

【復興水産加工業等販路回復促進事業】

【平成30年9月30日現在】

# 復興水産加工業等販路回復促進事業の 取組状況について



復興水産加工業  
販路回復促進センター



## 【目次】

I. 復興水産加工業等販路回復促進事業について	・・・1	2. 水産加工業等販路回復取組支援事業	
II. 復興水産加工業販路回復促進センターの活動		(1)水産加工業等販路回復取組支援事業 (支援事業)採択実績	・・・12
1. 復興水産加工業等販路回復促進指導事業		(2)平成30年度支援事業採択事業者一覧 第1次採択事業者(21件) 第2次採択事業者(18件)	・・・13～18
(1)復興水産販路回復アドバイザーによる指導実績	・・・2		
(2)復興水産販路回復アドバイザーによる活動事例	・・・3		
(3)セミナー開催実績 ・セミナー実施実績(平成30年度4月～6月)	・・・4～5		
(4)東北復興水産加工品展示商談会2018 ・レポート	・・・6～8	III. お問い合わせ先	・・・19
(5)情報共有化事業実績	・・・9		
(6)被災地水産物流通利用促進事業 講習会・セミナー実績	・・・10～11		



# I. 復興水産加工業等販路回復促進事業について

- 事業内容 東日本大震災によって被災した水産加工施設の復旧は進んできた一方で、失われた販路の回復が課題となっています。このため、被災地の水産加工業等の販路回復に向けて、専門家による事業者への個別指導、セミナー等の開催、被災地の水産加工業者等が行う販路の回復・新規開拓等の取組に必要な加工機器の整備等を支援します。

