

来春完成へ

冷凍加工場を建設 サクを周年で供給



堀内精二社長

(株)ホリエイなどの出資で設立した(株)あおもり海山(社長・堀内精二・ホリエイ社長、深浦町)は、

地元産本マグロ(クロマグロ)の付加価値向上と周年供給を目指し、刺身用のサクを生産する冷凍加工場を建設する。同町月屋に来年3月初旬の完成予定。6次産業化で、人口減少が続く地元の雇用にも貢献したい考えた。同社の出資は、ホリエイと首都圏で居酒屋「四十八漁場」などを展開する(株)イー・ピーカンパニー、地元銀行などが農林水産業の6次産業化を支援する「とうほくのまらい応援ファンド」。

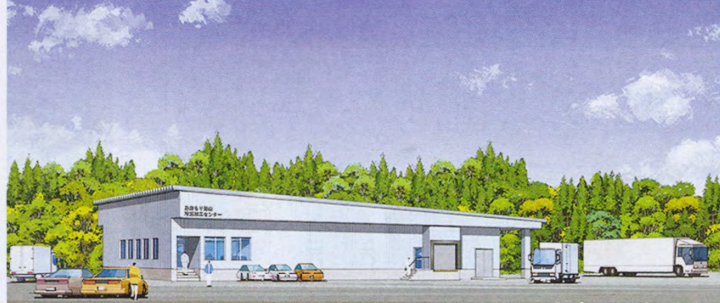
保管する。冷蔵庫の能力は30ト。出荷は、冷凍サクを主体に生鮮や需要に応じ冷凍ブロックでも対応する。内臓や皮の商品開発も進めるほか、ブリなどマグロ以外の定置漁獲魚も視野に入れる。地元や県外の飲食店、小売などとネット通販を予定し、「消費者と直接つながっている業態に出していきたい」(同社・野呂英樹取締役営業部長)という。

魚価上げ、雇用にも貢献

(株)あおもり海山・堀内精二社長の話 深浦町では定置網で本マグロが水揚げされるが、大量に漁獲されると値が大きく下がる。津軽半島一带に冷凍加工施設がないため、生で出荷せざるを得ないからだ。刺身用サクの冷凍加工で付加価値を高め、魚価を上げるのが目標。三厩や竜飛の釣りのマグ

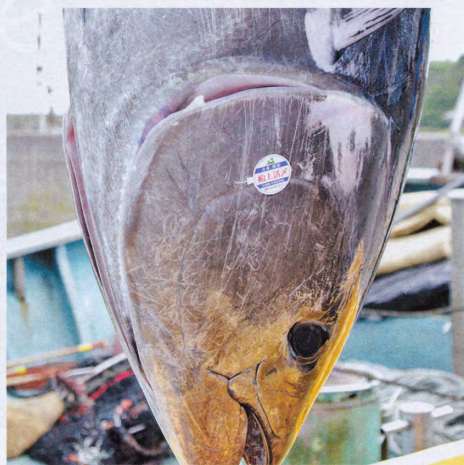
ロも仕入れ加工場の稼働を伸ばし扱いを増やして産地を明確にして出荷していきたい。

6次産業化で、深浦の雑把魚や未利用魚も加工販売して価格を上げ、漁師の収入を増やせるとよい。通年出荷することから地域の雇用にもつながり、新しい産業が若者の受け皿になる。



あおもり海山冷凍加工場の完成予想図

ホリエイの船上活締めマグロ



受皿になる。冷凍加工場は、町から購入した4200平方メートルの土地に、事務所含め約740平方メートルの鉄骨造平屋として整備する。サク加工したマグロをマイナス30度で急速凍結し、真空包装して同55度で冷蔵

加工したマグロをマイナス30度で急速凍結し、真空包装して同55度で冷蔵

加工したマグロをマイナス30度で急速凍結し、真空包装して同55度で冷蔵