

未利用魚加工品 全国へ

2024/12/02 05:00

スクラップ



未利用魚の加工食品をバック詰めする澄海の従業員（美波町で）

県外から美波移住 浜さん起業

「おいしさ広めたい」

美波町 ^{しわぎ}志和岐の漁港で、県外からの移住者が町の遊休施設を改装して水産加工会社を起業した。廃棄されることもある県産魚介類を加工食品にして全国に提供。多彩な海の幸を豊富にもらす徳島の海の魅力を引き出すことで、特産化を目指している。（吉田誠一）



オリジナル商品の開発にも取り組む浜さん（美波町で）

水産加工会社「^{すかい}澄海」の取締役CEO 浜隆博さん（54）は熊本県天草市出身。製粉会社勤務や養殖業を経て2022年、建設関連会社に転職し、経験を買われて食品部門を担当した。未利用魚の活用策を自治体に提案することになり、同年12月に天草から美波町に移住した。

地域は高齢化などで水産加工を担ってくれる人が見つからず、自ら会社を設立することにした。使われなくなった魚介類の畜養施設を町から借り、食品加工設備を整え、「世界に羽ばたく会社に」との願いを込め、長男の名前と同じ「澄海」を社名にして昨年8月に創業。建設関連会社の仕事をしながら、二足のわらじをはくことにした。

地元の平均年齢65歳以上の女性ら約10人を雇い、未利用、低利用魚の加工を始めた。県内各地でとれた新鮮な魚を集め、谷口毅社長や女性らが手際よくさばき、塩 ^{こうじ}麴や調味液などを加えてうまみを引き出し、生食用や加熱用と

してバック詰めしている。

同町の近藤千鶴子さん（77）は「この年では働ける場がほかになく、とても助かる。魚をさばくのも上達した」と仕事を楽しんでいる。

[PR]

商品は未利用・低利用魚のアイゴ、シイラ、クロダイ、キビレのほか、鮮魚のまま販売すると安値にしかならない小さなブリ、マダイなど。年間計20トン余りを出荷し、福岡市の水産加工会社を通じて「フィッシュル！」のブランドで全国の食卓や料理店に販売されている。

ふるさと納税活用 生産性向上へCF

浜さんは年間12万パック（約30トン）の出荷を目指し、製粉会社で商品開発をした経験を生かして、みそ、しょうゆなど味付けをさらに工夫して自社オリジナル商品を開発中だ。サツキマスの養殖や駆除されたウニの畜養にも取り組んでいる。

現在、ふるさと納税を活用するクラウドファンディング（CF）として、大学支援機構のCFサイト「おつくる」で、生産性を向上させるDX（デジタルトランスフォーメーション）化に充てるため、134万円を目標に今月末まで支援を求めている。返礼品には未利用魚などの加工食品パックを用意している。

浜さんは「黒潮の影響を受ける県南と、瀬戸内に近い県北の海では潮や水質が違い、同じ魚でも異なるおいしさを味わえる。この魅力を『澄海』のブランドで国内外に広めたい」と話す。