

水産業 6 次化への取り組み事例：「株式会社明豊」の実態調査

川瀬 郁朗

はじめに

水産業の 6 次化への取り組み事例として、宮城県塩竈市にある株式会社明豊の松永賢治社長を訪問し、その取り組み内容を聞き、その概要をまとめたものである。

1. 株式会社明豊の会社概要

株式会社明豊は 1990 年 4 月に深澤冷蔵株式会社（本社/静岡県焼津市）塩釜食品工場として、カツオの成形加工を開始し、1991 年 5 月に深澤冷蔵株式会社から独立し、「明豊水産株式会社」を設立した。2011 年 3 月の東日本大震災では地盤沈下により工場が被災し、工場の継続が危ぶまれたが 2012 年 7 月塩竈市水産業復興整備事業補助金交付認定を受け 2013 年 10 月に塩竈市水産加工団地内に約 1,000 坪の最新衛生工場を稼働させ、同時に社名を「株式会社明豊」へ変更した。

2012 年に明豊漁業株式会社を設立し、漁業（1 次産業）に参入し、自己所有船で漁獲したカツオやマグロを塩釜港へ水揚げし、タタキなどの加工を行うなど、漁獲から加工までの一貫生産を行っている。

さらに、漁獲においては海のエコラベル「MSC 認証」を 2016 年 10 月に取得、認証されていない商品が紛れ込まないように管理する「COC 認証」を取得した自社工場にて加工処理しており、その商品を「COC 認証」を取得しているイオンなどに販売する一貫体制を構築している。

株式会社 明豊

所在地 宮城県塩竈市新浜町 2 丁目 9-34

設立 1991 年 5 月 1 日

資本金 3,500 万円

代表者 松永 賢治

従業員 50 名

営業品目 魚介販売業、惣菜製造業、食品の冷凍または冷蔵、倉庫保管業

関連会社 株式会社南食品、株式会社マリンエイト、明豊漁業株式会社



(株式会社 明豊)



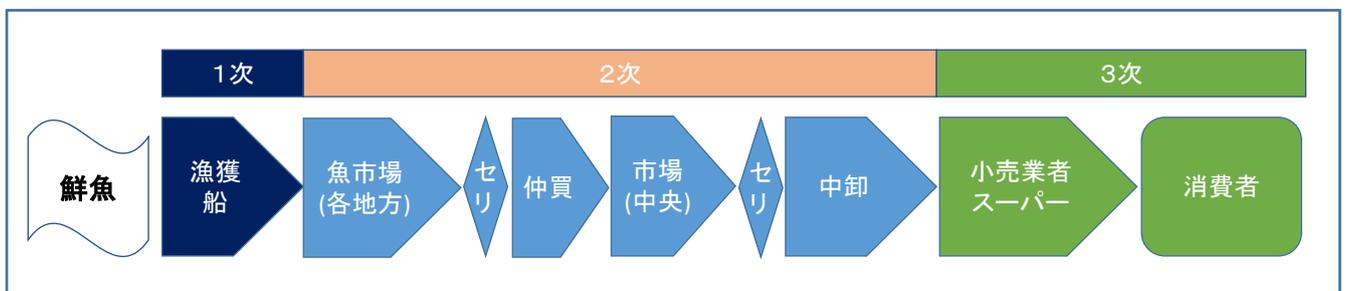
(松永賢治 社長)

