

2014/4/27 JST(未来を創る東北の力)



水産・加工業の 課題解決に向けた広域連携 ー三陸の水産物のブランド化ー

釜石ヒカリフーズ株式会社
代表取締役 佐藤 正一



岩手県釜石市

三陸漁業の中心、近代製鉄業発祥の地



◎盛岡市から東に120km

◎面積 441.42 km²

◎人口 36,872人 (平成26年2月末現在)

◎主要産業

・製造業 鉄鋼(新日鐵住金)

・漁業/水産加工業

定置網、釣り

・林業

間伐材を利用したバイオマス

・観光業

三陸ジオパークに指定

・スポーツ

釜石シーウェイブス

釜石市 2014年 4月現在

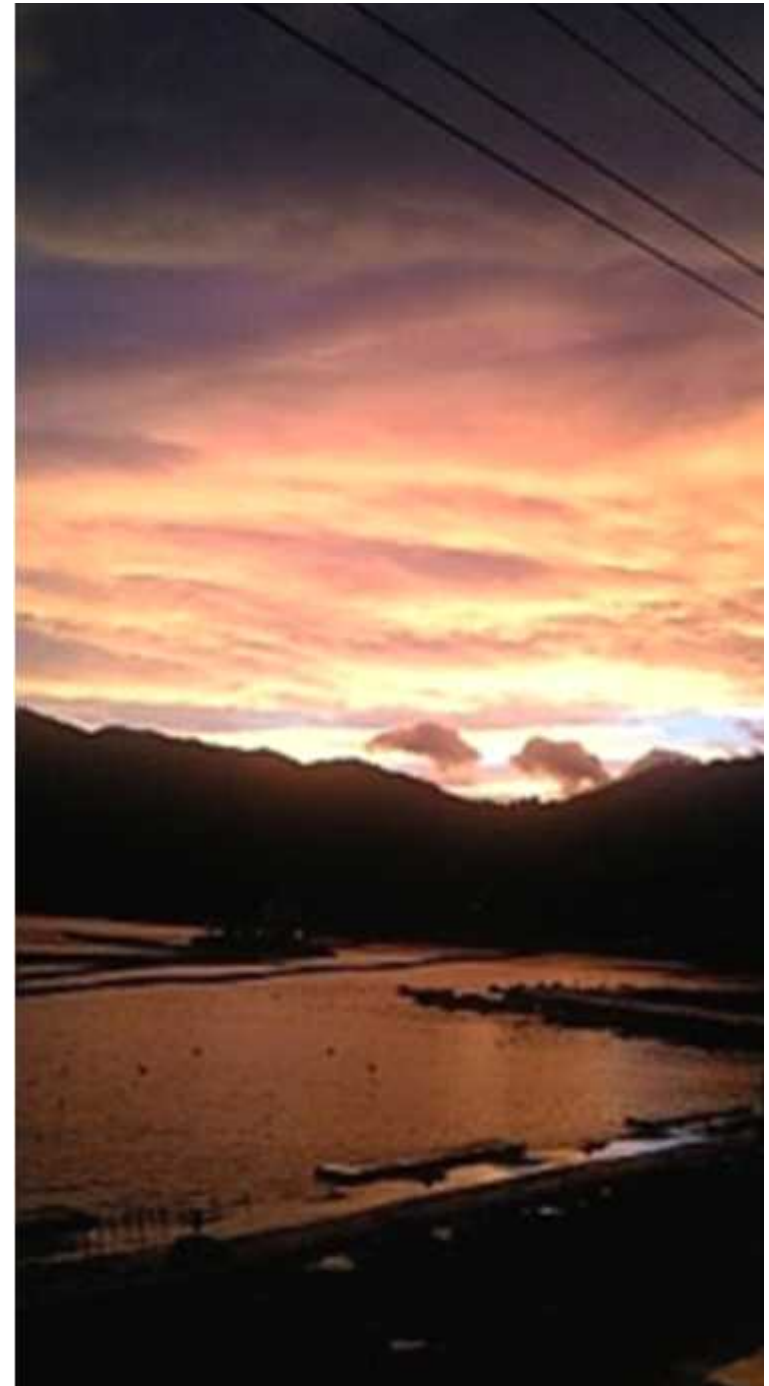


釜石ヒカリフーズ株式会社

設立 2011年8月30日
本社/事業所 岩手県釜石市唐丹町字小白浜
社員 25名(社員・準社員、被災者雇用)
事業内容 岩手県釜石産「いか」「さんま」
「鮭」「水たこ」を主原料とした
生食用商品の加工・販売

企業の特徴

- ①唐丹町で唯一の新規設立企業
- ②岩手県内初の新規水産加工企業
- ③釜石市内二例目の立地協定締結企業



釜石ヒカリフーズ風景



釜石ヒカリフーズの目指す姿

◎地元の被災者・若者の雇用の受け皿

◎地域の漁業者と水産加工業者が
互いに発展していける良好な関係
⇒取引先として地域の海産物を取り扱う業者を重視

◎若い世代に早くから経験を積ませ、
次世代を担う人材を育成

釜石ヒカリフーズの課題と産学官連携に至った経緯

三陸には、ドンコ(エゾアイナメ)という特産魚の他、冷凍すると生鮮状態の品質を保てないことに加え、鮮度劣化が速いため、生鮮としては産地での消費がほとんどである。このような課題の打開を図るべく、何とか新鮮なまま出荷できる新しい技術はないか？

釜石市の企業支援担当に相談

JST復興促進センター盛岡事務所へ協力依頼

高知工科大学のシーズを紹介され、JST復興促進プログラム「マッチング促進」に応募、採択。平成24年度末より、プロジェクトを遂行。

スラリーアイスを用いた実験の様子(2013年10月、11月)