## ● 事業実施主体

復興水産加工業販路回復促進センター

＜構成員＞

- ・全国水産加工業協同組合連合会（代表機関）
- ・（公社）日本水産資源保護協会
- ・（一社）大日本水産会
- ・東北六県商工会議所連合会

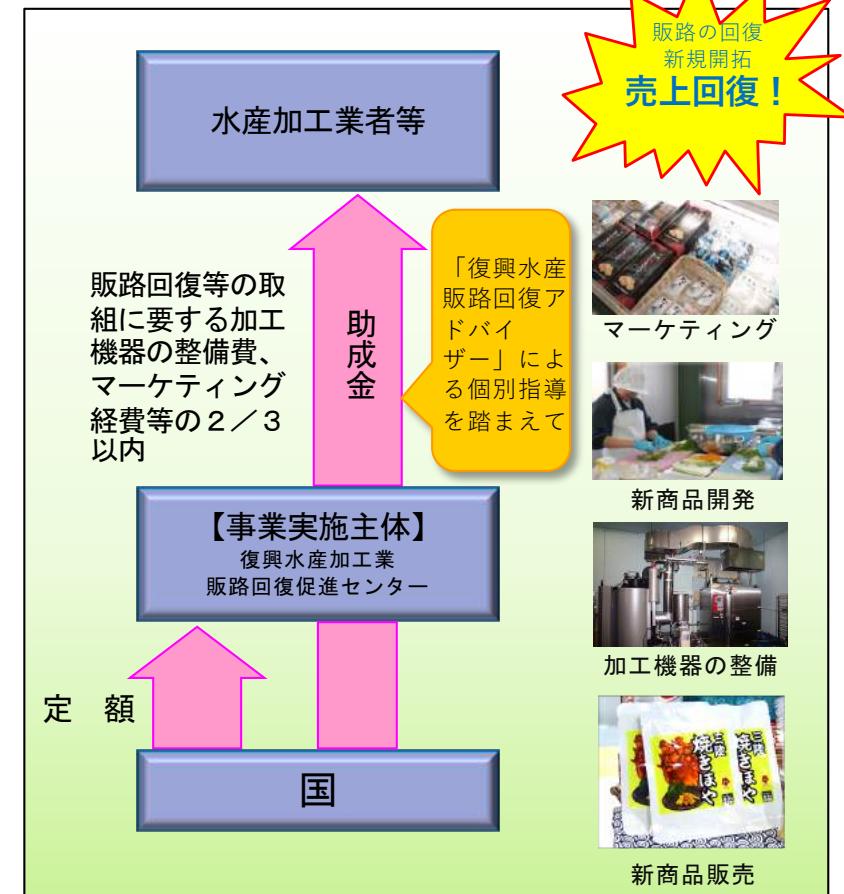
## ● 支援内容

### 復興水産加工業等販路回復指導事業

- ・被災地の水産加工業等の販路回復に向けた復興水産販路回復アドバイザーによる個別指導及びセミナー等の開催

### 水産加工業等販路回復取組支援事業

- ・復興水産販路回復アドバイザーによる個別指導を踏まえ、被災地の水産加工業者等が行う販路回復・新規開拓等の取組に必要な加工機器の整備、マーケティングに必要な経費等の2/3を支援  
(本事業の実施対象被災地域：青森県、岩手県、宮城県、福島県および茨城県)



