

## 仲野水産

スーパー惣菜等では、寿司ネタを中心に販路を拡大してきた



## 日本の漁業者を元気にしよう！ 近海魚のフルサイズ活用で環境、漁業者に配慮

㈱仲野水産（本社東京築地、仲野健次社長）は、“日本近海の旬・鮮の素材にこだわります”を経営の第一方針に掲げている。

同社の創業は昭和54年9月、数の子や鮭鱒の取り扱いからスタートした。「20数年、輸入水産物も取り扱ってきましたが、今は日本近海の国産魚を中心に行っています」（仲野彰芳専務）。日本全国の有名漁港にネットワークがあり、そして協力する加工工場も全国に数多くあるため、「近海の旬を大切にしながら、鮮度の良いものを出来るだけ早く食卓へ届ける体制を整えており、それが当社の強みにもなっています」（仲野専務）。

漁業者が各地で水揚げした新鮮な魚を仲野水産が管理して、各地の加工者で無駄なく加工して、ユーザーに届ける。まさに日本近海魚流通のプロデューサー的な役割を果たしている。

販売先は量販店、外食、中食の企業から大手水



仲野専務

産加工メーカー、有力卸売問屋まで幅広く、そのため販売先からの加工度合い、規格も様々になっているが、ラウンド、ドレス、フィーレ、スライス、湯引き、昆布め、酢め、粉付け等、様々なニーズに細かい対応を可能にしている。

スーパーの惣菜売場向け、中食企業向けには寿司ネタ関連（ロイン、スライス）、煮魚（処理済原料、

調理済み)、唐揚げやフライのパン粉付けなどの扱が多い。もちろん仲野水産からもユーザーの売場作りに合わせた商品提案を積極的に行っている。

そのような自社からの提案でブームの兆しを見せているのが、スーパー惣菜売場や水産売場での煮魚や南蛮漬けなどのコンシューマーパックの魚

料理メニューだ。

「首都圏の有力スーパーチェーンで高いニーズがあります。旬の素材を活かして、季節ごとにメニュー提案する計画もできつつあります。日本近海の魚をもっと多くの人に食べていただくために、おいしい魚惣菜の提案を続けていきます」(仲野専務)。

## 省エネビジネスプランを提唱 豊富なメニュー開発力を活かす

日本近海魚へのこだわり——これは、仲野水産の強みを活かせる分野でもあるが、同時に今まで恩恵を賜った“日本の漁業”に役立ちたいという同社の強い想いの表れでもある。

特に同社では、今までは餌にしか使われなかった規格外のサイズ・魚種を活かすことに真剣に取り組んでいる。「未利用(規格外)サイズの魚をどう活かすかが非常に重要な問題になっています。今までは中国産なども多くありましたが、今後はそうはいかなくなります。従来の流通経路では変化する消費者のニーズに対応しきれいていません。これは日本の漁業の将来に影響します。だからこそ多彩なメニュー開発のノウハウがある当社のような企業がうまく商品化して販売することが大切なんです」と仲野専務は熱く語る。

規格外サイズ・魚種が商品化されれば、漁業者の水揚げ高は上がり、さらに低迷する魚価安にブレーキをかけ、漁業者の収入のアップにも繋がる。もちろん安定した収入が見込めようになれば、後継者問題解決の一つのヒントにもなりうるだろう。

仲野水産はこの観点に立ち08年に「メニュー発想による近海魚のフルサイズ活用」を大日本水産会の全国漁業就業者確保センターに提案。「2008年度省エネビジネスプラン」として採択された。省エネビジネスプランは全国で12件しか認定されていないが、仲野水産は見事にこの名誉に選ばれた。もちろん2010年度省エネビジネスプランにも採用されている。

このビジネスプランでは、今までの加工商品にあった原料の安定供給、コストの安定化の観点から「水揚げ→冷凍→保管→解凍→加工」という過



上質な商材を提案している

程を、仲野水産では水揚げした産地で生原料から直接加工することで、冷凍関連エネルギーを大幅に削減できることも提唱している。

さらに省エネルギーに繋がる加工技術を用いて漁獲した魚をフルサイズで活用することで、「魚の水揚げ次第」という不安定事業を、より安定したものにすることも目指している。

「日本の漁業者を元気にしたい」、この想いを実現するために様々な取り組みを行っています。今後、当社の強みを発揮していけたらと考えています」(仲野専務)。

海に囲まれた日本では、漁業が日本人を支えてきた。だからこそ、仲野水産の純粋な取り組みにたいするサポーターはきっと増えていくに違いない。

### 「株式会社仲野水産」

住所：東京都中央区築地7丁目16番3号  
電話：03-3543-7801  
URL：<http://www.nakanosuisan.com/index.html>



## コンシューマー向け充実

仲野水産では、スーパーの惣菜売場や鮮魚売場向けに煮魚・焼魚の魚メニューのコンシューマーパックを提案。首都圏の有力チェーンでも導入が進んでいる。今後も旬の魚を使ったメニュー、規格外の魚を有効活用するためにゆー等を充実していく。

### ぶり大根



### あじの南蛮漬け



### さばの味噌煮



### さわらのバジル香草焼



### 鮭のホワイトソース



### 銀だらの煮付け

