

マグロは大間だけじゃない！ 深浦マグロのブランド化

おおもり海山は、ホリエイと連携した事業内容で、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画を作成し認定を受けた。「本マグロといえば、大間のマグロが有名ですが、水揚げ量では深浦が大間の3倍。でも価格では大間の3分の1しかありません。まずは知名度を上げ、『深浦マグロ』のブランド化を図り、魚価を上げていきたい」と堀内さん。そこで、生産者のホリエイが今春から始めたのが、漁獲直後に本マグロの血抜き、内臓除去、神経抜きまでを船上で行う船上処理。技術指導には、堀内さんの右腕として奮闘している、おおもり海山の野呂さんが当たっている。

株式会社おおもり海山 取締役営業部長 のろひでき 野呂英樹さん(30)

東京海洋大学院卒業後、青森県庁に入庁。かねてから国内漁業の問題・改善を意識していたところ堀内さんと出会い、おおもり海山設立に力を尽くす。



船上処理された本マグロは、「船上活マ」のタグが付き、市場やパートナー企業に向け出荷される。

「定置網漁船で、ここまで処理にこだわっている船は、日本でも今は他にないと思います。この処理を施すことで魚の臭みがなくなり、新鮮な身を持できます。品質のいいものを出荷していこうという意識改革は、漁師さんたちの間にも浸透していますね」と野呂さんは話す。

この他にも野呂さんは、冷凍加工の試験データを収集したり、販路開拓の窓口も担当。また、県職員時代に県内の漁業調査を行い普及員も務めた経験から、「深浦の漁業を底上げしながら、将来的には県内の他の漁協・漁師さんとも連携していけたらと思っています」と抱負を語る。その思いの背景には、「自然豊かで、いい漁場があっても、それを伝えていく産業を作っていくか」という思いが込められています。今、何とかしないと、この町に住めなくなってしまうと、この町に化が進む町への危機があった。

数字で見えないものも 評価してくれたサブファンド

おおもり海山とホリエイが進める六次産業化には、地域産業を振興していきたいという強い思いも含まれている。ファンドの活用にあたり堀内さんは、「サブファンドの方たちからは、1次産業者の私達がどれだけのやる気を持って取り組もうとしている6次産業化なのか、数字では見えない部分も評価されたのではないだろうか」と話す。出資決定後も堀内さんは、「信用力が全然違います。特に営業の面で手応えを感じます」と話す。一方、サブファンドの担当者は、漁業の基本を学び、定置網船に乗船し漁の現場も見学。販路開拓先として、水産卸・小売事業者の株式会社魚力や、塚田農場などの飲食店を全国177店舗で居酒屋を展開する株式会社エー・ピーカンパニーを紹介してくれた。

エー・ピーカンパニーは、2013年にエー・ピー6次産業化ファンドを設立。おおもり海山に2千万円の出資を行い、販売先としても関わっている。社長米山さんは、「地域とのつながりというのは1年や2年で出来上がるものではないですね。今回の投資は15年というスパンになりますが、私たちとしては、半永久的に一緒にやっていきたいと思います」と話す。

地域をあげてバックアップ 深浦マグロのブランド化

深浦マグロのブランド化は、町をあげての取組となっており、深浦町役場の戦略事業室や商工会などもこの取組に必死だ。2013年6月から、深浦マグロ料理推進協議会主催により始まったのが、深浦マグロを使ったご当地グルメの展開。町内7つの飲食店で、新鮮なマグロを刺身、片面焼き、両面焼きにして3種類のタレをつけご飯にのせて食べる「深浦マグステ井」(全店共通1350円税込)を提供。

今までにない食べ方が消費者に受け、1年間で4万食を突破した。協議会の試算によると、このマグステ井の経済効果は2億2千万円にも達するという。注文客の9割が町外からの客で観光客誘致の大きな布石となった。一過性に終わらせないよう、協議会では今後、関連商品の発売やイベントを企画している。



当初の売上目標1万5千食を大幅に上回り、4万食を突破するヒット商品となった「深浦マグステ井」。

6次産業化のカギを握る マグロ加工センターの建設

エー・ピーカンパニーが展開する一部の居酒屋では、すでに、あおもり海山から仕入れた深浦マグロの刺身が商品として提供されている。船上活メの本マグロの評判は上々で、エー・ピーカンパニーの吉野さんは「このクラスの中では最上級のもですね」と太鼓判を押す。780円という価格設定について社長の米山さんは、「正直、利益は上がりませんが、この価格だからお客様に響くんです。まずは『深浦マグロ』というブランドを知ってもらうことが大切で、マグロ加工センターでの2次加工が始まるからポイントに



株式会社エー・ピーカンパニー
代表取締役社長
よねやま ひさし
米山 久さん(44)

「全国の埋もれている商材を発掘をして、我々の手でブランド化して世の中に発信していき、1次産業と地域の活性化を目指していけたらと考えています」。



株式会社エー・ピーカンパニー
常務取締役 流通本部長
よしの かつみ
吉野勝己さん(40)

あおもり海山の窓口を担当。「ダイレクトなパートナーシップを結び、それぞれの役割を果たし、一緒に取り組んでいくことが6次産業化だと思います。餅は餅屋ですね」。



各店舗のホールスタッフは関係者専用のSNSでリアルな生産者の情報を知り、付加価値を高めた情報をエンドユーザーに提供している。

なってくると思います」と話す。

建設予定のあおもり海山のマグロ加工センターには、マグロを熟成させるための保管庫や、約30トンの柵を冷凍保存できる超低温冷凍庫などの設備を導入。本マグロの柵以外に、頬肉、頭、内臓などすべての部位を加工する。「マグロの最適な加工ができる工場ができるのはすごく面白いことです。弊社の料理長も青森に行つて、県の研究所の方と、どうやって加工したら美味しく食べられるか研究を始めています。ブランドイメージを出していきたいながら、商品としても、これまでにないものを首都圏のお客様に提供していけると思っています」と吉野さんは声を弾ませる。

マグロ加工センターに併設される直売所ではマグロ解体ショーの開催も予定され、建設地の隣で、ふかうら雪人参などを扱う農産物加工工場が稼働。農業と漁業の6次産業化発信地に観光バス誘致の期待もかかる。

今日もとびっきり
イキの良いのが
入ったよー。

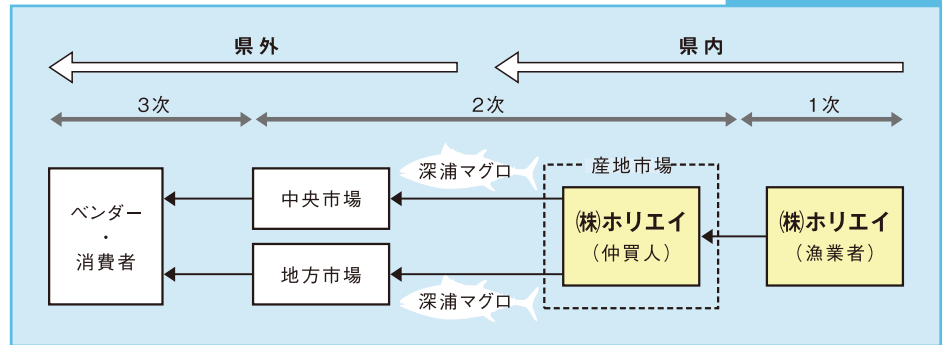


株式会社あおもり海山

青森県西津軽郡深浦町大字岩崎字松原193-2
TEL:0173-77-2102
<http://www.6-ch.jp/fund/fundcase02.html>

株式会社あおもり海山の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。

これまでの商流



今後の商流

