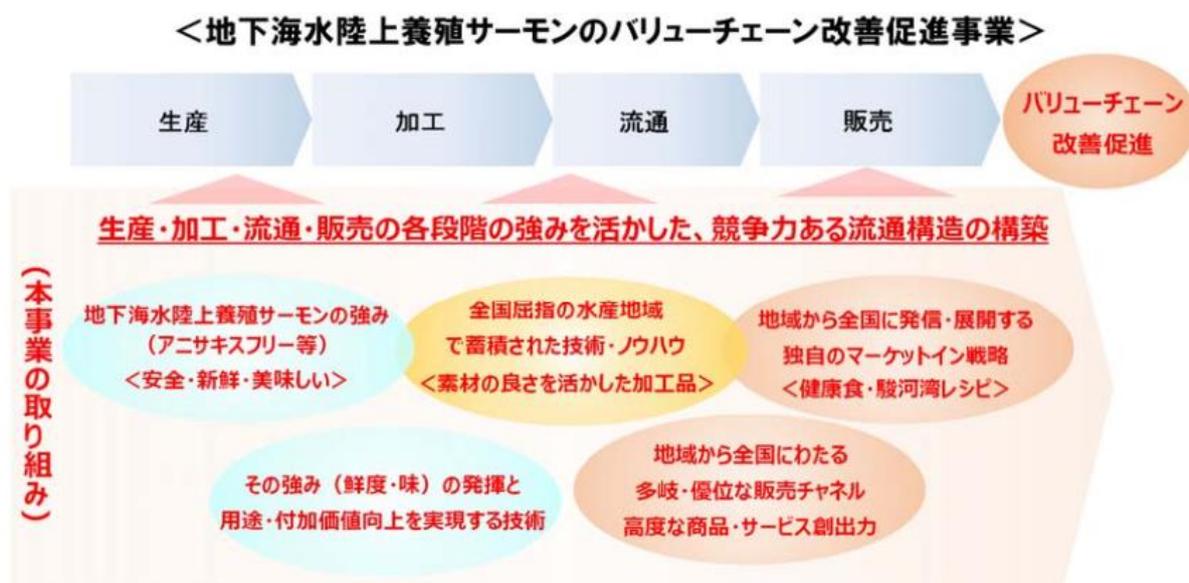


静岡・『三保サーモン』のブランド化に向けた取り組み  
水産庁「令和3年度バリューチェーン改善促進事業」に採択  
～競争力ある陸上養殖のモデル事業を構築～

静岡市の生産、加工流通、販売の各機関が連携する、「地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会」（代表機関：日建リース工業㈱代表取締役社長 関山 正勝、以下「当協議会」）は、水産庁の「令和3年度バリューチェーン改善促進事業」※1において、静岡県静岡市清水区三保にて生産を展開する御当地サーモン「三保サーモン」の生産性改善や品質向上、ブランド化等によるバリューチェーン改善検討提案が採択されました。



※1 水産庁バリューチェーン改善促進事業について：

[https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/040601/files/2020030200094/file\\_20218439659\\_1.pdf](https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/040601/files/2020030200094/file_20218439659_1.pdf)

水産庁は、我が国漁業の成長産業化に向けて、品質面・コスト面等で競争力のある流通構造を確立するために、生産者、水産加工業者、販売関係業者等が連携し、バリューチェーン全体で生産性を向上させる取組を支援しております。当協議会は令和3年度におけるバリューチェーン改善促進事業において採択が決定致しました。

## <採択事業 概要>

水産庁の「令和3年度バリューチェーン改善促進事業」において採択された当協議会の提案は以下の通りです。

・本事業では、静岡県静岡市・三保地区における地下海水を用いた陸上養殖サーモン生産事業において、生産から加工・流通、販売に至る各段階の連携により、地域市場・首都圏等のマーケットに対して消費者ニーズに対応した商品・サービスを提供することによるバリューチェーンの改善促進に取り組みます。

・生産段階の強み（高品質な地下海水陸上養殖サーモン：三保サーモン）やその特徴を強化する手法（高度な処理（締め・脱血等）技術）、加工段階の技術・ノウハウ（歴史と伝統を有する水産加工業等）、流通段階の独自技術（魚活ボックス）、販売段階における独自性・優位性（地域・全国で独りかつ優位なマーケットイン戦略を展開する取り組み）といった各構成員の強み・特徴を活かすことで、競争力ある流通構造を確立し、持続的に発展可能な枠組みを構築することを目指します

