

6次産業化に取り組む事業者

官民一体の新たな6次産業化モデルへの橋渡し役を担う

有限会社丸哲 専務取締役 日高 啓行（宮崎県）

1 経営の概要

創業 昭和24年

設立 昭和52年5月

経営形態 有限会社

代表 日高 莞次氏

役員 2名（男性2名）

従事者数計 57名（男性43名 女性14名 パート含む）

資本金 300万円

売上高 19億8,000万円

主な事業内容 宮崎県内（中央市場、日南、南郷、川南町）仲買業務、垂水漁協仕入業務、福岡中央卸売市場買出業務、都城市公設地方卸売市場卸売業務、冷凍マグロ加工販売業務、冷凍品販売業務、飲食業務、不動産業務

(1) 事業内容

有限会社丸哲は宮崎市新別府町の宮崎市中央卸売市場内に事業所を構え水産荷受業務、水産仲卸業務、水産加工業務等、水産流通に関する業務を営んでいる。

取引先には各地の中央市場も多く、宮崎県産魚を各地へ流通、PRし販売。また宮崎県内にも多数の顧客をもち、宮崎県産魚の情報発信基地として活躍している。

二次産業という立場ながら漁業者、販売店へも直接足を運び生産者、消費者のお互いが求めるものを日々、探求している。

企業理念として正しい社会活動の継続、企業として人々の生活を支え豊かにし地域社会の発展に貢献しその役割を果たすことを掲げている。



丸哲 佐土原加工場

その第一歩として昨年11月に新たに水産加工センター（1320平方メートル）を建造。より衛生的により消費ニーズに対応できる最新鋭の設備を導入し稼働させている。



宮崎県立海洋高等学校

2 6次産業化への経緯

(1) 冷凍まぐろ販売

地元宮崎県の宮崎県立海洋高校は未来の水産従事者や水産に関係する人材を育成することを目的とした県立の水産高等学校である。

この水産高校の生徒は遠洋航海実習として年2回、宮崎県の保有する実習船、進洋丸にて一航海実習約50日にわたり太平洋ハワイ沖漁場や太平洋北沖漁場にまぐろ延縄漁の実習を行っている。

実習にて漁獲された漁獲物は水揚げ港である神奈川県三浦三崎港にて仲卸業者に入札販売され量販店に日本産のまぐろとして流通される。

宮崎県内では認知度の低い水産高校の実習船の存在やその漁獲物を県内消費者に知ってもらい水産従事希望者を増やしたいという思いからこの漁獲物を仕入れ県内地域の量販店に企画提案、『宮崎県海洋高等学校の生徒さんが漁獲したマグロ』として販売した。

(2) 共同活動へ

この販売において得られた反響や成果は多く、宮崎県海洋高校の父兄や関係者より喜びの声が多数寄せられた。

この成果を受けさらに地域の食育活動や地産地消を進めるため宮崎県海洋高等学校の校長へアプローチを行い情報提供での連携、共同活動での地元への貢献を働きかけた。

本年度からは前述、佐土原加工場を利用し海洋高校の水産食品類型に所属する生徒の授業の一環として宮崎の水産物を主としたおいしい水産商品の共同開発（二次産業のインターンシップ）を予定している。



宮崎県立海洋高等学校実習船、進洋丸の水揚げ（三崎港にて）

(3) 漁獲～流通現場の学習

宮崎県海洋高校と二次産業でのインターンシップ連携を行うとともに前述のまぐろを販売してもらった量販店に働きかけを行い、海洋高校の生徒に販売等の三次産業の体験実習も行う環境を整え、水産売り場における体験就業（魚の取扱い、さばき方、販売、売り場ディスプレイなど）を学び、漁獲から食卓までの一貫教育を可能にした。

かねてより6次産業化を担う人材育成に大きな関心を持つ矢田校長も新たなチャレンジに意欲を燃やしている。



宮崎県海洋高等学校矢田校長（左）と日高氏

(4) 連携により水産従事希望者の創出へ

水産高校の卒業生が必ず水産従事者もしくは水産に携わる職につくとは限らない。

ただ、このような活動を通じて水産の魅力を再認識し、職業として携わってもらいたいと日高氏は願っている。

3 官民一体となった県産物への働きかけ

(1) 新たな地産品開発

宮崎県は平成25年度より農林水産業を核とした宮崎県経済の拡大に向けフードビジネスの振興を図ることに注力しており、ここに注目した同氏は宮崎県フードビジネス推進課へ宮崎県海洋高校の漁獲したまぐろを提案。

宮崎県の主催する『みやざきの美味しい食づくりプロジェクト』の課題食材としてこの宮崎県海洋高校実習船進洋丸の漁獲した天然マグロを実現させた。

新名物求む!
宮崎の魚を使ったレシピを大募集

みやざきの美味しい
食づくりプロジェクト

お題は
マグロ + あなたのアイデア
かんぱち

最優秀賞 賞金1万円 + 商品化 (県内ホテルorスーパーで販売)
優秀賞 宮崎の「魚」食材を使ったギフトセット

応募締切 1月26日(月)必着 (事務局まで) 1次審査 2月上旬 (事務局まで) 2次審査 2月15日(日) (事務局まで)

