

まるで活き海老。 冷凍技術と南の養殖場が 叶えた、車海老の通年提供。

国産と味にこだわりながら
業界の常識を覆した安定供給

沖縄栽培水産が冷凍事業に足を踏み入れたのは、7〜8年前の車海老の大幅な価格低下がきっかけだった。当時は苦肉の策だったが、国産へのこだわりや、納品数と納品日の確約というメリットが次第に注目を浴び、大きなマーケットを掘り起こした。さらに業界初の「プロトン凍結」の導入も追い風となった。これは凍結時の氷核生成に作用し小さな氷結晶を作り、食品細胞の破壊を防ぐ次世代の凍結技術である。それまで、冷凍海老の流通のほとんどを占めていた中国産よりも高品質で、活き海老とも遜色無い美味しさに、某有名ホテルの料理長も驚いたという。

冷凍車海老の主な顧客は、大手百貨店のおせちや結婚式場のメニューなど、ある程度の数を必ず揃えなければならない現場である。従来は車海老業界において、商品が完納されるか否かは、その時の水揚げに左右される確実性の無いものだった。そんな中、通年いつでも数量をそろえ、活き海老にも劣らない味を提供できる点は最大の強みなのだ。



次世代技術の「プロトン凍結」は、解凍時のドリップ量をおさえ、活き海老と変わらない品質を保つ。

与那国島での生産を開始 次のマーケットは世界へ

車海老の生産シーズンは緯度で決まる。つまり緯度をずらすと、より多くの水揚げが可能となるのだ。通年の安定供給のためには、既存の北九州、瀬戸内以外の暖かい場所になんとしても養殖場を設けなければならぬ。そう考えた社長の尾崎氏が沖縄県へ積極的に働きかけた結果、与那国島の漁協と話がまとまり、2013年南部での第一歩を歩み始めることに成功した。

現在、親会社の拓水と沖縄栽培水産の養殖場は合わせて6カ所。グループ会社全体で、年間出荷量は200トン以上のぼる。今後の事業拡大としては海外輸出を考えており、その鍵をにぎる南部での生産規模の拡大にも意欲的だ。さらに、(独)水産総合研究センターとの共同開発や、車海老の選抜育種を含めた新しい事業にも取り組み始めている。業界をリードし続ける沖縄栽培水産の動向に、今後も注目していきたい。



温暖な環境は、良質な母海老を育成するのに最適。



早朝の水揚げ後に選別、活き海老での出荷用と冷凍用に分けられる。

水揚げされた車海老は、熟練の目で手早く6種類のサイズに選別。



箱詰めされた活き車海老は10時には出荷。すぐに築地市場へ空輸される。



冷凍された車海老は真空パックにして、丁寧に梱包され、一年を通して全国各地へ届けられる。



沖縄栽培水産の冷凍車海老は、活き海老のような美味しさが評判だ。



沖縄栽培水産 株式会社
代表取締役 尾崎 健一

2006年より冷凍事業に着手し、沖縄栽培水産(株)を設立。業界で初めて「プロトン凍結」技術を取り入れ、高品質な冷凍車海老の通年提供を実現させた。現在も、全国各地の養殖場との業務提携や新たな事業場の開拓など、積極的に取り組んでいる。

沖縄栽培水産 株式会社



〒907-1801 沖縄県八重山郡与那国町宇与那国3536
TEL:0980-87-3183 FAX:0980-87-3184