スラリーアイスを活用した 長期鮮度保持技術の開発

高鮮度

**鮮度保持技術
の開発**

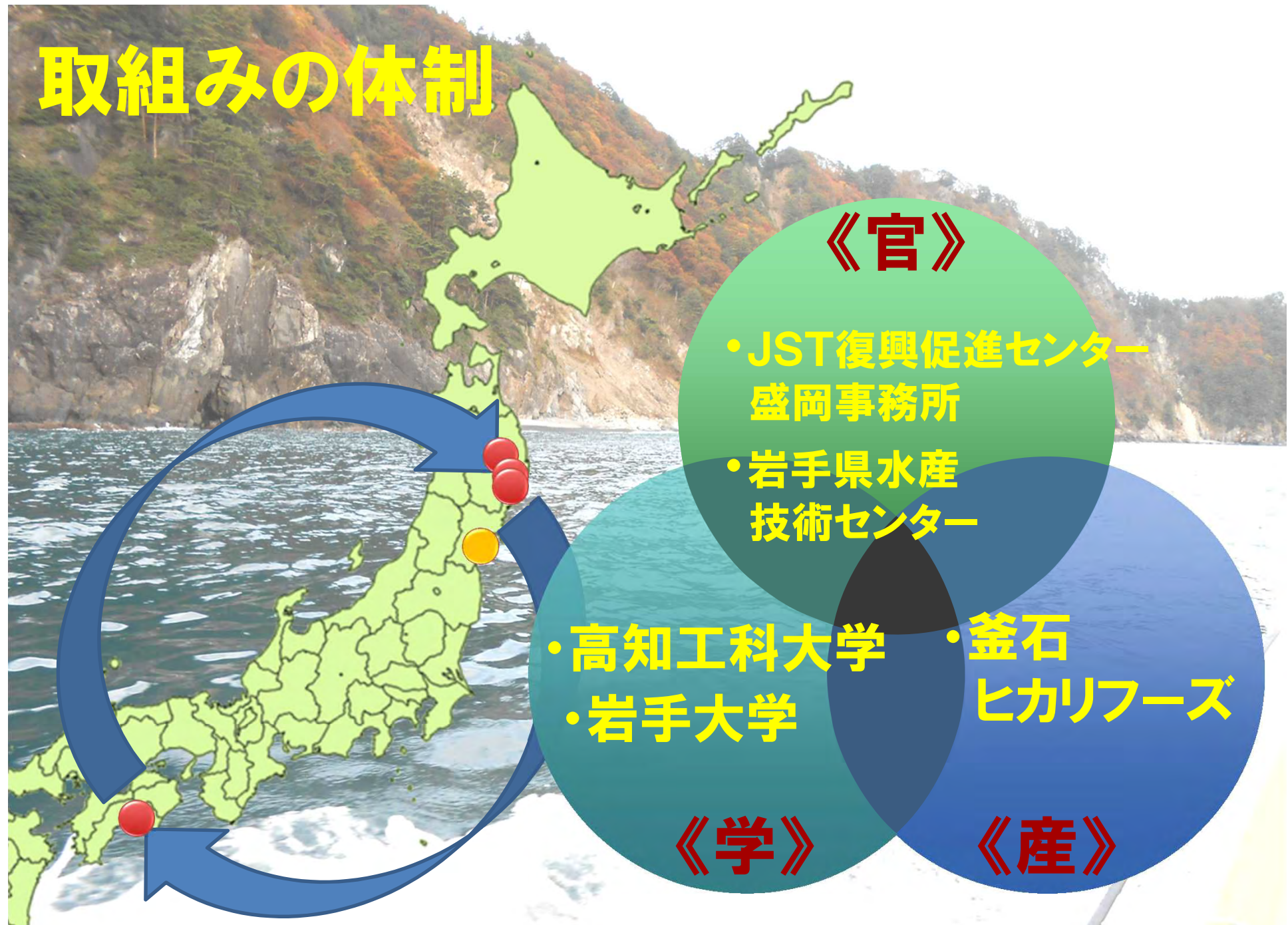
ブランド化

魚価の向上

加工・販売

**水産業・漁業
の活性化**

取組みの体制



主な研究内容

1. 非凍結による水産物の長期鮮度保持

- ①保存条件の最適化
- ②流通条件の最適化

2. 水産加工品の品質向上並びに生産コストの低減

- ①加工時間の短縮
- ②凍結時間の短縮

3. 水産物の鮮度維持

- ①品質維持及び安全安心を保証する評価方法の検討

被災地企業から見たJSTの役割

◎地元の力だけでは、開発力に限界がある



◎プランナーが企業ニーズと大学のシーズを適切にマッチングさせる事ができる

◎研究機関と民間企業との調整力、補完力がある

JST復興プロジェクトの必要性

◎イノベーションで復興を加速

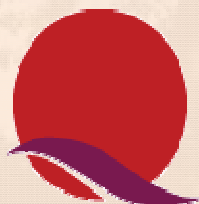
◎技術と人材が残る

◎将来の産業復興と振興に大きく役立つ

その他の広域連携



釜石市から地域産業振興奨励の指定



منشأة الصداقة القطرية
QATAR FRIENDSHIP FUND
—— カタール フレンド 基金 ——

水産物加工機械、
環境保護排水装置等の支援

日立ソリューションズ



IT(情報技術)を活用した
業務システム支援

一般財団法人
東北共益投資基金

資本金援助

過疎化・高齢化の加速

震災後、地元企業が撤退

水産業の復興



被災者が自信と尊厳を取り戻し



地域を元気に！！

ご清聴頂きありがとうございました。

