標津町・しゃけを

未利用魚活用で優秀賞

FOOD SHIFT セレクション2026

【北海道標津町】北海道根室管内の食材などを加工する㈱しゃけを（標津町、椙田圭輔社長）は13日、同社が販売する未利用・低利用魚を使ったパックだし「しゃけをのTHE北海道だし14包」が、国産農林水産物の消費拡大などに寄与する優れた商品を選ぶ「FOOD SHIFT セレクション2026」で優秀賞を受賞したと発表した。

同セレクションは、農林水産省が展開する「ニッポンフードシフト」の一環として2025年から実施している。国産農林水産物の活用を広げ、持続的な食料供給につながる商品を全国から発掘することが目的。今回は1次審査を通過した100品から最優秀賞10品、優秀賞90品を選出した。受賞は1日付。

受賞商品は、道産カジカや町産サケ節、道産マコンブなどを使ったパックだし。審査員からは、未利用魚を有効活用している点などが評価された。23年4月に発売し、26年7月までに累計販売数100万包を突破している。

同社は現在、未利用・低利用魚であるカジカを年間2～3㌧活用。今後はカジカの商品開発で培ったノウハウを生かし、未利用・低利用水産資源を3～5年後に年間5㌧、5種類、7～10年後には年間10㌧、10種類まで拡大することを目指す。

椙田社長は「今回の受賞を励みに、これからも北海道の地域資源の可能性を広げ、新たな商品作りに挑戦していく」としている。

11月に明治安田ホール（東京・千代田区）で表彰式が予定されている。

優秀賞を受賞したパックだし

無断の転載、複写、配布を禁じます。