

株式会社漁村女性グループめばる

～令和6年5月14日(火)訪問～ 【佐伯市】



株式会社漁村女性グループめばるは、地域に住む3人の「浜のお母さん」が、魚をもっと食べて欲しいとの思いから平成16年に結成した団体で、郷土の調味料として親しまれてきた「ごまだし」等の加工販売に取り組まれています。

結成当初は活魚を販売していたそうですが、お客さんに魚をさばけない方が多かったことから、「口元まで運べる加工品」を作ろうということになり、地域の家庭で作られていた「ごまだし」に注目されたとのことです。「ごまだし」は、魚を焼いて身をほぐし、胡麻と一緒にすり合わせて醤油等を足して仕上げた調味料で、化学調味料や保存料などを一切使わないことが特徴です。その美味しさと安心感は各種品評会でも高く評価され、首都圏の大手スーパーでも販売されているほか、マスコミにも大きく取り上げられました。

現在では、旬の魚を使用した季節限定商品の開発など、ブランド力向上に努めているほか、海外輸出も視野に入れ、保存期間の延長に挑戦しているとのことです。また、最近の原材料価格高騰や食品安全基準の厳格化による影響などについてもお伺いしました。

皆さんの努力の結果、「ごまだし」が大分を代表する製品のひとつとして広く認知されたことに敬意を表し、これからも新商品開発や販路拡大に挑戦していただきたいとお伝えしました。



関連分野における県の施策(令和7年度)

☆事業名:【新】地域未来創造総合補助金

事業概要:人口減少が進む中、魅力ある地域を未来へ継承するため、地域住民等が行う魅力ある地域づくりや特色ある取組を支援

予算額:5億円

☆事業名:【特】おおいた地域づくり活動支援事業

事業概要:特色ある地域活性化の取組の担い手確保・持続的発展を図るため、市町村から推薦のあった地域づくりに活躍しているひとや団体を登録し、活動紹介や参加者募集を行う特設サイトを開設

予算額:950万円

※【新】は令和7年度からの新規事業

【特】は本県の課題を解決し、新しいおおいたを創りあげる「新しいおおいた共創枠」

【佐伯ごまだし】

「ごまだし」は、元々は漁業が盛んな佐伯で、エソ(白身魚)が大量に採れた時の保存食として作り始められた家庭料理のひとつでした。ゆでたうどんにごまだしをのせてお湯をかけ、「ごまだしうどん」として食するのが一般的ですが、お茶漬けのトッピングや豆腐、ゆでた野菜などとあえて一品料理にしたりと、万能調味料としても使われています。