

産学金官連携による陸上養殖事業

嶋脇漁業による陸上養殖事業への挑戦

嶋脇漁業(株)

代表取締役社長 吉田徳光

所在地：八戸市築港街一丁目3-55
養殖場：八戸市新湊一丁目11-19



沖合底曳網漁業



サンマ棒受網漁業



冷蔵倉庫業

新たに「陸上養殖事業」へ参入

嶋脇漁業による陸上養殖事業への挑戦

- 市内の遊休倉庫内に閉鎖循環式陸上養殖設備一式を導入
 - ・ 50トン水槽×3基、7トン水槽×2基
 - ・ ろ過槽、加温冷却装置、非常用電源装置 など
- マツカワガレイとヒラメを養殖
- 活締めや活魚出荷により付加価値を高めて販売

嶋脇漁業による陸上養殖事業の目指す姿

漁船漁業



×

陸上養殖

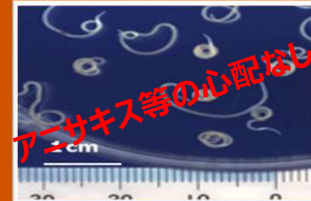


事業多角化による

新しいビジネスモデルの構築

水産業の活性化

安全・安心



×

安定生産



八戸前沖さばに代わる

新たな食の観光資源の創出

飲食業・観光業の活性化



地域の新たな経済循環の創出

八戸の鮮魚ブランディングプロジェクト事業 概要（1）

プロジェクトの背景（現状と課題）

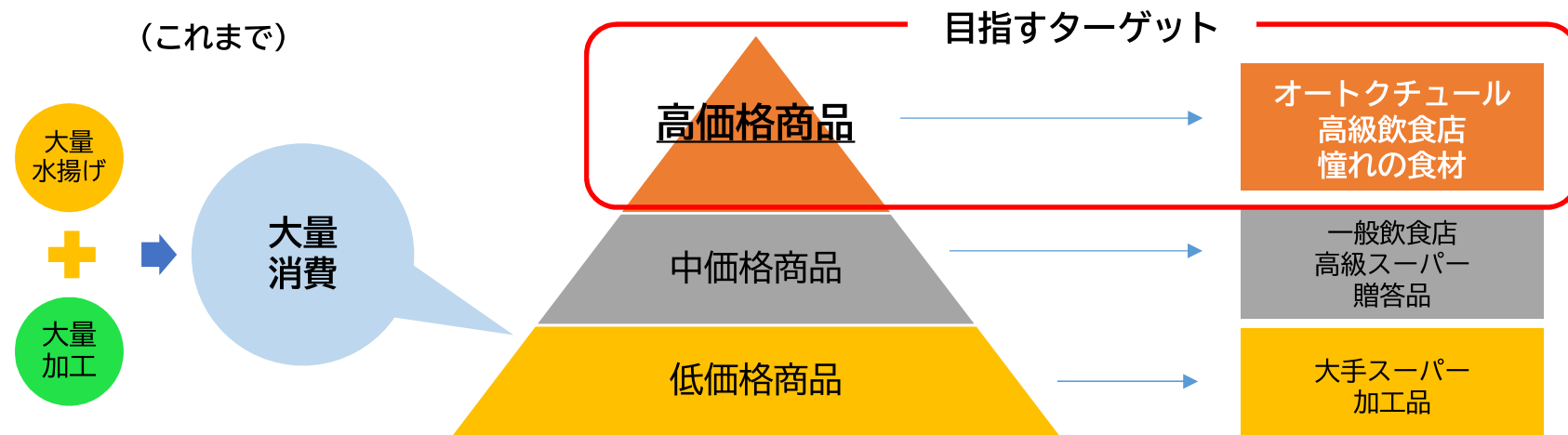
- **漁獲量が減少**しているのに出荷流通は従来のまま。（漁船/水揚げ→船上/選別・野締め(氷締め)→市場/箱詰め・セリ）
- 魚本来の価値を生かしきれていないため、**魚価が低迷**。
- 漁獲量の減少がそのまま漁業所得の減少に繋がり、**漁業の明るい未来が描けない**。
- 大型魚や単価が高い魚の**付加価値向上と未利用魚**（単一魚種だけでは数量がまとまらず市場で値段が付かない、あるいは上場しても認知度が低く低価格で取引される魚）の**有効活用**が求められている。

将来見通し

- 海洋環境の変化等により漁獲量の増大は見込めず、**漁業経営はこれまで以上に厳しさを増す**。
- 養殖魚の生産流通が拡大し、**天然魚はひととき高鮮度・高品質のものだけが高価格取引の対象に**。（養殖魚との競争激化）

プロジェクトの目的

水揚げされる魚に**神経締め・脱血等の高度な処理**を施し、一匹一匹の価値を高めて他商品と差別化を図り、首都圏等の高級飲食店をターゲットにした高付加価値商品として販路を開拓することで**他地域から称賛される八戸ブランドを創出し**、**漁業者の所得向上**並びに**地域経済の活性化**を図る。



八戸の鮮魚ブランディングプロジェクト事業 概要（2）

八戸水産価値向上実行委員会（プロジェクトの実施主体）

- 地元関係者等（漁業者、魚屋、料理人等）による実行委員会を組織し、市の委託事業として、生産、製造、出荷流通、販売・マーケティングに連携して取り組み、新たな高付加価値商品の開発と流通・販売の仕組みを構築する。
- 事業開始から2年間はトライアル期間として、地元の体制づくりや新幹線輸送体制の構築、テスト発送等を行い、3年目以降、プロジェクト本格展開と自走を目指す。

魚を知り尽くした
漁師



最高の処理技術を持った
魚屋



高級飲食店とネットワークを持つ
料理人

地元の既存リソースを磨き、つなぐことで
八戸ブランドを確立し、新たなバリューチェーンを構築

新幹線輸送のイメージ