2. 水産業および水産加工業のサプライチェーン

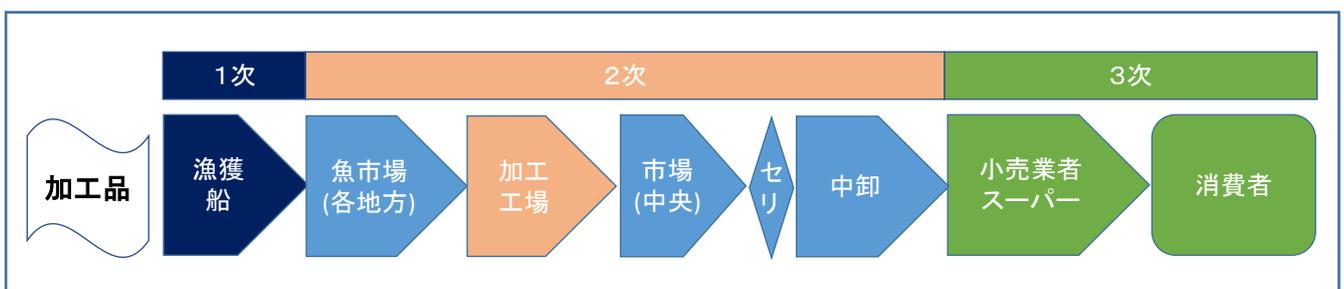
(1) 現状の一般的なサプライチェーン

水産物のサプライチェーンは、大きくは「鮮魚」と「水産加工品」のふたつに分けられる。

鮮魚は、漁獲された後、水揚港に隣接する各地方魚市場（産地卸市場）で集荷が行われ、魚種、サイズ、品質等により仕分けされ仲買人によるセリが行われる。その後都市周辺の中央市場（消費地卸市場）に出荷され、更に細かな用途に応じて仕分け・分荷された後、小売業者等を経て消費者に届けられる。



水産加工品については、各地方魚市場で集荷後、加工工場にて加工が行われた後、中央市場に出荷される。その他の過程については、鮮魚と同じ流れである。

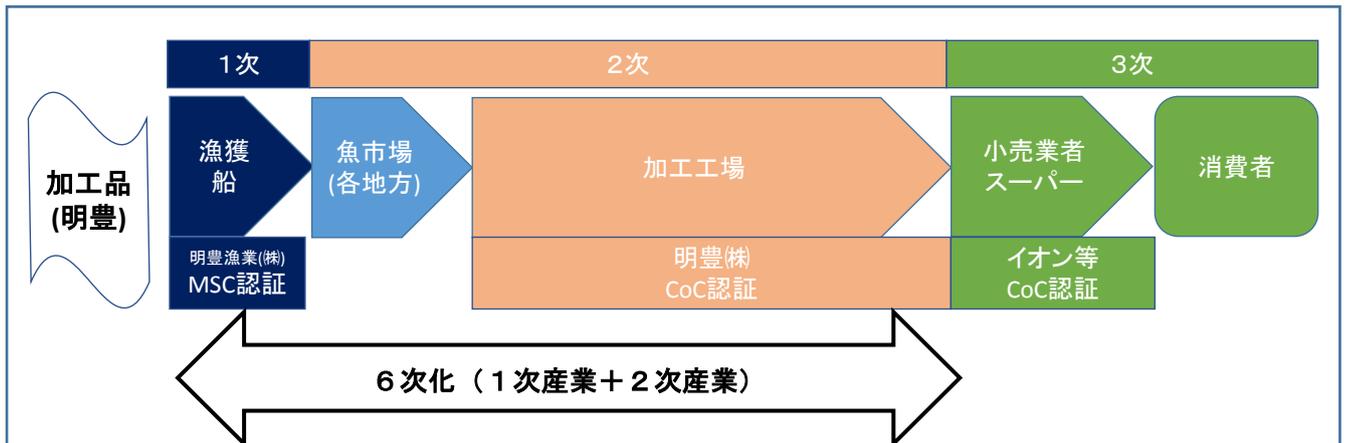




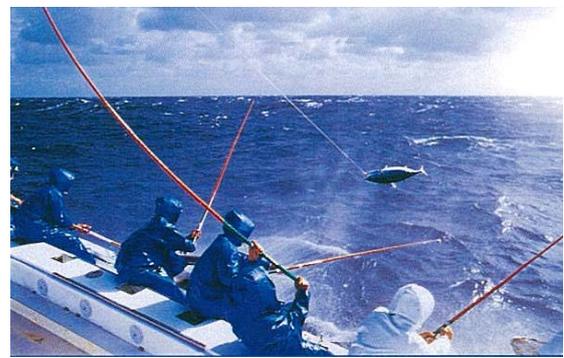
(水産加工工場の様子)

