

現地の漁師が釣り竿や鉗で釣る方法による縞タコ漁獲実証の様子（写真下）



インドネシア沿岸部では、小舟を使用した伝統的な漁業が営まれている



# 縞タコの加工技術を確立して商品化 バリューチェーン構築でインドネシアの水産業振興へ

海に囲まれた島嶼国家、インドネシア。豊富な水産資源を有する一方、漁業や水産加工の技術向上、物流整備などの課題を抱えている。そこに着目したのが、長年水産加工業を営んできたア印だ。世界的なタコの需要増で、アフリカ産に代わる調達先の確保が急務だった同社は、これまで有効利用されていなかったインドネシア産縞タコの商品化に向けて、JICAの民間連携事業などを活用。加工技術の確立に加え、バリューチェーンの構築で同国の水産業振興に貢献している。

## タコの新たな調達先として 水産資源豊富なインドネシアに注目

インドネシアは、多くの島々が赤道をまたいで東西に長く連なる島国である。近年、順調に経済成長を遂げている一方、都市部と地方部、非農水産業と農水産業との所得格差は拡大しており、その是正が大きな課題となっている。特に、貧困層である地域漁民の所得向上を図るには、漁業や水産加工の技術向上、水産加工品の多角化の実現が急務だ。

そんな同国に着目したのが、水産加工業のア印である。同社は1887年に海産物の販売で創業。のちに水産物加工に乗り出し、日本で初めて西アフリカ産マダコのボイル加工を開始して以来、タコの食感と風味を引き出す独自の加工技術を強みに、さまざまな水産加工品を食卓に届けてきた。

ところが、欧州やアジア圏でのタコの消費拡大により年々価格が高騰。西

アフリカ産マダコの輸入量はかつての20%以下に激減し、新たな調達先の確保が同社の課題だった。

「インドネシアでは縞タコがたくさん獲れることがわかっていて、10年ほど前から注目していました。ただ、日本では縞タコの輸入実績がなかったため、まずは調査が必要でした」と同社社長室の鯉沼克昌さんは振り返る。

こうした経緯で、同社は2014年に中小企業基盤整備機構の支援を受け、インドネシアでの調査を実施。さらに海外事業化に向けた大規模な実証活動を行うため、JICAの民間連携事業に応募し、15年12月より普及・実証事業をスタートした。

## 生産から物流まで バリューチェーン構築に取り組む

同国のタコ漁はアフリカのトロール漁と違い、漁師が釣り竿や鉗で突いたりして獲る方法なので、1回の漁獲量が少ない。そこで漁場を増やすことで

漁獲量を確保しようと、ボゴール農科大学水産学部と共同調査を実施、タコが生育するサンゴ礁が豊富なことから、多くの地域で獲れることを確認した。

「問題は輸送でした。縞タコはもともとと表皮が固く、鮮度が落ちるとますます固くなってしまいます。鮮度を保つには、冷凍工場の有無や輸送距離の調整などが不可欠です」

ほかにも問題はあった。縞タコを鉗で突いた際に墨袋をつぶして内部に墨が回ると、洗っても取れず商品には使えない。集荷時にそうした選別作業があるため、マダコより手間が掛かる。

「アフリカ産マダコの場合、輸入商社から原料を買って加工すればよかった。しかし、縞タコを商品化するには、原料集荷から冷蔵、生産、加工、販売、物流に至るすべての工程（バリューチェーン）に関わらなければ、品質を上げるのは難しいと気付きました」

そこで同社は、バリューチェーンの構築に向けて、20年1月よりJICAの草の根技術協力事業に乗り出す。同国海洋水産省や国営水産会社の協力の下、漁場開発、普及・実証プラントへの機材搬入、技術指導や試験製造、試食会や展示会の実施など具体的な取り組みを展開した。

