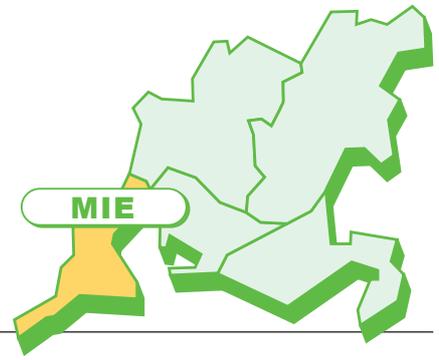


中部 だより



中経連事務局員が、担当するエリアでお聴きした、各県の最新トピックや地域特有の情報を紹介するコーナーです。

東紀州の活性化に向けて ～地域を牽引する尾鷲物産の取り組み～

1. 東紀州の現状

東紀州は、三重県南部に位置する2市3町(尾鷲市、熊野市、紀北町、御浜町、紀宝町)から成る地域である。豊富な自然と熊野古道伊勢路(世界遺産)や丸山千枚田をはじめとする魅力ある観光資源を多く有しており、中経連と三重県が協働し、広域連携による観光地域づくりプロジェクトを進めている地域でもある。

一方で、深刻な人口減少・流出に直面しており、人口は1955年の13万4,000人をピークに、2018年10月現在では6万7,000人と60年間で半減している。また、域内経済も縮小傾向にある。このような状況の中で、さまざまな工夫により省人化や生産性の向上、地域経済の活性化を実現している尾鷲物産の取り組みを紹介する。

2. 尾鷲物産について



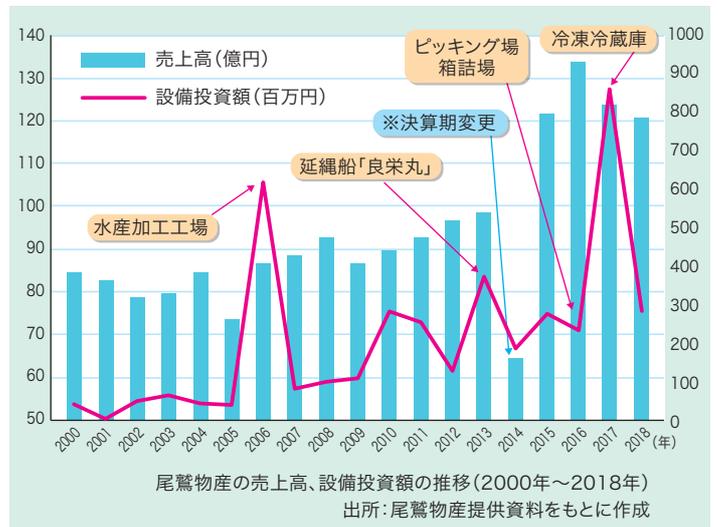
尾鷲物産本社

尾鷲物産(株)(尾鷲市林町、代表取締役社長 小野博行氏)は、ブリの養殖、ブリ・マダイ・カンパチ・サーモンなどの加工・卸売り、自社製品や地元産品の直販など、水産業の川上から川下まで営んでいる。

そのはじめは、地元スーパーの干物部門から独立した販売会社である。買い手の視点に立ち、必要なものを必要な分だけ提供する「マーケットイン」の考えを創業以来の理念として掲げ、水産業の川下から川上へと徐々に事業を拡大していった。

3. 尾鷲物産の特徴的な取り組み

尾鷲物産は積極的に設備投資を行うなどして、



機械化や自動化、ITの活用を進めており、水産業の生産性を高め、事業を発展させている。

そのきっかけは、20年前に視察した最先端のノルウェーの水産業にあった。ノルウェーでは、国家プロジェクトとして、国をあげて水産業の機械化や自動化、大規模化が進められており、非常に生産性の高いバリューチェーンがグローバル規模で構築されていた。社長の小野さんはこのことに「非常に大きな衝撃を受けた」という。

