

つくり育てる漁業・水産物ブランディング振興 特別委員会

日時	令和8年9月16日（水）
	午前10時00分
場所	第四委員会室

○ 議 題

《食の流通・ブランド推進室》

- 1 令和8年度八戸市水産物ブランド認証について

《水産事務所》

- 2 市川沖でのカキ養殖試験について

令和8年度八戸市水産物ブランド認証について

1 認証概要

(1)申請件数及び申請者

2件

株式会社マルヌシ（八戸市白銀二丁目 5-1） 代表取締役 地主裕太（2件全て）

(2)認定番号及び商品名

第5号 八戸キンメ！金目鯛の一夜干し

第6号 八戸キンメ！金目鯛の煮つけ

事業者名	株式会社マルヌシ
商品名	「八戸キンメ！金目鯛の一夜干し」   内 容 量： 1 枚 保存方法： 冷凍 特 徴： ☒ 八戸港に水揚げされた中でも 450 g 以上の大型サイズだけを厳選 ☒ 焼くだけで、香ばしさとふっくら感が広がる 主な販売場所：ユートリー、かぶーにゃ、自社通販サイト

事業者名	株式会社マルヌシ
商品名	「八戸キンメ！金目鯛の煮つけ」   内 容 量： 1 尾 保存方法： 冷凍 特 徴： ☒ 八戸港に水揚げされた中でも 450 g 以上の大型サイズだけを厳選 ☒ 一尾まるごとの姿煮は、見た目にも豪華。日常にもハレの日にもオススメな一品 主な販売場所：ユートリー、かぶーにゃ、自社通販サイト

(3)認証期間

令和8年7月27日から令和12年3月31日

(4)認証品に対する市の支援

- ① 認証のインセンティブとして、ブランド認証された水産加工品の販路拡大に要する経費の補助
(補助率2分の1, 上限50万円)
- ② 商品パッケージ等へのブランド認証マークの使用承諾
- ③ 市ホームページ、公式 SNS による情報発信



<認証マーク>

(5)これまでの認証実績

認定番号	第1号
会社名	株式会社マルヌシ（八戸市白銀二丁目5-1）
商品名	八戸の魚屋がつくった炊き込みごはんの素（さば）
認証期間	①令和4年6月5日～令和8年3月31日 ②令和8年4月1日～令和11年3月31日 ※更新

認定番号	第2号
会社名	株式会社八戸魚市場（八戸市大字鮫町字日ノ出町4）
商品名	天皇海山の金目鯛缶詰 しょう油煮、オリーブオイル煮
認証期間	令和7年7月25日～令和11年3月31日

認定番号	第3号
会社名	株式会社ディメール（八戸市築港街二丁目8-1）
商品名	金目鯛の棒寿司
認証期間	令和7年7月25日～令和11年3月31日

認定番号	第4号
会社名	開洋漁業株式会社（八戸市大字湊町字下条21）
商品名	金目鯛のあぶりハム
認証期間	令和7年7月25日～令和11年3月31日

市川沖でのカキ養殖試験について

1. テストマーケティングの状況

養殖試験は、県の指導のもと実施しているものであり、今後、市川及び八戸みなとの両漁協が区画漁業権を得て本格的な養殖に移行するためには、カキ養殖の技術面の検証に加え、養殖に要するコストや販売価格など、経営面の検証が求められている。

このため、養殖カキの評価や想定される価格帯等を把握し、事業化に向けた採算性を検討するため、7月にテストマーケティングを実施した。

(1) 発注者： 市川漁業協同組合、八戸みなと漁業協同組合

(2) 委託先： 株式会社リブル（徳島県）※養殖試験の作業支援を担当

(3) 内 容： ① 八戸沖養殖カキの衛生検査（貝毒検査を含む）の実施

【結果概要】いずれの検査も基準に適合し、生食に支障なし。

② 仲卸・飲食店を対象とした食味や販売額に係るアンケートの実施

【結果概要】試食評価は、サイズや食味、香りなど全項目で回答者全員から満足との評価が得られた。一方、取扱い上の懸念として、供給の安定性を挙げる回答が多かった。

(4) 備 考： 八戸市養殖業成長産業化支援事業補助金を活用
（上限 30 万円、補助率 2 分の 1）

2. 第3回種苗の状況

8月27日、沖合の養殖施設からカキ養殖バスケットを引き上げ、付着物の清掃と入れ替え作業を行ったのち、同日中に再度沖出しをした。

測定用サンプルによる平均重量は、6月の沖出し時との比較で横ばいであったが、今回は大小差があり、大きなものは100gに達するものも多く見られた。



時期	個数	平均重量	備考
R7/ 9 月	1,600 個	3.4 g	入荷後、市川船溜まりで養生
R8/ 2 月	約 1,000 個	19.5 g	引き続き船溜まりに留置
6 月	約 1,000 個	52.8 g	6 月 11 日沖出し
8 月	760 個	56.0 g	8 月 27 日バスケット交換等作業

※「平均重量」は測定用サンプルの平均値