

(3) 高付加価値化による収益性の向上—株式会社あおもり^{かいさん}海山—

農水産物加工場を核とした地域6次産業化に取り組む深浦町で、新たに6次産業化によって地域振興と雇用につなげる取組をしているのが株式会社あおもり海山です。

先に述べた深浦町は、県内でもクロマグロの漁獲量ナンバーワンを誇ります。マグロ漁は5月から8月までの間に大型定置網で1年分の水揚げをしますが、冷蔵・冷凍設備がなかったため、大漁になると品質低下や価格低迷を招いていました。また、市場動向価格を見極めながら通年で計画出荷できない状況にありました。

そこで、地域資源であるマグロの付加価値を高めて販売し、地域振興と雇用につなげようと、深浦町で大型定置網漁業を行う「株式会社ホリエイ」が平成25年(2013年)8月に「株式会社あおもり海山」を設立し、生産者から直接仕入れを行う居酒屋チェーンを展開する「株式会社エー・ピーカンパニー」も共同出資して、連携・協働による6次産業化の取組が始まりました。

平成26年(2014年)1月には、農林漁業の6次産業化を支援する「とうほくの未来応援ファンド」の支援第1号にも認定されており、平成27年(2015年)4月、ファンドを活用して深浦町にマグロの水産加工センターを建設しました。特徴としては、マグロ1本1本を洗浄した後、一定温度で熟成させ、うまみ成分を引き出したマグロの状態を維持するため、サクまで加工してから急速冷凍をかけています。超低温冷凍庫の整備が通年での出荷を可能にしました。施設では、深浦町を始めとする県内各地で水揚げされるマグロの解体・加工を行います。直売所やマグロの解体ショーを見学できるコーナーも併設し、観光客誘致による町の活性化も目指しています。

また、ホリエイでは、鮮度を保つために、漁獲直後に漁師が本マグロの血抜き、内臓除去、神経抜きまでを行う船上処理を施しています。この処理で魚の臭みがなくなり、新鮮な身を維持できます。こうした取組で漁師の間にも、品質のいいものを出荷していこうという意識改革が浸透しています。(図1-2-12, 13)

図1-2-12 事業の仕組み(あおもり海山)

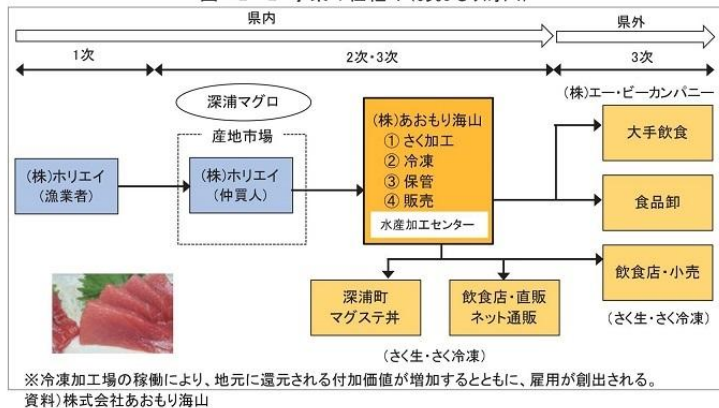


図1-2-13 とうほくの未来応援ファンド—事業スキーム



〈あおもり海山水産加工センター〉