## <地下海水陸上養殖サーモン：三保サーモンの特徴・強みについて>

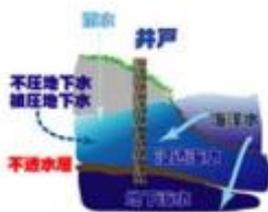
・本事業（地下海水陸上養殖サーモン生産）で生産されるサーモンは、駿河湾の地下海水を用いて生産されます。駿河湾の地下海水は、南アルプスの湧水に由来する豊富なミネラル・栄養分を含み、一般細菌も少なく養殖に最適であり、それにより、生育・食味にすぐれ、寄生虫の心配のない安全・安心なサーモンが生産可能です。

・主な特徴・強みとして以下が挙げられます。

### 【活用資源】

#### 駿河湾の地下海水利用

- 年間水温が一定（17～21℃）
- 一般細菌が少ない
- 豊富な水量



### 【生産技術】

#### 地下海水陸上養殖生産

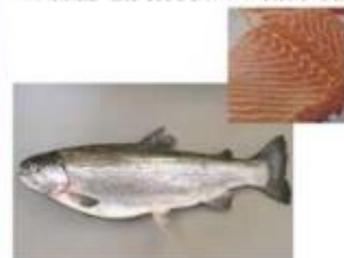
- 陸上で誰でも水産に取り組める
- 通年安定生産が可能
- 消費地近傍で生産が可能  
(市場ニーズに応じた出荷が可能)



### 【水産物(サーモン)】

#### 新たな地域水産商品

- 安全安心(アニサキスフリー)
- 食味・加工特性に優れる
- 鮮度・品質保持しつつ出荷可能



(本事業における地下海水陸上養殖サーモンの主な強み)

- ・身質や安全面（アニサキスフリー）から、生食用として最適
- ・加工・消費地の近傍で周年生産されるため、鮮度管理や消費機会に応じた食べごろの食材を安定かつ確実に提供できる
- ・多槽生産のため、槽ごとに用途やニーズに応じた生産管理を細やかに行うことが可能



三保サーモン写真①



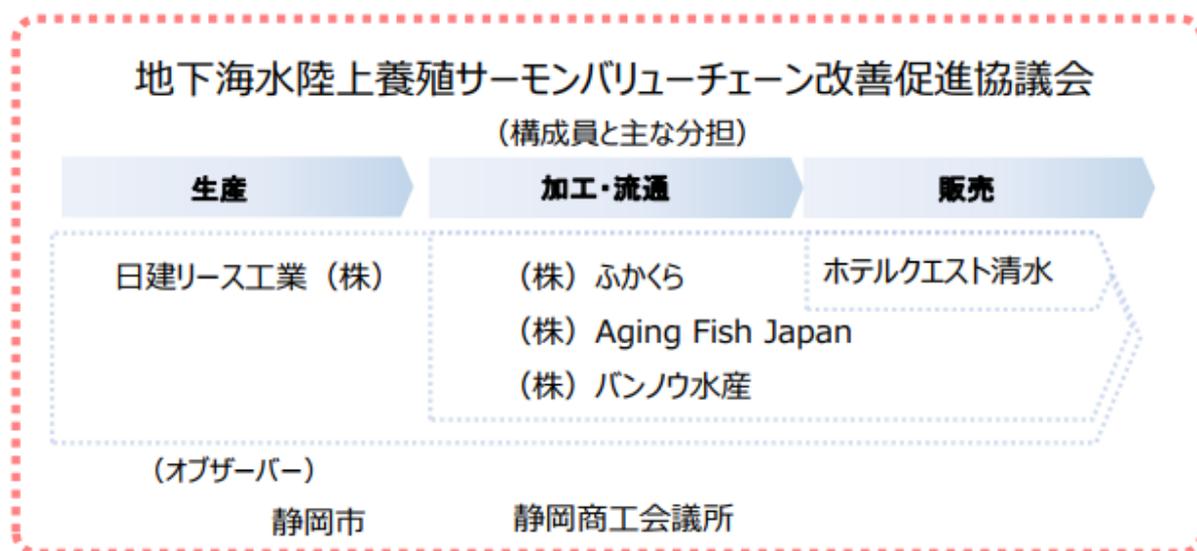
三保サーモン写真②

## <地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会 概要>

当協議会は、以下の各団体で構成されています。

【本協議会（「地下海水陸上養殖サーモンバリューチェーン改善促進協議会」）構成員】

- ①日建リース工業株式会社（代表機関）
- ②株式会社ふかくら
- ③ホテルクエスト清水（株式会社竹屋旅館）
- ④株式会社 Aging Fish Japan
- ⑤株式会社バンノウ水産



活動拠点の行政機関である静岡県静岡市および同地域の経済団体である静岡商工会議所も、協議会にオブザーバーとしてご協力頂いており、バリューチェーン構築に向けた連携促進等でご支援をいただいております。