## Ⅱ. 復興水産加工業販路回復促進センターの活動



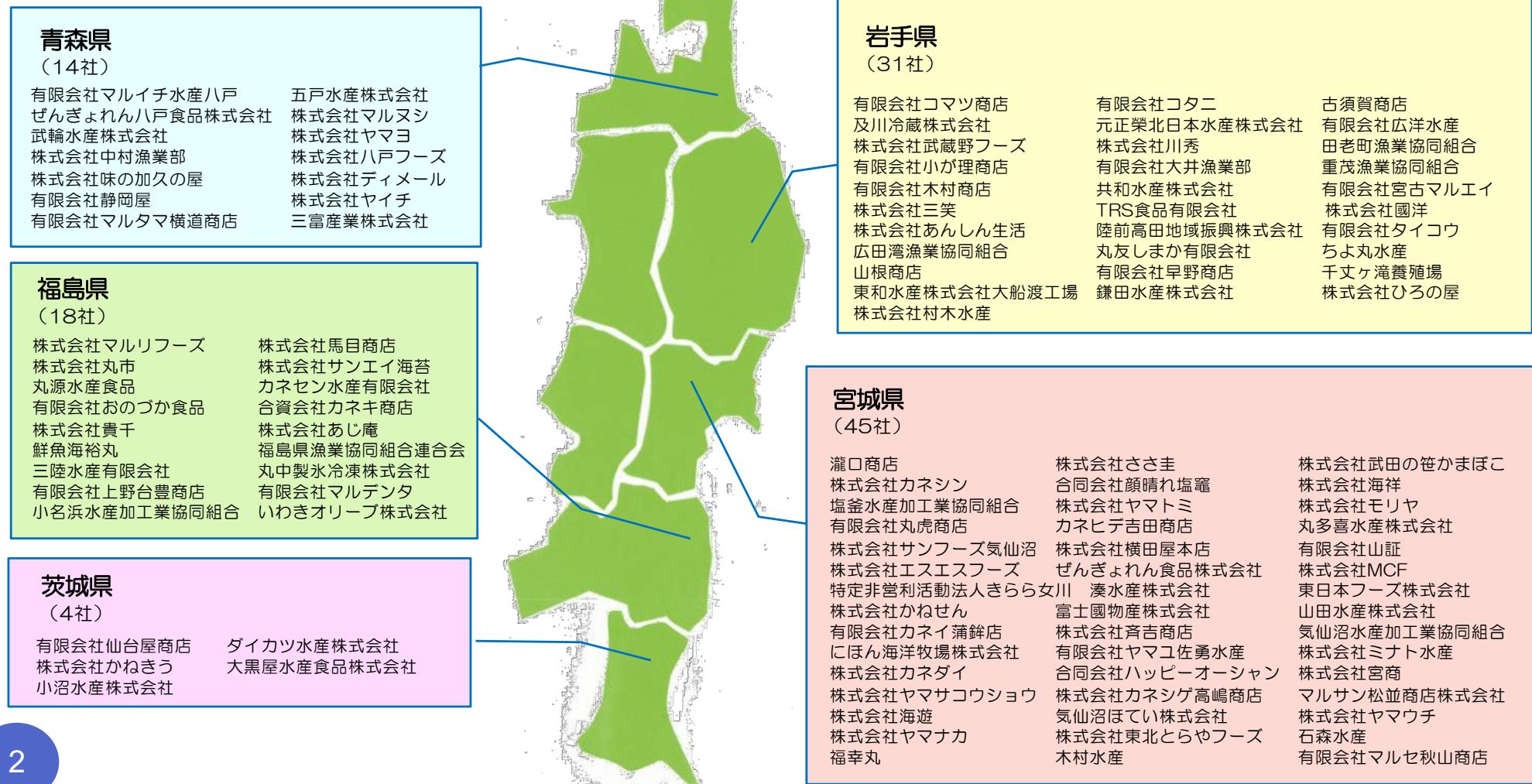
復興水産加工業販路回復促進センター

### 1. 復興水産加工業等販路回復指導事業

商品開発コーディネーター、6次産業化プランナー、地域活性化支援アドバイザーなど水産加工・流通の第一線の現場で活躍する者を復興水産販路回復アドバイザーとして任命し、被災事業者からの指導申し込みに応えるだけでなく、アドバイザー自身が指導対象である水産加工業者の掘り起こしを行い、積極的に指導することにより、販路の回復・新規開拓を目指す事業。

