

**桃ふく**  
県内企業

123

## 福島漁業

(八戸)

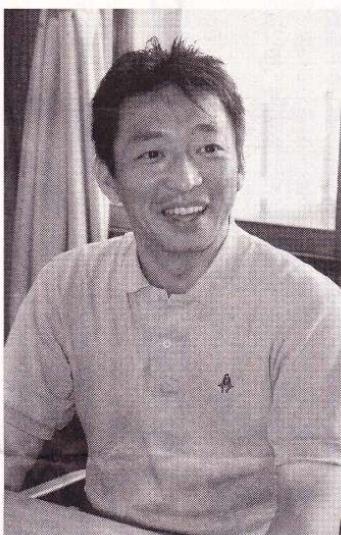
2008年末、八戸港の魚市場に初めて、約82万トナをピークに、凍結のサバが上場された。「船凍サバ」。八戸市の福島漁業が同年4月に新造した大中型巻き網の改革型漁船「第83櫻宝丸」(329トン)で漁獲した新たな水揚げ品目だ。鮮魚同様の品質で、通常率に優れ、解凍すれば9トンで漁獲した新的な水揚げ品目だ。鮮魚価格は鮮魚の倍以上。同社の福島全良専務(40)は、「首都圏など多くの業者から、もっと欲しい」と要望が相次いで」と笑顔で話す。

漁船漁業の衰退が著しい資源枯渇、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1998年の123億円から2008年の24億円へと半減した。「大量漁獲、漁業は維持できない。コストを抑えつつ漁獲し、魚の価値を上げ、少ない漁獲でも成り立つ経営体質にするしかな

い」と福島専務(同社が手掛けたのは、従来の巻き網船団を縮小したミニ船団方式だつた。

2隻操業で経費圧縮

## 新造船で「船凍サバ」水揚げ



急速冷凍で滅菌作用  
ピーグを迎えたサバ漁のため八戸港に停泊している第83櫻宝丸(写真上)。「船凍サバ」を起爆剤に櫻宝丸という船のブランド化を図り、八戸のイメージアップ(同下)と話す福島専務(同下)

1950年創立。資本金9500万円。はえ縄漁業を主体に漁船漁業を始めし、サバ一本釣り問屋、冷藏保管業などを営む。社長は福島哲男氏。本社は八戸市鮫町下手代森2の1、電話01783215。

## 生食OK、収益性アップ

×モ

分に当たる12億円程度の年間水揚げがあれば、世界の巻き網操業の主流は本船1隻の単船ペイできた。今は1隻に10億円以上かかる。4隻だと40億円超。年間20億円水揚げすると、なつたら、どれだけ漁獲しなければならない。世界的に見れば、コスト体質につながらたことで維持経費を縮し、乗組員数も50人から35人に削減した。一方の魚食文化が根付いて漁獲した魚を生のまま食べられる。傷みやすいサバ

福島専務は、「日本に生で魚を食べる独特な魚食文化が根付いている。傷みやすいサバを生のまま食べられるために、漁獲した魚を急速冷凍することで、鮮度維持だけでなく食中毒の原因となる細菌を死滅させる。食の安全・安心を求める消費者ニーズに沿った食料生産を、漁業者自ら実践すること」意味がある」と福島専務は指摘する。

八戸市は来年3月、HACCP準に高めたHACCP(ハサップ)対応魚市場の着工を目指していく。漁船・魚市場・加工場を、高い衛生管理で結ぶことで「産地八戸」のイメージアップにつなげる。福島専務は、「漁獲が減る現状では黙っていても漁船は来ない。八戸の魚なら味わえない食材として育てながら、多様な魚介類が集まる『ハブ漁港』としての地位を確立できれば」と将来を展望している。