- ①日建リース工業株式会社（代表機関）

「そこでしか食べられないさかなの価値を届ける」を合言葉として、水産分野における取り組みを積極的に推進する企業。

静岡市（三保地区）で地下海水を用いたサーモンの陸上養殖事業を実施しており、「生産」段階を主たる分担とする構成員として協議会に参画しています。

また、「加工・流通」段階に関わる取り組み（魚活ボックス）や「販売」段階における取り組み（活魚センター）も展開しており、これらの各段階におけるバリューチェーン改善促進に向けた活動についても推進することとしています。

地下海水陸上養殖サーモン生産事業の成長を通じて、地域の水産業振興、経済・産業の活性化を目指します。

<https://www.nrg.co.jp/nikkenlease/handling/suisan>



②株式会社ふかくら

静岡県静岡市地域で、明治 40 年以来の伝統を有する水産加工業。

昔からのお客様を大切に、良いものを作り続けることを掲げし、地域のめぐまれた水産物（良い原料）からお客様に喜ばれる商品・サービスの創出に取り組んでいます。これらの「加工・流通」段階を主に分担とする構成員として協議会に参画しています。

また、販売段階においても直販店（清水河岸の市内）・オンラインショップ等を営んでおり、販売段階における活動についても取り組むこととしています。生産段階の構成員（日建リース工業（株））の事業（地下海水陸上養殖サーモン生産）から生産される水産物の特徴を活かした加工品の創出等を目指します。

<https://fukakura.co.jp/>



③ホテルクエスト清水（株式会社竹屋旅館）

静岡県静岡市地域で、70 年以上にわたる伝統を有する企業。ホテル運営や健康食事業（健康食

Medichef 事業)、IoT 観光音声事業、スマートヘルスツーリズム事業等を展開しています。

「販売」段階を主たる分担とする構成員として協議会に参画しています。「美味しいものを心ゆくまで食べて、健康に」を標榜し、地域の恵まれた食材を用いて展開している「駿河湾レシピ」等の健康美食事業は、「人に優しい地域の宿づくり賞」(厚生労働省)、「ジャパン・ヘルスケアビジネスコンテスト優秀賞」(2016、経済産業省)など高い評価を得ています。

生産段階の構成員(日建リース工業(株))の事業(地下海水陸上養殖サーモン生産)から生産される水産物の特徴を活かした商品やサービスの創出を目指します。

<https://hotelquest.co.jp/>



#### ④株式会社Aging Fish Japan

豊洲市場を拠点に、高度な鮮魚取り扱い技術による水産物の付加価値創出に取り組む企業。水産物の可能性を拓げる鮮魚の仕立て技術(締め・脱血等)に取り組むスタッフが集結、生産から加工・流通・販売に至る幅広い水産分野で活動を展開しています。

水産物の鮮度や品質の保持に重要な水揚げ後の処理(締め・脱血等)技術を、より安定的・確実に美味しく仕立てる技術として、誰もが取り組めるよう体系化、その実践による加工・流通、販売や技術の普及等に取り組んでいます。

これらの技術・ノウハウに基づき、バリューチェーン改善促進・水産物の高付加価値等を目指す構成員として参画しています。

生産段階の構成員(日建リース工業(株))の事業(地下海水陸上養殖サーモン生産)から生産される水産物の特徴・強みをより安定的かつ高度に発揮し、マーケットに選ばれる商品・サービスの創出を目指します。

<https://www.facebook.com/Aging-Fish-Japan-104395024238218/>



⑤株式会社バンノウ水産

静岡県静岡市地域に主たる工場を有し、水産加工・流通、販売を展開する加工・卸売企業。

日本随一のマグロ水揚げ拠点である清水港の新鮮で良質なマグロの加工・流通・販売をはじめとする各種水産物の業務用卸やネット販売等を行っています。日本の外食産業の最大手・コロワイドグループの一員として、拡大を続けるグループの鮮魚食材加工を担っており、その市場は地域から全国にまで及んでいます。

本事業では、地下海水陸上養殖サーモンの特徴を活かしつつ、地域から全国に訴求可能な商品・サービスの創出に各構成員と連携して取り組みます

<http://www.bannou-suisan.jp/>



(本件に関するお問合せ先) ※メディア関係者様において、東京から静岡・養殖センター現地へのご視察等、柔軟に対応致します。お申し付け願います。

日建リース工業株式会社 事業開発部／担当：渡邊・金子

Tel : 03-3295-9111(代表) 、080-1247-5052(携帯)

Mail : showsuke@nrg.co.jp