#### (1) 復興水産販路回復アドバイザーによる指導実績（順不同）

※平成30年度4月～9月末までの実績（合計113社、166件）





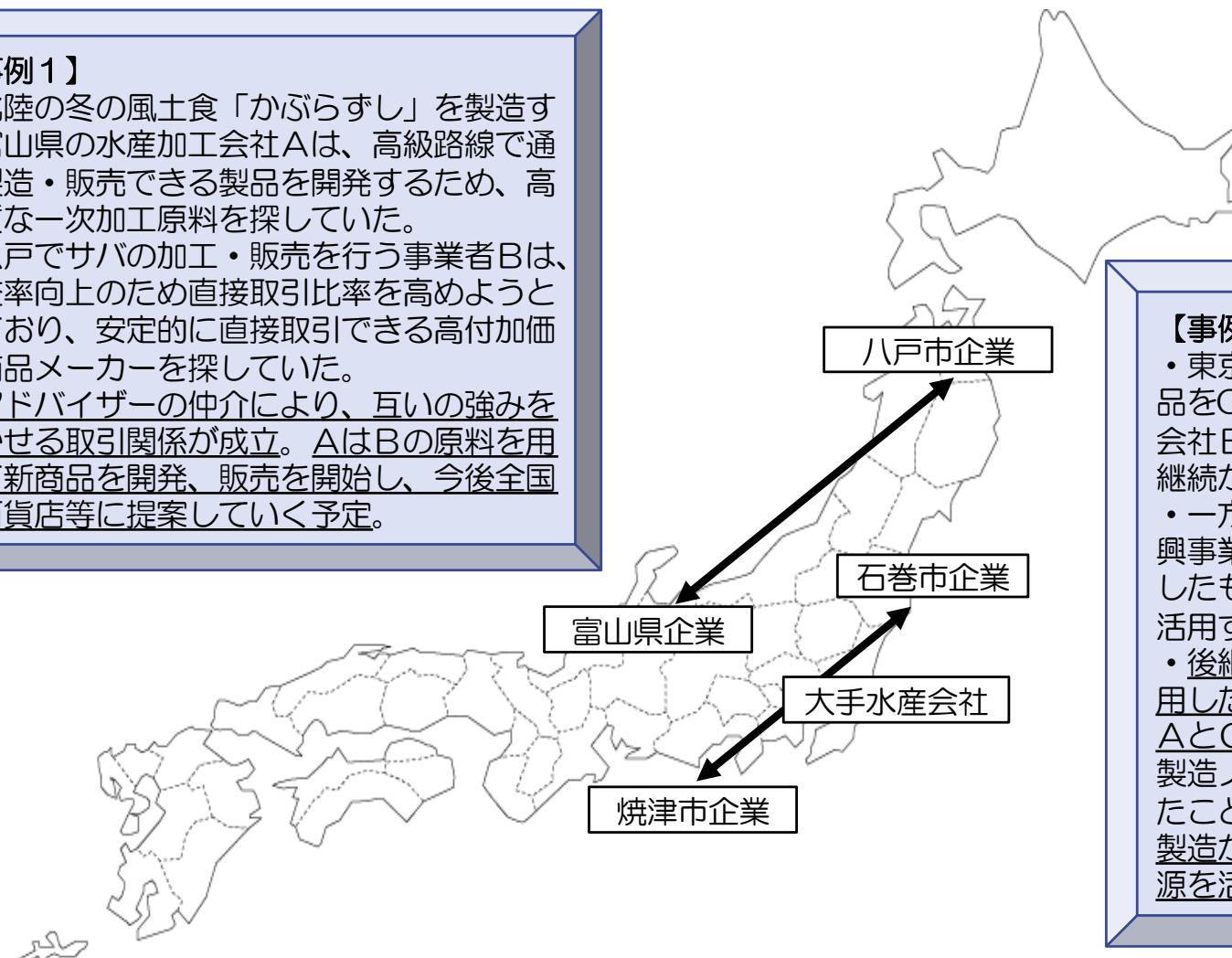
## (2) 復興水産販路回復アドバイザーの活動事例（連携構築）

被災地には、復興事業の活用等により施設・設備を復旧させ、高度な生産体制を整えたものの、加工原料の高騰や人手不足のために充分に活用できていない企業が存在。その一方で、設備の老朽化により、独自での新商品の開発や事業の継続が困難となる企業も、被災地の内外に多数存在する。

このため、被災地内外の水産加工業者の事情に詳しい復興水産販路回復アドバイザーが、行政や商工会議所とも協力して異なる課題や強みを持つ企業を仲介。水産加工業者が地域を越えて連携し、双方にメリットを生み出す体制を構築した。

### 【事例1】

- 北陸の冬の風土食「かぶらずし」を製造する富山県の水産加工会社Aは、高級路線で通年製造・販売できる製品を開発するため、高品質な一次加工原料を探していた。
- 八戸でサバの加工・販売を行う事業者Bは、利益率向上のため直接取引比率を高めようとしており、安定的に直接取引できる高付加価値商品メーカーを探していた。
- アドバイザーの仲介により、互いの強みを活かせる取引関係が成立。AはBの原料を用いて新商品を開発、販売を開始し、今後全国の百貨店等に提案していく予定。



### 【事例2】

- 東京の水産会社Aのレトルトパウチ商品をOEM製造していた焼津市の水産加工会社Bは、設備が老朽化し、受託製造の継続が困難な状況になっていた。
- 一方、石巻市の水産加工会社Cは、復興事業を活用してレトルト殺菌釜を設備したもので原料価格高騰等により十分に活用することができずにいた。
- 後継者を求めるA・Bと設備を有効活用したいCをアドバイザーが仲介して、AとCの業務委託関係が成立。BがCに製造ノウハウや品質管理をアドバイスしたことでの事業移管が円滑に行われ、委託製造が継続されただけでなくCの地域資源を活用した新商品開発にも繋がった。

### (3) セミナー開催実績

#### ■ セミナー実施実績

平成30年度は、4月～9月の間に、17回のセミナーを実施した。

開催日	内容	開催場所
5月8日	「商談会における準備・心構え等について」 「小さな資源で大きな付加価値」ビジネスチャンスを広げる3つのキーワード	宮古市
5月10日	「商談会における準備・心構え等について」	水戸市
5月11日	「商談会における準備・心構え等について」	いわき市
5月11日	「展示商談会における商談成約に向けた事前・事後対策について」	八戸市
5月15日	「商談会における準備・心構え等について」 「売れるパッケージデザインとは？」自社商品をよりよく見せる秘訣を分かり易く解説します！	石巻市
5月15日	「商談会における準備・心構え等について」 「売れるパッケージデザインとは？」自社商品をよりよく見せる秘訣を分かり易く解説します！	塙釜市
5月17日	「商談会における準備・心構え等について」 「水産業の現状と課題」～水産加工の未来を考える～	大船渡市
5月18日	「商談会における準備・心構え等について」	気仙沼市

