

マグロ加工施設 来月稼働

深浦の会社 通年出荷可能に

深浦町岩崎の「あおもり海山」（堀内精二社長）は13日、同町月屋に建設を進めてきた水産加工センターの竣工式しゅんしゅうを行った。関係者約80人が、地元産マグロの通年出荷を可能にする拠点施設の完成を祝った。5月中旬から本格稼働となる。

（本間善幸）

2014年10月着工のセンターは鉄骨平屋657平方メートル。マグロのさくを急速

冷凍後、零下55度の超低温で保存する最新設備を導入。解凍後も鮮度の高い状態で味わえるという。長期保存も可能なため従来、漁期の5～8月に鮮魚で出荷していたマグロを、漁業者が市場動向を見極めながら計画的に販売できる。

他にタイ、ブリ、サワラや、サイズが小さく廃棄されてきた未利用魚を加工・出荷し販路を拡大、漁業者の所得向上を目指す。貯蔵



マグロなど深浦産魚介類の付加価値アップへ期待が掛かる加工センター

能力約30ト、総事業費約4億3千万円。新規の雇用10人程度を見込んでいる。6次産業化支援へ、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」の融資第1号の事業。深浦産マグロは県内一の水揚げを誇るが、太平洋クロマグロの資源回復へ国が漁獲規制を予定している重

さ30キ未満が多い。堀内社長は竣工式で「（漁獲規制で）事業計画の見直しが必要となる。厳しいスタートになるが、頑張っていきたい」と述べた。