

青森・深浦 あおもり海山 連休明け本格稼働

定置マグロを冷凍加工

6次産業化で施設竣工

6次産業化で定置漁獲のクロマグロを冷凍加工、周年販売する(株)あおもり海山(堀内精二代表取締役・青森県深浦町)は13日、水産加工センターを同町月屋に竣工、大型連休明けから本格稼働する。これまで鮮魚出荷のみとなっていたマグロの付加価値向上と地域経済の活性化に期待がかかる。6次産業化ならではの船上活締め製品が脚光を浴びそうだ。

船上活締め→刺身用柵

同社への出資は、堀内氏が代表となる地元の定置漁業・(株)ホリエイト、首都圏で居酒屋などを展開する(株)イー・ピーカンパニー、地元銀行などが6次産業化を支援する「とっほくのみらい応援ファンド」。あおもり海山のマグロの冷凍加工などに関する事業計画は、国の6次産業化・地産地消法に基づく認定を受けた。深浦町のマグロ水揚げは同県一だが、これまでは周辺に魚の凍結施設がなく鮮魚出荷を余儀なくされていた。水産加工センターは、町から購入した4200坪の土地に建設した事務所を含め約740平方メートルの鉄骨造平屋。総事業費は約4億3千万円。(株)八洲建築設計事務所が設計・監理、(株)大坂組が施工。メインの刺身用冷凍柵の生産工程はこうだ。一次加工室で、マグロの内臓がついている場合は除去、洗浄し、0度の冷蔵庫で2〜3日間熟成。二次加工室で、頭を取り4つ割りのロインにしてから、柵加工しマイナス30度のショックフリーザーで急速凍結、真空包装。同55度で収容能力30トンの冷凍庫に移し保管する。急速凍結では、ショックフリーザーのほかにプロトン凍結機も設備。自然解凍でもうま味を維持でき、一般客向けの柵を凍結する。内臓や皮などの副産物の商品化にも力を入れる。すでにイー・ピーカンパニーや研究機関とともに開発済みだ。胃袋のホルモン焼きやもつ煮、皮ポン酢などの素材をレシピ付きで提供できる。衛生管理は入念だ。エアーシャワーや殺菌効果の高い「ハセツパー水」、金属探知機を整える。出荷・販売先は、県内の飲食、小売店とネット通販が中心となるが、加工センター内にはマグロの解体が見学できる直売ブースも設ける。同社では「消費者、エンドユーザーと直接つながるところに出していきたい」(野呂英樹取締役営業部長)と話している。本格稼働する大型連休明けには地元の定置網でマグロ漁獲が始まる。ホリエイトは定置の大型3カ統と小型1カ統を運営する。昨シーズンから、加工センターの稼働を見込み船上で神経抜き、血抜きする活締めを実施。あおもり海山の堀内淳



竣工した水産加工センター。下は二次加工室の真空包装機(左)と金属探知機



マイナス30度で凍結するショックフリーザー

約4億3千万円。(株)八洲建築設計事務所が設計・監理、(株)大坂組が施工。メインの刺身用冷凍柵の生産工程はこうだ。一次加工室で、マグロの内臓がついている場合は除去、洗浄し、0度の冷蔵庫で2〜3日間熟成。二次加工室で、頭を取り4つ割りのロインにしてから、柵加工しマイナス30度のショックフリーザーで急速凍結、真空包装。同55度で収容能力30トンの冷凍庫に移し保管する。急速凍結では、ショックフリーザーのほかにプロトン凍結機も設備。自然解凍でもうま味を維持でき、一般客向けの柵を凍結する。内臓や皮などの副産物の商品化にも力を入れる。すでにイー・ピーカンパニーや研究機関とともに開発済みだ。胃袋のホルモン焼きやもつ煮、皮ポン酢などの素材をレシピ付きで提供できる。衛生管理は入念だ。エアーシャワーや殺菌効果の高い「ハセツパー水」、金属探知機を整える。出荷・販売先は、県内の飲食、小売店とネット通販が中心となるが、加工センター内にはマグロの解体が見学できる直売ブースも設ける。同社では「消費者、エンドユーザーと直接つながるところに出していきたい」(野呂英樹取締役営業部長)と話している。本格稼働する大型連休明けには地元の定置網でマグロ漁獲が始まる。ホリエイトは定置の大型3カ統と小型1カ統を運営する。昨シーズンから、加工センターの稼働を見込み船上で神経抜き、血抜きする活締めを実施。あおもり海山の堀内淳



命懸けで獲った魚に新たな価値

あおもり海山は水産加工センターで13日に竣工式を開催した。支援した県や深浦町、取引先の代表、漁協系統、工事関係者、漁業者ら約80人が出席。

堀内氏のあいさつ=写真=に続き、来賓から「地域活性化の拠点として地方創成の起爆剤になる」、「世界自然遺産とマグロの町を町内外に発信するシンボル、推進力になる」など、大きな期待が寄せられた。

堀内精二代表取締役のあいさつ(要旨) これまでは水揚げされた魚を鮮魚状態のまましか出荷できなかったが、センターではマグロの一次、二次加工はじめ、深浦で獲れた魚を付加価値を上げ販売する事業を計画。命がけで獲ってきた水産物の価値を新たに作りだし、人々の豊かさ貢献する企業になるよう努力していく。

今年度からマグロの資源管理がスタートし、30キロ以下の漁獲は約50%削減される予定だ。これにより当社は事業計画を見直しなくてはならず、厳しいスタートになると思いが、厳しいときこそ従業員一同とともに頑張っていきたい。

深浦町の4漁協、県漁連、町、県との連携と協力をいただきながら、この町から県の水産業および第一次産業の底上げ、発展による活性化に向け業務にまい進する所存だ。

八洲建築設計事務所 ISO9001取得 代表取締役 鈴木雄二 青森市松原3丁目14-13 TEL 017-723-6066 FAX 017-732-6060 http://www.yashima-ae.com/

東北容器工業株式会社 代表取締役 宮城豊三 本社/青森県八戸市北インター工業団地四丁目2番7号 TEL 0178-21-1400 FAX 0178-29-2730 営業所/青森・弘前・函館・盛岡・宮古・大船渡

加工センター長は「活締めマグロは獲った段階から鮮度が違う。(解凍で)ドリップがほとんど出ないような急速凍結で、通年、おいしく提供できる」と品質に強い自信。地元の水揚げが終わる秋からは、竜飛、三厩方面の釣りマグロを扱いたい考えた。 (株)あおもり海山 青森県西津軽郡深浦町大字岩崎字松原193の2 ☎ 0173-77-2102