(1) 機械化、自動化による省人化

スーパーや飲食チェーンでは、バックヤードの人手不足を背景に、手間をかけずそのまま販売できるように、部位ごとにパックされた商品のニーズが増加している。

このようなニーズに対応するため、水産加工工場は、製造現場のラインのように機械化・自動化されている。さまざまな種類や大きさの



機械化・自動化された水産加工工場の様子

魚を三枚おろしなどの部位別に加工できるよう工夫されており、限られた人員で受注増加へ対応することを可能にしている。

(2) ITの活用による効率化と食の安全性確保

受注量の増加への対応として、ピッキング作業の改善にも取り組んでいる。

これまで全て手作業で行っていた取引先からの発注データの取りまとめ、加工指示、梱包、発送、伝票発行などの作業をIT化し、生産性の向上や人為的ミスの削減を実現している。このシステムは、優れたIT経営を実践した事例として、2017年にNPO法人ITC中部の中部IT経営力大賞優秀賞を受賞した。

また、システムの履歴を活用したトレーサビリティ※をはじめ、食の安全にも積極的に取り組んでいる。特に予防検査に力を入れており、品質管理課4名のスタッフによる自主検査室での製品、機械器具、従業員の検査など、徹底した品質と衛生の管理を行っている。このような取り組みにより、食の安全性を評価する国際基準の認証(SQF、HACCP)を取得しており、商品の安全性を確保している。

※トレーサビリティ:食品の安全性を確保するため、原材料の栽培や飼育から加工、製造、流通などの過程を明確にすること。

(3) 大学や企業との共同研究

自社商品のさらなる高付加価値化、生産性向上のため、水産系の大学や企業との共同研究も積極的に行っている。

高知大学との共同研究では、血液中の中性脂肪を低下させるなどの効果があるとされるDHAを通常よりも豊富に含むブリの養殖に成功し、商品化されている。

また、新日鐵住金エンジニアリング(株)と沖合養殖用の浮沈式生簀の実証実験も行っている。浮沈式生簀は、波や潮流の状況によって生簀を沈めたり浮かせる機能を持ち、これまで養殖には適さないとされていた沖合での養殖を可能とする技術である。沖合での養殖は、湾内よりも広い飼育面積が確保でき、水温が安定するなど魚の飼育環境としても良好であることから、養殖の生産性が向上することが見込まれている。

4. 今後の期待

尾鷲物産は地域社会にも大きく貢献しており、「地域社会の問題を解決しながら、事業の競争力を高めていきたい」と小野さんは語る。

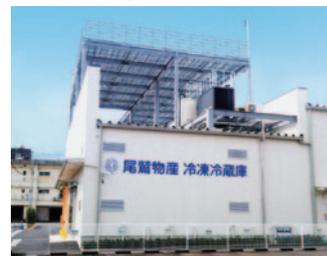
直販店の「おとと」は、かつては観光客をターゲットとした土産店であったが、現在は地元住民向けの地産地消のビジネスモデルに転換している。自社製品や地元漁港で水揚げされた魚介類などを手ごろな価格で販売しており、地域の人々で賑わっている。

2年前に新設した冷凍冷蔵庫の屋上は、300人が避難できる津波避難ビルの役割を備えており、沿岸部の地域防災力の向上に役立っている。

さらには、「かつてのマグロ・カツオのまち尾鷲を復活させたい」との思いから、5年前より延縄船^{はえなわ}を導入してマグロの延縄漁をはじめている。かつての賑わいあるまちの復活に向けた夢のある事業として期待されている。



直販店「おとと」



屋上に避難スペースを確保した冷凍冷蔵庫



延縄船「良栄丸」と従業員のみなさん

このような地場企業の地域活性化の取り組みに加え、尾鷲市では2018年12月に廃止した中部電力(株)尾鷲三田火力発電所の広大な跡地活用の検討を進めている。尾鷲市、尾鷲商工会議所、中部電力などが参加する協議会が中心となり、地域発展の目玉プロジェクトとして注目される。これらの地域をあげた取り組みが、尾鷲から東紀州全域へ、さらには三重県の活性化につながることを期待したい。

文:三重担当 大西 一樹

取材協力:尾鷲物産(株) 代表取締役社長 小野 博行 氏

常務取締役 玉本 卓也 氏

写真:無印/尾鷲物産(株) 提供、★印/中経連 撮影