

マグロ通年出荷の拠点に

深浦・加工センター起工式

来年4月操業 切り身を冷凍保存

深浦町の「あおもり海山」（堀内精二社長）は2日、首都圏などに出荷するマグロをはじめとする魚介類の冷凍保存機能を持つ加工センターの起工式を同町月屋の建設予定地で行った。2015年4月、操業開始の予定。

加工センターは鉄骨平屋約620平方メートル。地元産マグロを大きめの切り身（さく）に分けた後、急速凍結し超低温で保存する。貯蔵能力30ト、総工費約3億8300万円。同社はセンター操業に合わせ、13人の雇用を見込んでいる。

深浦近海のマグロ漁が最盛期となる5〜8月は大漁になると価格が暴落する一方、漁のない冬場、春先は出荷できずにいた。センター完成によって、マグロ価格の市場動向を見極めながら、計画的な通年出荷が可能になるという。

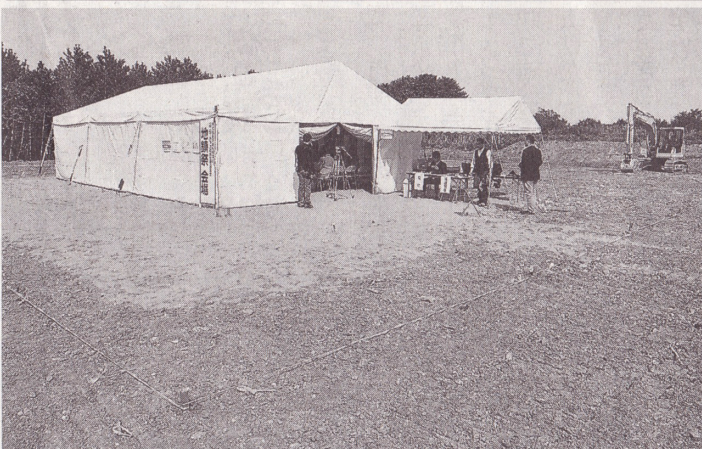
センターはマグロのほかタイ、ブリ、サワラの冷凍保存にも活用。さらにサイズが小さく捨てられてきた未利用魚を冷凍加工、販売することで、漁業者の所得向上にもつながるといふ。

堀内社長は「人口減が進む中、深浦町の原点の産業である漁業に付加価値をつけるため、町の事業として官民一体で進めていきたい」と述べた。

「エイ」と飲食店チェーンの「イー・ピーカンパニー」（東京）の出資企業。加工センター建設は、6次産業化支援を目的にみちのく銀行などが設立した「とうほくの未来応援ファンド」の支援第1号。（本間善幸）

あおもり海山は、堀内社長が経営する同町

の大型定置漁業「ホリ



2015年4月の操業を目指す、あおもり海山の冷凍加工センター建設予定地