



水産卸・小売事業を展開する魚力45店舗で「深浦フェア」が開催され、あおもり海山の加工品、深浦まぐろの柵も首都圏でアピール。地元漁師も接客にあたり、駆け付けた堀内社長も顧客の反応に手応えを感じた。



CASE
001
あおもり海山
〔青森県〕

1次産業事業者の6次産業化を資金面から後押しする、(株)農林漁業成長産業化支援機構(A・F・I・V・E)の設立から一年半。各地域のサブファンドにより全国をカバーする体制も整い、活発化してきているファンドの活用を、事業者の取組を通してレポートしていく。

シリーズ
6次産業化
ファンドを活用した

平成26年8月25日現在、各地域、各分野での経営指導や事業展開の支援を行うため、A・F・I・V・Eと地域金融機関等の出資により全国に46のサブファンドが設立され、資金総額は711億円に達している(設立準備中のサブファンドを含む)。また、サブファンドから事業体への出資については、31件、22億円超の支援を決定している(平成26年8月8日時点)。今回レポートする「あおもり海山」、「おおのミルク工房」は、サブファンドのひとつ、「※」とうほくのみらい応援ファンド」の出資を受け、事業拡大に向け、新たな



CASE
002
おおのミルク工房
〔岩手県〕

販路開拓を行っていく。「あおもり海山」は深浦マグロ加工センターを建設、パートナー企業と手を組み関東の飲食店に販路を開拓していく。「おおのミルク工房」は、新商品開発のため工場内に新たな設備を導入。いずれも、地域の資源を活かし、地元住民のバックアップを受け、地域における農林漁業の持続的な成長発展、雇用の創出を図ることを目指している。

※とうほくのみらい応援ファンド
平成25年6月に設立。生産から加工、流通、販売までを総合的かつ有機的に結び付けるネットワーク構築をサポートしている。出資者は、㈱荘内銀行、㈱東北銀行、㈱北都銀行、㈱みちのく銀行、㈱みずほ銀行、みずほキャッシュ(株)、A・F・I・V・E、㈱農林漁業成長産業化支援機構

おおのミルク工房の牛乳は、酪農家が絞りたてをお鍋でコトコト沸かして飲む牛乳の風味を再現。平日は宅配も行っており、学校給食も含め地元の人たちへの浸透が深い。今後は新たな販路開拓を目指していきたいと塩倉社長は話す。



青森県内水揚げ高ナンバーワン 深浦マグロ加工センター建設で 広がる可能性

株式会社あおもり海山（青森県）



今まで通りでは

漁業が成立しなくなる！

青森県の西部、日本海に面した深浦町では大型定置網漁で本マグロが大量に漁獲される。水揚げ量は年間で約450トン、金額にすると約6億3千万円。漁獲量では青森県下ナンバーワンを誇る。しかし、大量に水揚げされると魚価が下がり、廃棄されることも。「これまで生鮮で売っていたので、加工や冷凍施設の必要性を感じませんでした。現在は資源が少なくなっている上に、魚価も安くなってきています。今まで通りの経営では漁業は成り立たないでしょう」と話すのは、あおもり海山の代表の堀内さん。堀内さんは、大型定置網漁業と土木建設業を営む株式会社ホリエイの

出資者・出資額表

株式会社 ホリエイ	8,000万円
株式会社 エー・ピー・カンパニー	2,000万円
とうほくのみらい応援ファンド	1億円
合計	2億円

【事業内容】

- (1)「深浦マグロ」のブランド化を推進する目的で、冷凍加工場を整備。さく加工した後、-55度で冷凍保管し、通年で安定した出荷を可能とする体制を構築。
- (2) 冷凍加工場の整備により、以下の①～④を通じて地元雇用の拡大と農山漁村の活性化に貢献する。①食の観光資源として、深浦町および青森県内の流通促進を図る。②首都圏ベンダーへの直接販売を図る。③ネットや対面による消費者への直接販売を図る。④産地における未利用資源の有効活用を図る。



株式会社あおもり海山 代表取締役
ほりうち せいじ
堀内精二さん(51)

運営母体となる株式会社ホリエイの社長も兼任する。

代表も務める。これまで漁業に携わってきた堀内さんは、2013年に水産物の加工・販売を事業とする株式会社あおもり海山を設立。ファンドの出資を活用して直売所を併設したマグロ加工センターを建設して、5月～8月の4か月間に水揚げされる本マグロを加工して冷凍保管を行い、通年供給を可能にしていく。「貴重な水産資源の本マグロのすべての部位を活用して、刺身以外の新たな食べ方を提案していきたい」と堀内さんは話す。

6次産業化と

地元漁協との関係

深浦町にある深浦港と岩崎港の2つの港のうち、ホリエイは8対2の割合で主に岩崎港に水揚げをしている。水揚げした魚はすべて漁協に納め、ホリエイは他の仲買人と同様、公正に入札を行い、あおもり海山に卸している。新深浦町漁業協同組合の福沢さんは、ホリエイ、あおもり海山の6次産業化への取組について、「深浦町全体の漁業と本マグロの品質を底上げしてくれるもの」と期待を寄せる。漁協との関係は良好だ。

現在、全国漁業協同組合連合会がインターネット上で展開している「漁師が選んだ、本当に美味しい魚 プライドフィッシュ」プロジェクトには、各県を代表する四季の魚が紹介されているが、青森県の夏のプライドフィッシュとして、深浦マグロが紹介されている。福沢さんは町の漁協窓口としてバックアップを行っている。



新深浦町漁業協同組合
岩崎支店長
ふくざわ けんいち
福沢欣一さん(57)

20～30代の若い漁師が多い株式会社ホリエイの漁業部門のスタッフ。19トンの定置網船2艘に、20名の漁師が乗り込み漁を行っている。