開催日	内容	開催場所
6月12日	「水産加工業者のためのHACCPセミナー」 第1部 HACCPの制度化を始めとする食品衛生法の改正について 第2部 これからHACCP取得する方々のための公開質問会	仙台市
6月12日	「水産物の放射能調査について理解を深めるために」	仙台市
6月12日	「販路回復に取り組む水産加工業を後方支援」	仙台市
6月13日	「これからの新商品開発・新規販路開拓の在り方」 (平成29年度「チーム化による水産加工業等再生モデル事業」報告会)	仙台市
6月13日	「バイヤーからの視点～米国・アジア市場への販路拡大の秘訣～ (現地における認証のとらえ方) パネルディスカッション」	仙台市
8月24日	復興水産加工業等販路回復促進事業の概要並びに支援事業の取組事例紹介	江東区
8月24日	ブレイク寸前、古くて新しい東北お宝「食材」ホヤの魅力・最新動向と活用法	江東区
8月24日	「水産業のハラルビジネスはメニューの提案」人気店から探るムスリムシーフード人気メニュー	江東区
9月14日	ストーリーで商品を磨く！～御社の商品のストーリー磨き方について～ 商品開発のポイントと販路について	いわき市

## ■ セミナー実施例

### セミナーレポート

#### 「販路回復に取り組む水産加工業を後方支援」

人材不足などに悩んでいる被災地の水産加工業者をAI・ICTなど新技術によって後方支援するといった観点で、専門家からアイデアを提供いただき、解決の方向性を考えました。

##### プレゼンター

株式会社NTTドコモ 地域協創・ICT推進室 山本 圭一 氏  
大和製衡株式会社 一般機器開発課 岡部 修一 氏  
株式会社TATSコーポレーション 社長 石井 達雄 氏  
NECソリューションイノベータ株式会社 東北支社第2ソリューション事業部 佐藤 精基 氏

##### 「ICTブイソリューション」

株式会社NTTドコモ 地域協創・ICT推進室 山本 圭一 氏

海洋環境の“見える化”システム「ICTブイ」の開発。

このブイには水温センサーと塩分濃度センサーが搭載されており、計測データをドコモのネットワークを利用して、1時間ごとに管理サーバに送信。

このデータは専用アプリ「ウミミル」にて閲覧することができます。このアプリでは、今の水温、今の塩分濃度が一目でわかるようにしてあり、24時間以内の最高、最低の温度が見え、積算温度も表示されます。

ブイを使うことにより現地に行かなくとも、アプリを通して手元にデータが手軽に届き、この浮いた時間で事前に必要となる作業の準備ができるように。その結果的に収量は大幅に増加となりました。

##### 「はかることの意義～Fish Analyzerの活用について～」

大和製衡株式会社 一般機器開発課 岡部 修一 氏

Fish Analyzerを開発。  
この製品は、第1背びれと第2背びれの間に電極を軽く当てるだけで、3秒以内に脂肪率を表示し、また、魚の鮮度状態をA～Dで評価。どの食べ方が適しているかも判断可能です。



電流を流すことで品質が分かる仕組み

①水分が多いと電気が流れやすい（脂質が多いほど流れにくい）

②魚体に低い周波数で電気を流した場合、電気は主に細胞の外を流れ、逆に高い周波数で電気を流した場合は細胞の中にも電気が流れる（冷凍品は細胞が壊れ、細胞内外の差がなくなるため、解凍品の見極めも可能に）



復興水産加工業販路回復促進センター

##### 「骨肉分離機 TR Chiby チビ」

株式会社TATSコーポレーション 社長 石井 達雄 氏

骨肉分離機「TR Chiby チビ」。中骨や魚体をそのまま投入すると、魚肉のみがミンチになって外へ押し出され、骨、皮、筋は粉粹されて排出されます。ぶり、鯛、小魚など魚によって骨の硬さが違い、肉の硬さが異なるため、それぞれの魚種にあった圧力をかけることで可食部のみをきれいに分離します。



ミンチ肉は学校給食や介護食にも向いています。ミンチ肉と一緒に混ぜる野菜や味付けを変えるだけでバリエーションは無限に広がります。

##### 「AIを活用した「ラインの見える化」について」

NECソリューションイノベータ株式会社東北支社第2ソリューション事業部 佐藤 精基 氏

持続可能な水産加工業の実現に向け、ICTを活用した簡易な構成で実装できる、水産加工品の生産工程の“見える化”技術の開発。

##### 実証の結果

- 1 調理工程において、生産個数の計測99%以上の精度を実現  
任意の10分間に流れた個数7,046個中、7,036個を計測(99.85%)
- 2 生産ラインの撮影画像1枚あたり0.05秒内で2級品を検出  
調理工程において、平均画像解析速度0.05秒以内を達成
- 3 一部の水産加工品において、調理と2級品発生原因との関連の可能性を確認。

