣賞	柔らかく仕上げたシカ肉のロースト色とりどりの野菜添え、芋煮の季節を感じて(宮城県仙台市、専門学校生/松浦祐未恵氏)
農林水産省農村振興局長賞	猪バラ肉のラグーヴァンルージュプロバンスの香りを添えて(愛知県一宮市、名古屋観光ホテル/加藤英治氏)
日本ジビエ振興協会代表理事賞	鹿の内もも肉のすき焼きボール(埼玉県狭山市、明治記念館C&S/中西佑輔氏)
大日本猟友会会長賞	鹿肉のレモン・キーマ(東京都杉並区、料理研究家/安藤まどか氏)
全国調理師養成施設協会会長賞	野猪可采排骨=猪スペアリブのコーラ煮(岡山県美作市、同市地域おこし協力隊「地美恵の郷みまさか」/濱田恭徳氏)
全日本司厨士協会会長賞	鹿のビール煮込みハンバーグ京の秋山のイメージ(大阪府茨木市、京都ホテルオークラスカイレ스토랑ピトレスク/木村夕星氏)
全国日本調理技能士連合会会長賞	鹿と猪のあそび寿し(石川県小松市、おふくろの味総合研究所/小西成幸氏)
日本エスコフィエ協会会長賞	蝦夷鹿のラビオリとロワイヤル和風仕立て(札幌市、発明料理「絵地尊」/齊藤大樹氏)
日本食糧新聞社賞	イノシシとレンコンのコロコロ和風カレー(千葉県長南町、カフェ「こっとんぼーる」/澤田康一氏)

室戸の山本蒲鉾、海外市場相次ぎ開拓

高知県室戸市の水産練り製品メーカー、山本かまぼこ店(山本正幸社長)はフットワークの良さと、製品の確かさを基盤に海外市場を積極的に開拓しており、商品の供給先が確実に広がっている。地方の中小企業の新たな取り組みとしても注目される。

当初は常温の「室戸のこだわりおでん」が東南アジア周辺で引き合いがあり、この輸出業務をベースに大型展示会等にも出展したところ、輸出関連業者がさつま揚げとも呼ばれる「てんぷら」に注目し、販売先国をさらに広げた。

「ASEAN、中近東などでは日本の味が大変人気なようで、引き続きオファーが増えている」(同社山本朝子専務)という。「てん

ぷら」類は冷凍で輸出している。

取り扱われているのは、マレーシア、インドネシア、シンガポール、香港、オーストラリアのほか、最近、中東ドバイにも広がった。シンガポール、インドネシア向けにはハラール認証も受けている。



海外で人気の「てんぷら」等

同社は土佐弁で頑固、正直すぎるほどまっすぐを意味する「いごっそう」を商品の基本としており、無添加にこだわり、職人の手作りで仕上げている。

高知県が主催する「高知家のうまいもの大賞2021」では同社の「魚ん棒」が大賞を受賞。国内の隠れた名品のみを扱う東京六本木ヒルズの「グランドフードホール」でも同社品が紹介されている。先日東京で行われたインターナショナル・シーフードショーにも出展し、同社品が来場者の注目を集めた。

同社では日給連の専務理事を務めた森岳三氏が顧問として事業をサポートしている。

あしからず

“ステルス値上げ”は是か非か

SNSの世界、面白いことが一杯ありますが……。 「ステルス値上げ」とは売価を変えず、容量や個数を減らす事実上の値上げのこと。“隠れ値上げ”やら“サイエンス値上げ”とも呼ばれるそう。値上げではあるが、消費者に気づきにくいので、レーダーに映らない「ステルス」戦闘機を模してステルス値上げ。SNSではコンビニのステルス値上げの例がたくさん登場し「あざとい」、「はりぼて」などとあまり好印象ではなさそう。中には「ちゃんとした理由があり、納得できれば容認できる」というまっとうな捉え方も。惣菜系は減量してもすぐにはわからないが、主食系はわかりやすいらしい。なお実質的なステルス値上げは経済学で「シュリンクフレージョン」と呼ぶんだそう。