

尾鷲物産株式会社

三重県尾鷲市

事業者の概要

創業は昭和47年、地元のスーパーの塩干部門から独立して、干物の販売会社からスタートしました。その後、地元の養殖ブリの加工販売事業を展開し、四国などの産地からも良質な養殖魚を仕入れ、年間通して加工販売ができるサプライチェーンを構築しました。

平成18年にHACCP認証を取得、平成19年からは自社で養殖事業を開始しました。その後、平成20年には国内で初めて鮮魚加工のSQF2000認証を取得し、加工販売事業を更に拡充した上で、平成25年に近海マグロはえ縄漁船を導入して、



「生産から加工販売までを行う水産の総合商社」に成長しました。現在、地元には食堂を併設した直営店も構えています。

年間売上は120億円を超え、主要品目のブリ類の販売先は、大手量販店が50%以上、回転ずしが23%、中央卸売市場向けの出荷は3%、輸出が1%であり、その他は外食・居酒屋、地元スーパー、コンビニ等です。従業員は約250名であり、平成29年には経済産業省から地域未来牽引企業に認定されました。

プロジェクトの概要

これまで繁忙期の需要に答えられていなかった部位別の高次加工品の流通促進を図るものです。

部位別（背肉・腹肉）の切り分け作業は機械化ができず、人の手によって行うため人員の確保が必須となります。そこで、ブリ加工時に使用する、既設の頭部切断機と、開腹・内臓除去を一体的に行えるガッティングマシンを導入して本工程の人員を軽減させ、全体の製造工程の内、最も人員を必要とする背

肉・腹肉の切り分け作業に余剰人員を充て、高次加工品の生産量向上を目指します。

玉本常務取締役にお話を伺いました

Qどのような業務を行っているのですか？

現在、自社の養殖生け簀は400台弱あり、自社養殖の拡大と、四国・九州からの原料調達強化をめざすとともに、効率化・自動化を進めています。また、



区画漁業権の設定されていない尾鷲湾口部では、大手鉄鋼メーカーが開発した浮沈式生け簀を用いて、大規模沖合養殖施設を試験的に共同運用し、生産量の拡大を目指しています。

ブリは周年出荷が可能で、冬から春先には地元定置網に入網する天然ブリ、県内及び自社生産の養殖ブリを取扱い、夏場には四国の生産協力者から養殖ブリを仕入れています。

出荷割合は、冬場が7割で夏場が3割です。

商品の高付加価値化を図るために、ブリのフィレ加工や部位ごとの味や食感の違いに着目した部位別加工を行い、特に腹身は脂がのって旨味がある「ぶりごろ」の名称で高付加価値商品として生産しています。また、養殖で与える人工飼料の成分を研究し、DHA含有量が可食部(背+腹)100g当たり3g以上含まれる「プレミアムDHAブリ」を高知大学と共同開発して特許を出願中です。

Qプロジェクト実施のきっかけは？

尾鷲市は人口の減少が大きく平成8年の2万4880人から平成28年には1万7610人と29%も減少しており、人員の確保のために従業員を募集してもなかなか採用できない状況にあります。また、販売先のスーパー等からは、バックヤードの人手不足から店舗での加工が難しく、より高次加工されたフィレ、ロイン、スライス等の商品を求められることが多くなっています。

高次元加工品を提供していくには、製造工程の効率化・機械化が肝要であり、人の

手を多く必要とする

工程には、人員が必要となりま
す。そのため、より一層、製造工程の機械化を進め、ラインでの人員配置を調整し、増産できる体制を整える必要があったことが、プロジェクトへ取り組むきっかけとなりました。



Qプロジェクトの新規性とは？

本プロジェクトは、頭部切断機と、今回導入したガッティングマシンを連動させ、頭部切断・開腹・内臓除去の一連の製造工程の自動化を図るといった先進的なものです。

人口減少による働き手の確保が難しい地域で、水産業を地域の重要産業として継続・発展させてゆく上でも先進的な取り組みと考えています。

Q成果を教えてください。

ブリ商品製造ラインの一部を機械化し、その工程の従事者を8人から3人に縮減しました。余剰の5人を部位切り分け作業に充てることができて、これまで700尾/時から840尾/時の生産量に向上させることができました。



今年度は、全国的に養殖ブリが供給過剰にあり、価格競争によって大手の販売先を失うこともありましたが、本プロジェクトによる製造効率の向上、高付加価値化の推進、販売努力によって売上を約9%伸ばすことができました。

Q今後の取組は？

今後も、養殖ブリの供給過剰は続くものと考えており、より一層の企業努力が求められます。需要に応えられる高次加工品の製造体

製の効率化を図るとともに、国内での販売工
リアの拡大と輸出拡大も視野に入れて新た
な冷凍技術の開発も進めているところです。

(取材日：令和2年1月29日)