##### エビフリッターライン



今後の展開として、成果を活かし生産工程に実装できる仕組みの実現を目指し、VRやロボティクスなど最新のICTを活用し、生産現場のさらなる効率改善や、熟練者の技術の継承、生産工程の省人化などに向けていきます。

#### (4) 東北復興水産加工品展示商談会2018



復興水産加工業販路回復促進センター

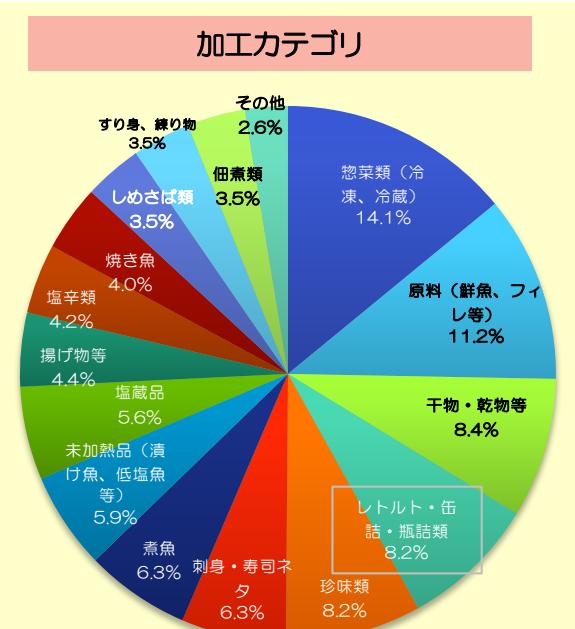
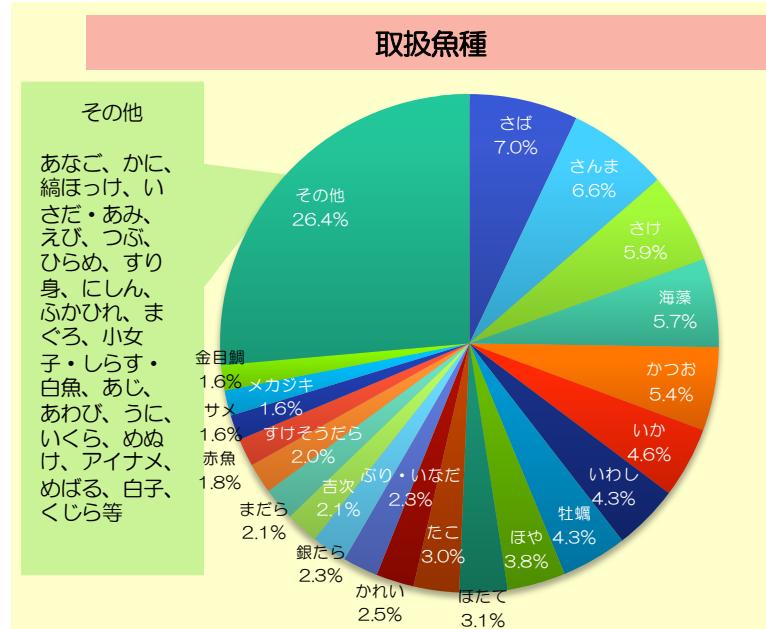
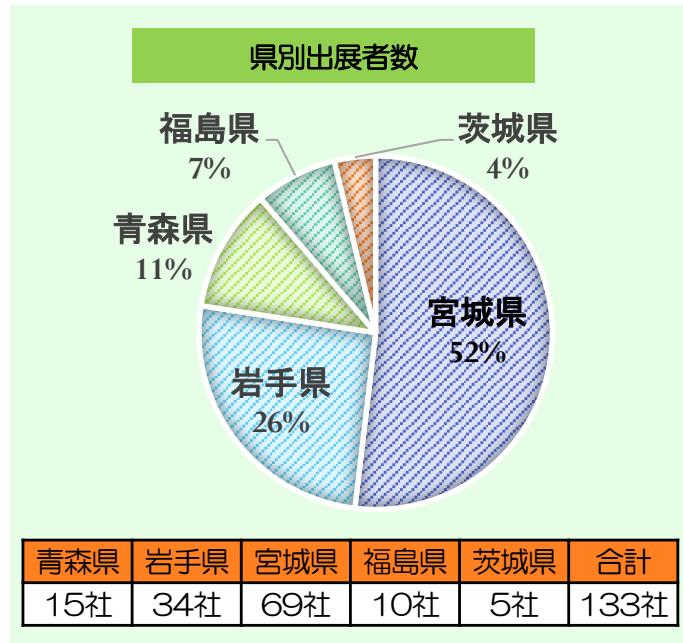
- 期　　日　： 平成30年6月12-13日  
場　　所　： 仙台国際センター展示棟  
来場者数　： 約5,600名  
出展企業数　： 133社  
開催概要　： 東日本大震災被災地の水産加工業の復興と、水産加工品の情報発信・販路の回復・開拓を目的として、「仕事に繋がる、繋げる展示商談会」をテーマに掲げ、東北復興水産加工品展示商談会2018を昨年に引き続き開催した。青森、岩手、宮城、福島、茨城の加工業者等によるブース展示、セミナー、個別商談会が行われ、復興水産販路回復アドバイザー相談コーナーなどが設けられた。