主催 宮崎県 共催 宮崎県漁業振興協会のほか、宮崎のフードビジネス拡大協議会 後援 宮崎県教育コンソーシアム、宮崎県観光協会
みやざきの美味しい食づくりプロジェクト(MIT)アドイン TEL.0985-22-3333

みやざきの美味しい食づくりプロジェクト

このプロジェクトは新たに県外からの観光客を呼び込むため、県内全域で提供される新たな食づくりを目的とし、県民参加による食づくりの取組みを展開し、新たな食の開発および県民意識の機運醸成を図るというもの。

宮崎県 有限会社丸哲 専務取締役 日高 啓行

課題テーマとして取り上げられた食材（宮崎県海洋高校実習船、進洋丸のまぐろ）はポスター、チラシ、テレビ等の媒体で露出され、いままで一部関係者にしか知られていなかった宮崎県海洋高校実習船の漁獲したまぐろを県内で認知度を高めることに成功した。

当プロジェクトは該当食材を使ったレシピを一般県民から募集しホテル部門、スーパー部門に分け各部門より最優秀賞を選出。

これにより最優秀賞を受賞したレシピを県内ホテルならびに県内スーパーにて商品化、販売することにより新たな県の特産品を創出することを目的としている。

一次審査を通過した各部門5名、計10名の一般県民は去る平成27年2月15日、宮崎調理製菓専門学校を会場として調理審査を行い最優秀賞を決定。

3月の商品発表会においてこれをベースにした商品が発表され県内量販店、ホテルにて今後提供される。

当プロジェクトにおいて丸哲は前述の佐土原工場にてスーパー部門の商品化、ならびに製造を請け、新たな特産品を宮崎県内の取引先量販店で展開。

ゆくゆくは全国に宮崎の新たな県産品として発信していくことも視野にいれている。

(2) 原料供給と製品化、販売まで

既存の県産品（宮崎県海洋高校実習船漁獲のまぐろ）を一般の消費者へアピールする機会を創出し、県のフードビジネスの振興を図るため課題食材として提供。

また、その商品の販売ルート（県内量販店）への働きかけを行い、商品化ならびに製造までを請け負い、生産から販売までの商流を構築した。

限られた原料を通常の流通ではなく、新たな県の特産品へと導く働きかけとこれに準じて地元海洋高校の生徒への人材育成へのアプローチはまさに三位一体となった連携構築といえる。



二次調理審査の様子



スーパー部門 審査対象食材



課題食材（実習船漁獲のまぐろ）



みやぎの美味しい食づくりプロジェクト商品発表会



みやぎの美味しい食づくりプロジェクト最優秀商品

4 商流構築とプロモーション

既存の流通を見直し、より付加価値のある商材へ導くために異業種連携のモデルを構築させた。

今回の取組みには自社の立ち位置（二次産業）を理解した上で漁業者から消費者への橋渡し役を自社のみで担うわけではなく、より社会貢献度の高い仕組みを創造し実現させたことが評価できると考えている。

県による県内外へのプロモーションにより宮崎県海洋高校は遠洋実習のまぐろの存在を知ってもらい、新たな県産品を広く消費者に認知してもらうことができ、本船、漁獲物の安定的需要を創出可能となると考える。

また、これにより将来、水産従事希望者が入学希望者として本校を選ぶ可能性も考えられる。

学校に対しても製品開発や就労体験の場を提供することで卒業後も水産関係に従事できるよう模擬社会研修を行う基盤を作ったと考えられる。

県、教育機関、丸哲とが三位一体となり新たな県産品を生み出す連携構築はまさしく官民とが一体となった新たな地域特産品開発のモデルとして注目できる事例と言える。

今後丸哲はこの事業において宮崎海洋高校実習船漁獲物の仕入れ、コンテストにて最優秀賞を受賞したレシピの商品化、佐土原加工場での製品製造および県内外への量販店への当該商品の納品、販売を一手に引き受けることとなる。

地元高校生が漁獲し、県民の手によって考案され、県の業者により商品化、製造された商品は県を中心にあらたな地元特産品として販売される。

5 食Pro.への期待

今回の取材を通じて食Pro.の存在とその意義に対し深い関心と取得への意気込みを日高氏はこのように語っている。

“宮崎県をはじめまだまだ地方には隠れた食材、食文化が存在します。

地域再生、地域振興において食はもっとも伝えやすくわかりやすいツール。

6次産業化をすすめるにあたり指導者の人材の育成がこれからの地方を救うと考えております。食Pro.の認定取得はそのための大切なステップだと思います。宮崎県での地域再生の指導者の立場になるためにぜひとも挑戦したい。“と闘志を燃やすとともに期待を寄せている。

◇ ◇ ◇

有限会社 丸哲

〒880-0834 宮崎県宮崎市新別府町雀田1185番地
<http://marutetusuisan.co.jp>

宮崎県立宮崎海洋高等学校

〒880-0856 宮崎県宮崎市日の出町1番地
<http://cms.miyazaki-c.ed.jp/6046hp/htdocs/>

平成27年3月20日

執筆：相原 宏介

(食の6次産業化プロデューサー レベル4)

