

三印三浦水産株式会社

北海道函館市

★事業者の概要

当社は昭和24年の創業以来、北海道内の水産物を中心に卸売・水産加工品の製造販売等を展開しており、特に函館の街と深い結びつきを持つイカを主力商品として取り組んでいます。



★プロジェクトの概要

今まで函館市の水産加工業は、太平洋・日本海沖で安定的に水揚げされていたスルメイカ等の加工を中心に発達してきましたが、近年の海水温上昇や海流の変化等により、現

在イカ類の漁獲量は最盛期の20分の1程度まで減少しています。

一方、函館市や噴火湾沿岸では、今まで漁獲されていたなかったブリや、サバ等青魚の漁獲が増加傾向にあるものの、地元には加工する業者が少ないことから低利用となっている部分があり、対応に苦慮している状況です。

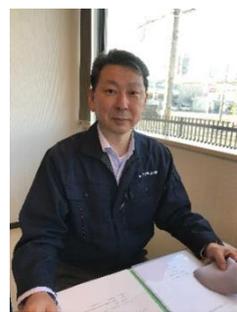
そこで本プロジェクトでは、新たな事業として、地元で水揚げされるブリやサバ等青魚を中心に、国内外に向けて生産・販売を行い消費拡大に取り組みとともに、地域漁業者や運送業、冷蔵庫業の雇用安定化を図ります。

★三浦取締役総務部長にお話しを伺いました。

Qプロジェクトに応募するきっかけは、どのようなものでしたか？

創業以来71年間イカ類の加工を中心に、さきいかの元となる「だるまいカ」や「干しスルメ」等の加工を行ってきましたが、近年不漁による原料魚の価格高騰や、中国からの安価な輸入品との価格競争等の影響から、現在函館市内にあるイカ加工業者は以前より

もより高次な加工品製造にシフトするなどして対応してきましたが、生産量が減少したこと



で、関連する倉庫業者や運送業者等の売上がダウンするなどの影響が生じております。

加えて、近年のイカ類の水揚げ量が不安定且つ減少傾向にあることから、今後もイカ類に特化した生産・加工体制では経営上のリスクが非常に高いと判断し、新たに加工できる魚種を増やしていきたいと考え応募しました。

Qプロジェクト実施にあたり気がかりなことはありますか？

当社では今まで本格的な青魚等の生産に取り組んだことがなかったため、サバ・イワシ等の一大産地である銚子港を視察し、鮮度や品質管理についてアドバイスを受け、機器導入前に手作業主体による試験製造を何度か行いましたが、作業工程や人員配置等において、不慣れな面もあり、今後も引き続き改

善を図る予定であります。

また、噴火湾の定置網漁業(例年4月頃から開始が開始すると、本格的な生産体制にシフトすることから、それに伴う作業量の増加や生産の効率化、加工品の販売先確保等が必要になると考えております。

新しい事業

で不安もありますが、この取り組みが地域産業のメリックトに繋がると考えているので期待のほどが大きいです。



手作業で選別し製品化したイワシ

Qプロジェクトの成果について説明をお願いします。

現状の体制を保持しつつ、漁獲量が増加傾向にあるものの、一部低利用として処理されているイワシやサバ等の有効活用が可能になることで、漁業者や関係者の所得向上に寄

与できることに加え、魚種や漁獲量の変化等に柔軟に対応できる生産体制を整備したことで、一年を通じて工場の稼働や雇用の安定化を図ることができました。

Q今後の取組はいかがですか？

地域では今まで青魚がほとんど加工されていなかったため、漁獲後の工程においても銚子港などに比べると扱いに優れず、販売先からの評価が低いところがあったのですが、このプロジェクトをきっかけに加工品の品質が向上することに加え、魚価の底上げも見込まれることから、今後は更なる付加価値向上のため、地域漁業者と協力して漁獲時からの鮮度管理に取り組み、函館で獲れる青魚の品質向上及びブランド化を目指していきます。

(取材日：令和3年3月8日)