(2) 株式会社明豊のサプライチェーン

株式会社明豊においては、MSC認証を取得した関連会社の明豊漁業株式会社が所有している漁船にて漁獲を行い、CoC認証を取得している自社工場（株式会社明豊）にて加工を行った後、CoC認証を取得しているイオンなどのスーパーに卸して消費者へ商品（カツオのたたき等）を届けている。つまり、1次産業と2次産業部分を株式会社明豊が担っている。



(第22明豊丸)



(一本釣り漁法)

3. 水産業6次化への取り組み（2次産業（水産加工業）から1次産業（漁獲）へ参入）

株式会社明豊の主力水産加工商品の原材料であるビンナガマグロやカツオのほとんどが静岡県焼津市に水揚げされており、近隣では石巻等での水揚げはわずかにあった。そのような中、東日本大震災が発生し、石巻での水揚げができなくなり原材料の入手が厳しい状況になった。また、「漁業（1次産業）は後継者不足などにより厳しい状況にあり、漁業を辞める方も少なくない。ここを支えていかなければいけない。原材料が工場に入ってこなくなる可能性がある」状況であった。

そこで一念発起し、「自分達が会社を設立し、ちゃんと資本を入れ、責任を持って魚を獲り、原料から加工まで一貫した流れによる安心・安全な魚を消費者に供給できるシステムをつくろう」ということになった。それで、加工会社である株式会社豊国と塩釜魚市場株式会社が出資をして設立した会社が、「明豊漁業株式会社」である。

明豊漁業株式会社は、ちょうど売りに出ていた漁船を買い取り、一本釣りでカツオやビンナガマグロを漁獲して、加工工場に供給している。また、このカツオとビンナガマグロの一本釣りは2016年10月には、海のエコラベルであるMSC認証を取得した。MSC認証を受けた漁業は、京都のアカガレイ漁、北海道のホタテ漁に続き国内3例目であり、東北初である。

4. 資源保護・管理と持続可能な水産業に向けて

（1）水産エコラベル認証

「水産エコラベル認証」とは、生態系や資源の持続性に配慮して漁獲された水産物であることを示すラベルであり、消費者が水産物を選ぶ際の基準のひとつとして役立てられる。

日本においては、2007年より、水産団体が主体となったマリン・エコラベル・ジャパン（MELジャパン）による水産エコラベル認証が行われている。

海外では、1997年に設立された海洋管理協議会（Marine Stewardship Council（MSC））と2010年に設立された水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council（ASC））による水産エコラベルなどがある。