「正直苦労もありましたが、試験製造を繰り返すたびに、ふっくら柔らかく見た目の良いタコに仕上がるようになってきました。現地で生産・加工し

たタコを使った料理を試食会で提供したところ、おいしいと好評を得て、日本だけでなくアメリカへの輸出も決まるなど販路開拓につながりました」

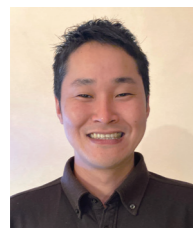
## 今後も技術指導を継続 現地漁業者の収益向上に貢献

今後さらに需要の拡大が予想される縞タコだが、同社の品質向上への尽力により、市場での評価も上々だ。

「実は今年5月から、日本のスーパーで蒸しタコとして販売されるようになったんです。刺身の需要に対応できる品質にするという大きな目標を、ようやく達成できました」

同社の取り組みはインドネシアにおいても、水産業の雇用増や漁業従事者に約10%の収入アップという成果をもたらしている。世界的なタコ不足という追い風を受け、水産業全体のさらなる底上げに期待が寄せられている。

「当社は、長年に渡り地域貢献や人材育成にも力を入れてきました。そうした社風もあり、インドネシアから技能実習生を日本に受け入れ、加工技術や衛生管理技術だけでなく日本語の習得も含め、現地においてもリーダーとして貢献できる人材育成を行ったことが連携事業の成功につながったと思います。今後もこうした経験を生かして新たなビジネスの展開を図っていききたいですね」と鯉沼さん。同社の挑戦はまだ終わらない。



株式会社ア印  
社長室付 課長 鯉沼 克昌

茨城県ひたちなか市出身、1991年生まれ。慶応義塾大学卒業後、食品メーカーに入社。2020年に株式会社ア印に入社。趣味はインドネシア研修生と行っているフットサル。インドネシア蒸しだこのさらなる拡売を目指す。



蒸しタコの試作品



現地工場での縞タコ加工の様子（写真上）。縞タコ料理の試食会も開催。日本ならではのメニューに加え、インドネシア風の味付けも提供された（写真左）



会社名：株式会社ア印  
本社：茨城県ひたちなか市  
設立（法人化）：1957年5月  
代表者：代表取締役 鯉沼勝久  
従業員：150名

同社は、タコやイカ、エビなどの水産物の加工および商品開発、冷蔵・冷凍食品の企画販売を展開。長年にわたり培ってきた加工技術とノウハウはODA事業を通じて海外に渡り、インドネシアにおける水産業の振興と漁業従事者の収入向上に取り組んでいる。



## JICAの民間連携事業

JICAは長年、政府開発援助（ODA）を通じた協力により築いた途上国政府とのネットワークや信頼関係、途上国事業のノウハウを活用し、途上国への海外展開をご検討される日本企業の皆様を支援します。

### お問い合わせ

#### JICA中小企業・SDGsビジネス支援事業窓口

所在地  
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 竹橋合同ビル  
TEL: 03-5226-3491 Eメール: sdg\_sme@jica.go.jp  
https://www.jica.go.jp/priv\_partner/index.html



## ～企業共創プラットフォーム～

民間企業の皆様とJICAが共創してビジネスを通じた途上国の課題解決に取り組む「場」を提供しています。メールマガジンでは、イベント情報・公示情報・企業様のネットワークづくり・海外展開等にお役立ていただける情報を定期的にお届けしています。ぜひ、ご活用ください。



企業共創プラットフォームはこちら



メールマガジン登録はこちら

## 案件名

有効利用されていない縞タコの加工・衛生管理技術の普及・実証事業  
2015年12月～2017年8月

## 貢献するSDGs



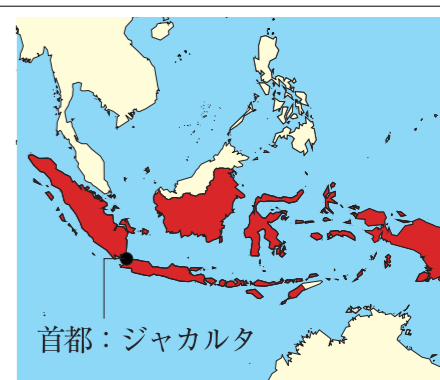
## 産業振興

Republic of Indonesia

## インドネシア

国名：インドネシア共和国  
通貨：ルピア  
人口：約2.7億人  
(2020年、インドネシア政府統計)  
公用語：インドネシア語

インドネシアは、赤道にまたがる1万7000以上の島の大小の島により構成されている。人口は世界第4位の規模であり、世界最大のムスリム人口を有している。日本とは60年以上にわたる伝統的な友好国である。



首都：ジャカルタ