冷凍加工場7月新設

「深浦マグロ」ブランド化へファンド出資

通年で安定供給

需給量調整

県内最大の水揚げ量を誇る「深浦マグロ」のブランド化を目指し、地元漁業者と首都圏を中心に居酒屋チェーンを展開する外食事業者が共同出資して立ち上げた合弁会社「あおもり海山」が今年7月、深浦町内に冷凍加工場を新設する。マグロを切り身加工した上で冷凍保管して需給量を調整し、通年での安定供給と価格の引き上げを図る。総事業費は4億円で、うち1億円はみちのく銀行などでつくる6次産業化支援のファンドが出資する。同様のファンドによる出資決定は全国7例目で、県内では初めて。（小林亜希子）

深浦マグロの年間水揚げ量は、高級マグロとして知名度の高い大間マグロの約2倍に上るが、漁期が価格の低い夏場（5～9月）に集中することから、首都圏の業者などにより市場では比較的安値で取引されてきた。

あおもり海山は、マグロの大型定置網漁を行う「ホリエイ」（同町、堀内精二社長）が8000万円、生産者からの直接仕入れが特色の居酒屋チェーンを展開する「エー・ピーカンパニー」（東京）が2000万円を出資し、昨年8月に設立。堀内氏が代表を務める。

事業では、同町内に新たに冷凍加工場を整備。ホリエイが水揚げしたマグロを切り身加工し、マイナス55度で冷凍保管する。保管したマグロは、漁獲量の少ない時期や価格の高い時期などに合わせて需給調整をしながら、通年で出荷。エー・ピーカンパニーの店舗で取り扱うほか、県内外の飲食店や食品卸などにも販売する。

冷凍加工場は敷地面積約3000平方㍍。1度に最大30㌧の保管が可能で、12人程度を雇用する。3月に着工し、7月には竣工・稼働する予定。県内の日本海側には同規模の加工・冷凍施設がないため、将来的にはマグロ以外の水産物や、町外のマグロの受け入れも視野に入れている。

同行は、工場の稼働により深浦マグロの価格が上昇し、地元漁業者の収入増につながるほか、加工後に急速冷凍することで品質低下を防ぎ、状態のよいマグロを安定供給できる体制が整う―と説明。産地直売や「マグロステーキ丼」の通年提供にも活用されるため、夏場の観光への効果も期待できるとした。

整備事業費は事業者側が計1億円、「とうほくのみらい応援ファンド」が1億円を出資し、残る2億円は食品流通構造改善促進機構の補助金で賄う。

同ファンドは6次産業化の支援を目的に、同行など東北の地銀4行とみずほ銀行、官民ファンドの農林漁業成長産業化支援機構などが総額20億円を出資、昨年6月に設立した。

深浦町で水揚げされたマグロ。冷凍加工場の整備により、通年での安定供給が期待できる（写真は昨年7月撮影）

「食産業の拠点に」 深浦町長

冷凍加工場整備のため町有地を提供した深浦町の吉田満町長は27日、今回の事業を契機に食品関連の施設を集積させ、食産業の拠点づくりを目指す意向を示した。

吉田町長は、冷凍加工場が農水産物加工場の隣接地に整備される予定であることを説明し、「（将来的に食産業の）団地化を進めたい」とした。

冷凍加工場を整備する合弁会社「あおもり海山」の堀内精二代表取締役は「冷凍加工場は深浦の漁業者にとってまさに悲願だった。成功させたい」と力を込めた。

深浦マグロステーキ丼の普及に取り組む深浦マグロ料理推進協議会の西﨑朋会長は「マグロを通年確保できるようになる。マグステ丼は3万食を提供してきたが、発売から1年となる6月には4万食を達成したい」と意気込んだ。

（柳野耕）

日々燦句

雪のんのんまだ人間に見え

草野

「雪のんのん」は雪の降り方を表す。「雪もつもつ」などもあるが、のんの

が降り続くことであろう。見る見るうち

凹凸がなくなってのっぺらぼうになる。

まだ見えているが、像としては限界を越

るぎりぎりの感動。「新青森縣句集」の