

2-③ 漁協と連携、佐渡島フードで地域おこし

(株)廣瀬組 代表取締役社長 廣瀬俊三

廣瀬組グループ(水産加工販売:株式会社シンワシーデリカ)

廣瀬組本社 〒952-0021 新潟県佐渡市秋津 101 番地1

電話 0259-23-2001 <http://hirose-gr.co.jp/company/>

1. 事業着手のきっかけ

佐渡島の水産物は少量多品種で漁獲量が不安定で、離島がゆえに鮮魚のままでは島外への流通に乗りにくい。ブリ・マグロなどの高級魚は鮮魚で築地方面に送られるが、それ以外のアジ・タラ・カレイなどのごく普通の魚を加工し、商品価値を高めて島外に売り出す。佐渡の安全安心な水産資源を、今まで以上に有効に活用するために、新しい切り口で商品開発する。また、この事業により佐渡島ならではのシーフード料理やお土産などを、ホテルや旅館などで年間を通じて佐渡島に来て頂く観光客に提供する。今までは雑魚として扱われた魚もその価値を最大限に引き出せるようブランド商品化し、漁業者や漁協さんと連携し水産業での六次産業化を目指す。



付加価値をつけてブランド商品化



JRエキュート品川「佐渡マルシェ」出店

2. 事業実施の経緯

この事業の出発点は、平成21年に佐渡市や県の支援を受け、水津漁業協同組合と連携して新潟県建設業協会佐渡支部が取組んだ国土交通省の「建設業と地域の元気回復事業」である。水津漁協にとっては平成20年2月の風浪災害からの復興プロジェクトであり、この事業に多大な協力を頂いている。

平成23年4月からは、民間企業として弊社が引き継ぎ、国土交通省のフロンティア事業の助成を受け事業を進め、同年7月に新会社シンワシーデリカを設立、10月には新しく加工所が漁協に隣接して建設され、そこを借り受けて本格的に生産をスタートした。その後、販路開拓のために東京都心の有名百貨店等への営業を展開し、食品展示会や商談会にも積極的に参加し、徐々に販路を拡げてきた。

3. 事業成果と今後の展開

弊社の商品は、人工添加物を使用しないで、漁師さんや生産者の顔が見える、安全安心な食品づくりを目指している。佐渡島には魚介類だけでなく、豊富な農産品もあるので、それらを使用して商品開発しブランドを創っていく。一方、佐渡島内では平成23年から小中学校の学校給食にプレック商品を提供し、佐渡市が推進している食育、地産池消に貢献している。また、観光ホテルやドライブインとの提携で、お土産用の加工品の開発、料理用のラーメンスープ、シーフードカレーなどの納入もスタートした。今後は佐渡島内と新潟市内において、アンテナショップとしての自社直営レストランの運営を計画している。



漁協と連携

佐渡島フードで地域おこし

「佐渡キッチン・プロジェクト」

～ 佐渡は食材の宝島 食の新しいスタイルを提案 ～



Sado
Kitchen

株式
会社 **広瀬組**

代表取締役社長

廣瀬 俊三

佐渡島の紹介



- ▶ 人口 59,000人
- ▶ 面積 855.34km²
- ▶ 周囲 262.7km
- ▶ 主要産業
 - ▶ 1. 農業 佐渡産コシヒカリ、「おけさ柿」は市場でも評価が高い
 - ▶ 2. 漁業 寒ブリ、イカ、タラなど多品種の漁獲を誇る
 - ▶ 3. 観光 古代から多くの貴族、武士が流刑となり、中央の文化を伝えたため、多くの文化財がある。夏場は各地の海岸が海水浴場となる。
 - ▶ ・平成22年に世界遺産候補として暫定リストに記載された
 - ▶ ・平成23年にジラス(世界農業遺産)に認定
 - ▶ ・平成25年に日本ジオパークに認定
 - ▶ ・現在佐渡の大空には約100羽のトキが舞い、自然界での雛誕生も続く

商品例

鰹、カニ オリーブオイル漬け、ブイヤベース、ペーストなど



佐渡キッチン・プロジェクト



地元の食イベント



都心や新潟の百貨店での限定販売