（マリン・エコラベル・ジャパン）



（MSC）



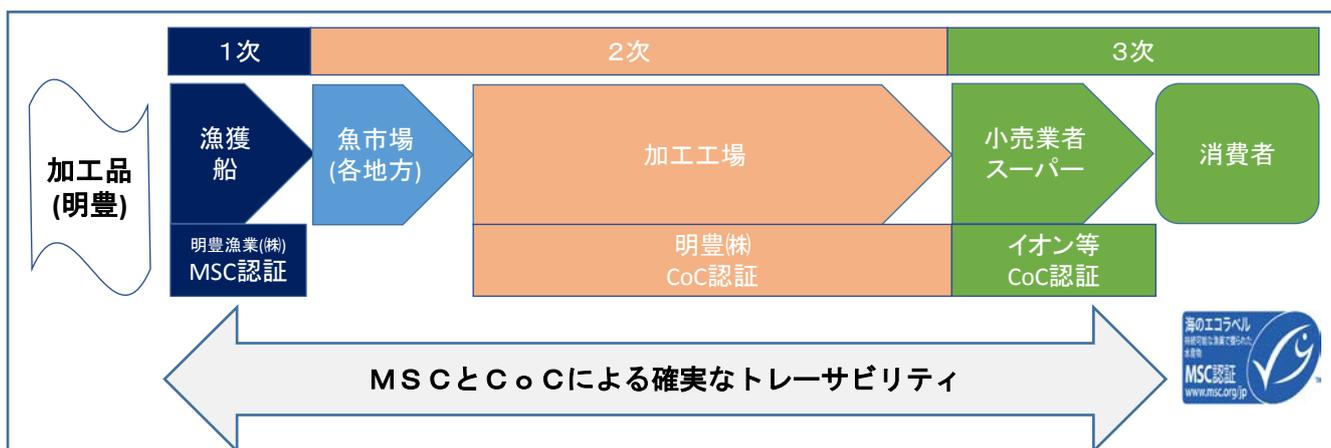
（ASC）

(2) MSC認証とCoC認証について

MSC（海洋管理協議会）は、減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し設立された国際的な非営利団体（NPO）であり、本部はロンドンにある。MSCの「持続可能な漁業のための原則と基準」に則り「MSC漁業認証」を取得し、その漁業で獲られた水産物を、流通～製造・加工～販売の全ての工程において「CoC認証」を取得した企業が適切に管理することで、初めて「海のエコラベル=MSCラベル」のついた商品が消費者の食卓にならべられるようになる。

CoC認証とは、水産物の漁獲から消費者の手に渡るまでを「認証」というチェーンでつなぐことを意味する「Chain of Custody(管理の連鎖)」を略したもので、MSCラベルの信頼性を支える重要な柱のひとつである。MSC漁による獲れた魚とほかの魚を区別し、混入を防いでいることを保証するものである。

明豊漁業株式会社がMSC認証を取得、明豊株式会社がCoC認証を取得している。



(MSCラベルの付いた商品)

5. まとめ

株式会社明豊は、2次産業（加工業）から1次産業（漁業）へ進出した6次化の事例であるが、その6次化による成果をまとめる。

① 原材料の安定確保による経営の安定化

株式会社明豊の主な原材料である冷凍カツオ等については、静岡県焼津市からの陸送による仕入れと石巻からの仕入れであったが、東日本大震災により石巻からの仕入れが途絶えるなど不安定な状況であった。

このような状況の中、1次産業（漁業）へ進出することにより、仕入れの安定化を図った。また、宮城県で漁獲した魚を宮城県で加工して東北地区に販売するということは地域の活性化等においても、意義は大きいと考えられる。

② 商品のブランド化、高付加価値化

6次化は、水産物を漁獲から消費者の手に渡るまで認証というチェーンで結ぶ必要がある水産エコラベル認証（MSC認証）を取得するのに大きく貢献した。

水産エコラベル認証は、生態系や水産資源の持続性に配慮した商品であることを消費者に訴えることにより他商品との差別化、ブランド化が得られる。

また、サプライチェーンが明確になることにより確実なトレーサビリティが得られ、消費者へ生産者の顔が分かる安心・安全な魚であるということが訴えられ、その結果、商品へ高い付加価値が得られることとなる。

さらに、明豊株式会社が行っている一本釣りは、まき網漁に比べると効率は悪くなることもあるが、鮮度が良く、品質価値が良いという点もエコラベル認証によりアピールすることができる。

【謝辞】

執筆にあたりご多忙中にもかかわらずインタビューおよび資料提供にご協力をいただいた株式会社明豊および明豊漁業株式会社代表取締役社長の松永賢治氏に心より御礼申し上げます。

【インタビュー】

2017年1月25日

株式会社明豊兼明豊漁業株式会社 代表取締役社長 松永賢治 氏

【主要参考資料】

・2015年度水産の動向 農林水産省水産庁