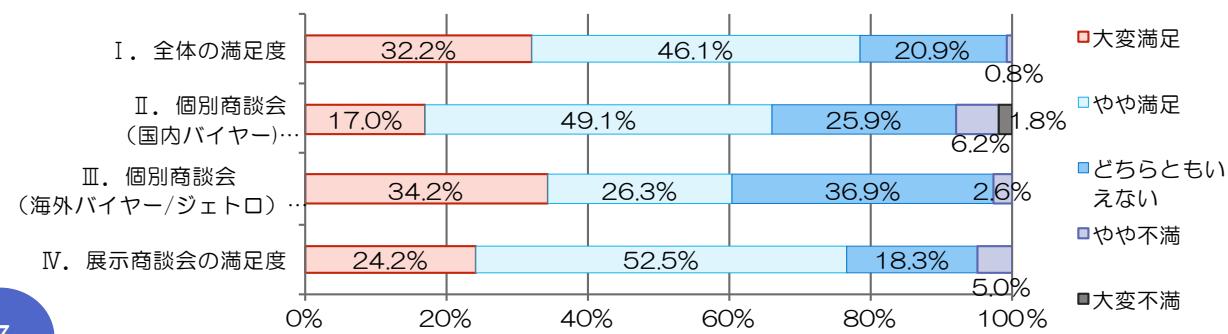
## ・出展者データ

出展企業は全133社であり、開催地である宮城県からの出展が69社と最も多かった。また、出展企業の取扱魚種は44種類でサバが43社と最も多かった。加工の種類は16種類で、加工カテゴリについては総菜類が60社と、4年連続でトップとなっている。詳細は、以下のとおり。



## ・出展者アンケート結果

「全体の満足度」は（大変満足＋やや満足）、合計で78.3%であり、他の項目でも6割を超える値を記録し、高い評価を得た。



### 良かった点

- 思っていたより来客が多く、インパクトがあった。
- 事務局の対応が良く、スムーズな展示商談会ができた
- 多くのバイヤーから様々な意見をもらえたので、大変参考になった。

### 改善点

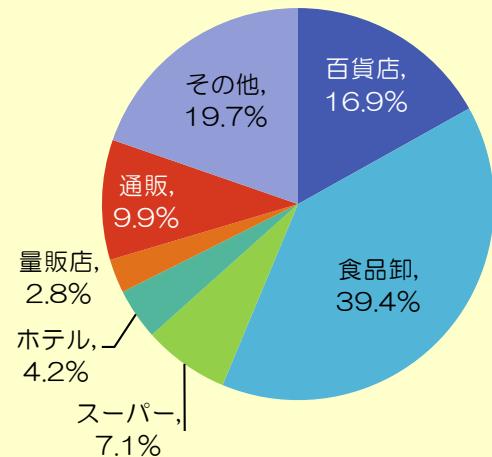
- 集客を見込めるイベントなども開催出来るように検討して欲しい。
- スーパー、量販店のバイヤーをもう少し増やして欲しい。
- 来年は西日本エリアのバイヤーをより多く招待して欲しい。



