

海ぶどうに学ぶ新商品開発

理事研究員 小掠吉晃

1 「海(ウミ)○○」

ウミガメのように「ウミ○○」と名付けられた生物は多い。ウミガメとリクガメ、ウミイグアナとリクイグアナのように対になっているケースもみられる。だが沖縄料理の食材、「海ぶどう」はもちろん海に生えている「ぶどう」ではなく、ぶどうに似た形状から命名されたものだ。

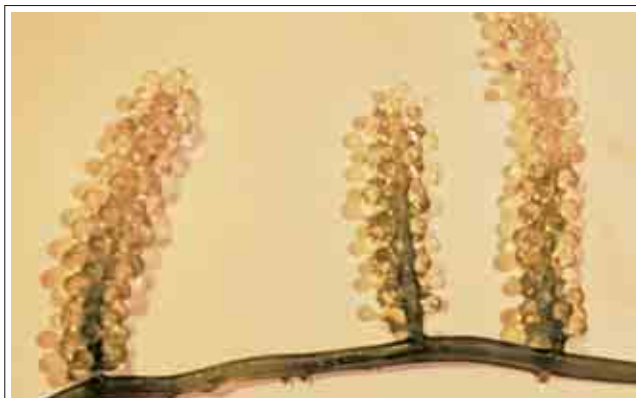
海ぶどうは「クビレズタ」という海藻で、ぶどうの実のようなプチプチは茎についた小さな葉のようなものである(写真)。コンブ、ワカメ、ノリ等の海藻類の養殖は、種苗を植えつけたロープや網を海中に張って海水の養分で成長させるが、海ぶどうの養殖は、陸上の水槽で肥料をやって育てる。養殖の歴史は比較的新しく、本格的な研究が始まったのは1989年になってからである。だが沖縄県の統計によると2015年の海ぶどうの生産額は918百万円になり養殖生産額の13.5%を占める重要な水産物に育っている。

恩納村漁協海ぶどう生産部会の取組みを記した銘荊(2011)には、養殖技術の開発から商

品化に至るまでの経緯が詳しく書かれており大変興味深い。また、それを読むなかで、新商品開発に共通する学べき成功パターンがあるのではと感じた。

2 「飼料」を「肥料」に、偶然の発見

以前、海ぶどうは沖縄の一部地域の食材にすぎなかったが、89年、恩納村漁協の7人の生産者が海ぶどう養殖の研究グループを立ち上げた。生産者の高齢化を見越して、あまり体力が要らず、所得安定化も期待できる陸上養殖に着目したのだ。水槽内にネットを張って均等に日光を当て、房の長さをそろえるなど、試行錯誤のなかで数々の改善を進めていったが、肥料についてはなかなか良いものが見つからなかった。そんなとき、水産試験場の排水溝に見事に粒のそろった状態の海ぶどうが繁茂していることを偶然発見する。排水溝を上流にたどっていくとマダイの養殖池があり、「これだ」とひらめいたそう。マダイ養殖の飼料が海ぶどうの肥料に最適だったのである。



水平な匍匐茎から直立茎が分かれ、そこにぶどう状に球形の葉がつく。体の組織が細胞に分かれておらず全体が一つにつながっている珍しい生物である。(筆者撮影)

こうして5年の歳月を経て、ようやく養殖技術が確立され生産が始まった。ところがまったく知名度のない海ぶどうは地元スーパーでさえ売れなかった。そこで漁協職員・生産者家族が一体となった営業活動を展開する。大手リゾートホテルの協力を得て、毎日開かれる朝市で試食販売を重ねた。そうした地道な販売促進活動を繰り返した結果、海ぶどうの知名度が徐々に上がっていき、やがて販売先は全国に広がった。

3 「偶然」の有名事例、ノリつき付せん

偶然が成功をもたらした話としては、世界的化学メーカー、3M社のノリつき付せん「ポスト・イット® ノート」が有名だ。

68年、3M社のある研究者が接着力の強い接着剤を求め、試作を重ねるうちに、偶然、よくつくが簡単にはがれてしまう奇妙な接着剤を発見する。接着剤としては失敗作だが彼は従来の接着剤には見られないふしぎな現象に興味を持った。そして「何かに使える」と信じ、社内のあらゆる部門の人たちにこの発見を紹介し、用途のアイデアを求めた。

それから5年後、彼の相談を受けていた一人の研究者が、教会で讃美歌集のページをめくったとき、目印に挟んでいたしおりが滑り落ちた。その瞬間、あの簡単にはがれる接着剤を用いた落ちない付せんのアイデアがひらめいた。

ようやく試作品ができたが、まったく新しい製品だったノリつき付せんに必要性を感じる消費者は少なく、テスト販売の結果は厳しいものだった。しかし、主要大企業の秘書にサンプルを送り、とにかく使ってみてもらう、という作戦が効果を表し始め、ついに80年、全米発売が決定される。最初の発見からは12年後のことである。

4 「偶然」の到来、成功の共通パターン

海ぶどうとノリつき付せん、2つの成功ストーリーには、偶然の発見、ひらめきが共通している。ただし、単に偶然うまくいった、というのでは決してない。あるテーマについて、毎日ずっと考え続けている人が何年も努力するなかで、ある日、偶然が訪れたのだ。基礎的な知識を十分身につけたうえで、問題点を突き詰め、打開策はないかと常に考えていないと、仮に偶然が訪れたとしても気づかずに見過ごしてしまうだろう。

そして、2つの話には、もう一つ、商品化の苦労が共通する。今まで市場になく需要がない商品を認知させるために行った「まずは体験してもらう」という地道な営業活動だ。

新商品開発にかかわらず、新たなビジネスを展開するときの基本姿勢として、広く参考になる話ではないだろうか。

5 陸のぶどう

ところで「陸のぶどう」にも、シャイン・マスカットという近年の大ヒット商品がある。味・香りがよいうえに、種がなく、皮まで食べられることが、消費トレンドに合致したのだろう。生産者の視点からみても素晴らしいヒット商品だ。従来品種より栽培の手間もかからず、販売単価も高いからだ。

最低でも10年かかると言われる育種選抜の世界で、完成までにどんな苦労があったのだろうか。機会があれば成功ストーリーを是非聞いてみたい。

<参考資料>

- ・ 銘刈宗和(2011)「漁業情報 沖縄海ぶどう 陸上養殖の歩み ―漁協と家族ぐるみでつくりあげた新しい海藻養殖―」『海洋水産エンジニアリング』11巻98号、7月(41～47頁)
- ・ 3M社 <http://www.mmm.co.jp/wakuwaku/story/story2-1.html>

(おぐら よしあき)