

創業 100 余年の実績を活かし、魅力ある水産物で魚離れに挑む

松本水産株式会社 奈良県大和郡山市

■「お客様に最善の奉仕を尽くす」を社是に事業展開

松本水産株式会社（代表取締役：松本利隆氏）は、1907（明治 40）年、奈良市の帯解で創業。現在は、奈良県中央卸売市場内の仲卸水産物販売業として、業務用の水産物・塩干物を中心に事業展開している。同社は、常時約 2,000 種の商品を取り扱い、県内・県外の量販店やホテル・旅館、県立・私立病院、給食会社、外食企業、公共施設、老健施設等、約 500～600 の取引先を持つ。創業以来、社是である「お客様に最善の奉仕を尽くす」を心掛け事業展開している創業 100 年を超える歴史ある企業で、現社長は 5 代目にあたる。

■品質保持期間の延長と品質の向上に取り組む

同社が取扱う生鮮魚は 90% 以上が一次加工（ウロコ取り、三枚おろし）処理をするが、加工することで劣化が早まり、品質保持期間が短くなる。品質劣化を回避し、一定の品質を保った安心・安全な食材を安定して提供するため、同社は 2018 年 12 月、加工処理工程に冷風乾燥機と真空包装機を導入。

冷風乾燥機により食材の表面を固くさせずに魚体の水分をムラなく除去することで、魚の品質が向上。また、水分調整装置により最適な状態で水分が抜け、火の通りが良く表面を焦がすことなく調理時間が短縮される。鮮魚の感覚を保った状態で品質を保持できる冷風乾燥機は、県内ではほとんど導入している例がないという。一方、真空包装機は、魚体を真空状態で覆うことで味や風味を保つことができ、品質保持期間のさらなる延長が可能となった。

同社の鮮魚に対する目利き力や魚を傷めないで捌く技術・ノウハウには定評があったが、冷風乾燥機と真空包装機の導入後は長年に渡り取引している目の肥えた顧客からも「扱いやすくなった」

「美味しくなった」等、好評だという。

■量より質にこだわった水産物を提供

世界的な日本食ブームにより、水産資源は奪い合いになっており、特に天然魚は流通量の減少により魚価が高騰。また、若年層の魚離れなどにより魚の消費需要は減少しており、近年の水産物業界は厳しい環境下にある。

しかし、奈良県中央卸売市場の来場者は、値段にかかわらず美味しい魚を求めるケースが多く、松本社長は「量より質にこだわった水産物を提供できる対応力が必要」と考える。

「県内の台所として重要な役割を果たしている奈良県中央卸売市場内で事業をしていることに誇りを持っている。当社の良い伝統は残しつつも、今後は、魚離れの現在のニーズを捉え、柔軟かつ迅速な対応が重要と考えている。既存・新規取引先はもちろん、外国人訪問客にも奈良県産の農産物等とミックスした当社の水産物を楽しんでもらいたい。また、施設食を納入する立場からも社会福祉事業にも取り組みたい」と話す松本社長。伝統に甘んじることなく、誠実をモットーに魅力ある水産物の提供を通じて魚離れに挑む。

（八木陽子、橋本公秀）



マグロの解体と奈良県中央卸売市場内の売り場の様子

松本水産株式会社

〒639-1124
奈良県大和郡山市馬司町 642-2
奈良県中央卸売市場内水産棟 15 番
TEL: 0743-56-7417
FAX: 0743-56-7419
URL: <http://matsumotosuisan.com/>



松本利隆 社長