



(八戸)

福島漁業

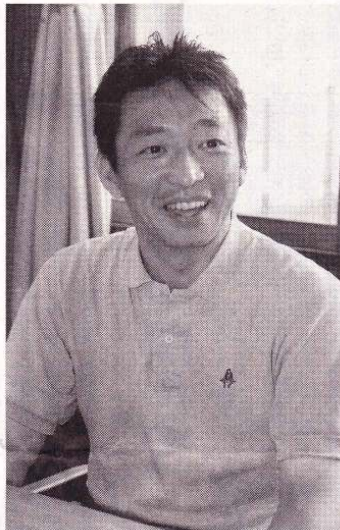
2008年末、八戸揚げ量は1988年の港の魚市場に初めて、約82万トンをピークに、凍結のサバが上場された。「船凍サバ」。八戸は約13万トまで激減した。大量漁獲で漁業は維持できない。コウ市の福島漁業が同年4月に新造した大中小型の船を揃えつつ漁獲した魚の価値を上げ、少ない漁獲でも成り立つ「第83惣宝丸」（329ト）で漁獲した新たな水揚げ品目だ。鮮魚の品質で、流通効率が優れ、解凍すれば巻き網船団を縮小した生で食べられる希少価値の高さを反映し、市場価格は鮮魚の倍以上。同社の福島全長専務（40）は、「首都圏などの業者から、もっと欲しいと要望が相次いだ」と笑顔で話す。

漁船漁業の衰退が著しい。資源枯竭、魚価低迷に加え、低い生産性が漁業経営を圧迫している。国内を代表する漁業基地・八戸港の水揚げ量は、約82万トンをピークに、08年は約13万トまで激減した。大量漁獲で漁業は維持できない。コウ市の福島漁業が同年4月に新造した大中小型の船を揃えつつ漁獲した魚の価値を上げ、少ない漁獲でも成り立つ「第83惣宝丸」（329ト）で漁獲した新たな水揚げ品目だ。鮮魚の品質で、流通効率が優れ、解凍すれば巻き網船団を縮小した生で食べられる希少価値の高さを反映し、市場価格は鮮魚の倍以上。同社の福島全長専務（40）は、「首都圏などの業者から、もっと欲しいと要望が相次いだ」と笑顔で話す。

挑心 県内企業

123

新造船で「船凍サバ」水揚げ



ヒークを迎えたサバ漁のため八戸港に停泊している第83惣宝丸（写真上）。「船凍サバ」を起爆剤に惣宝丸という船のブランド化を図り、水産八戸のイメージアップに貢献したい」と話す福島専務（同下）

急速冷凍で滅菌作用から35人に削減した。一方、魚食文化が根付いて減った。魚の傷みや食味の悪化を懸念し、衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。鮮度維持の観点から、漁船の衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。鮮度維持の観点から、漁船の衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。

分に当たる12億円程度。年間の水揚げがあれば、今までは1隻に10億円以上かかる。4隻だと40億円超。年間20億円水揚げするようになったら、どれだけ漁獲しなければならなくなる。「世界的に見れば縮小し、乗組員数も50人から35人に削減した。一方、魚食文化が根付いて減った。魚の傷みや食味の悪化を懸念し、衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。鮮度維持の観点から、漁船の衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。

生食OK、収益性アップ

【×】 1950年創業者。船団名は「惣宝丸」。資本金960万円。従業員数は1500人。漁船漁業のほか、冷凍魚販売、廻船業を主体に漁船漁業を開始し、サバ一本釣り、大中小型イカ釣り、底引き網漁業へ業容を拡大。現在は大中小型巻き網船団3カ統、沖合底引き網船の計9隻を所

機会が少なかった。最と意味がある。初から勝算があった。八戸市は来年3月、衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。鮮度維持の観点から、漁船の衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。鮮度維持の観点から、漁船の衛生管理を国内最高水準に高めたHACCPに考えたことを第一に考えたこと。