## ・個別商談会実績

個別商談件数は、前年より99件増の582件となった。2次判定の結果を見ると、当日に成立した商談は98件であり、昨年と比較すると23件増。全体の商談成立率は1.3ポイント増加した。業種別でみると、バイヤー側の参加企業数は全体で増加している中、スーパーは4件の減となった。成立率では百貨店が5.5ポイント減少したものの、全体では1.3ポイント増加し、商談成功率も高いものとなっている。

対応バイヤーの業種について



※その他の中には、各種専門店、飲食店(外食産業)、弁当(給食)が含まれる

商談会実績について

( )内の数字は前年度同時期の結果

業種	企業数	商談数	2次判定				成立率 ポイント差
			成立	継続	未成立	成立率	
百貨店	10 (9)	98 (84)	11 (14)	35 (25)	52 (45)	11.2 (16.7)	▲5.5
食品卸	31 (24)	257 (218)	47 (37)	108 (88)	102 (93)	18.3 (17.0)	1.3
スーパー	5 (9)	36 (69)	9 (11)	10 (17)	17 (41)	25.0 (15.9)	9.0
ホテル	3 (0)	28 (0)	1 (0)	17 (0)	10 (0)	3.6 (0)	3.6
量販店	1 (0)	8 (0)	2 (0)	1 (0)	5 (0)	25.0 (0)	25.0
通販	7 (3)	71 (18)	11 (1)	30 (6)	30 (11)	15.5 (5.6)	9.9
その他	14 (12)	84 (94)	17 (12)	31 (38)	36 (44)	20.2 (12.8)	7.4
計	71 (57)	582 (483)	98 (75)	232 (174)	252 (234)	16.8 (15.5)	1.3

## ・復興水産販路回復アドバイザー相談コーナー実績

アドバイザーによる販路回復相談を行い 2日間で11件の相談に応じた。

復興水産販路回復アドバイザー相談コーナー  
県別相談件数

青森県	岩手県	宮城県	福島県	茨城県	合計
2	4	4	1	0	11





## (5) 情報共有化事業実績

復興水産加工業販路回復促進センターでは、セミナー・展示会情報や販路開拓に関する情報等をいつでも見ることができるようホームページを運営している。

被災地で頑張る加工業者をレポートする「企業紹介」が引き続き人気で、閲覧回数もトップである。

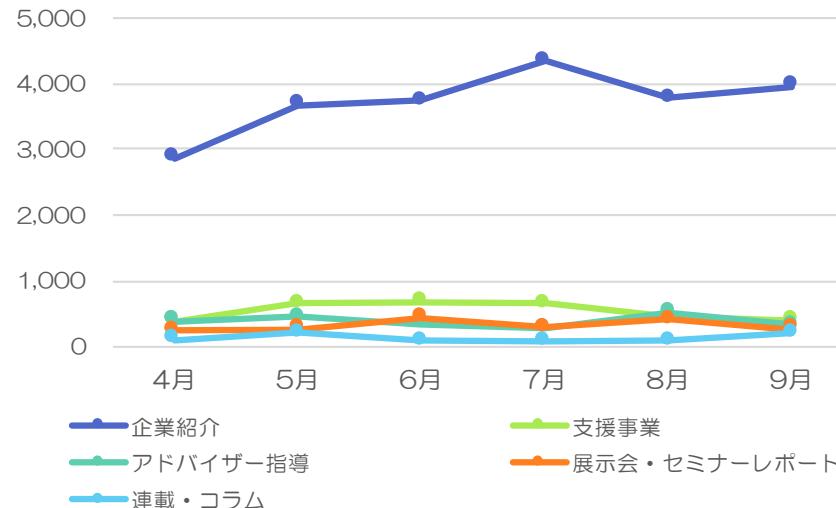
スマートフォン対応のサイトの閲覧比率は約32%であり、スマートフォンの活用も多いことが分かる。

今後は、スマートフォンでの情報提供も強化していきたい。

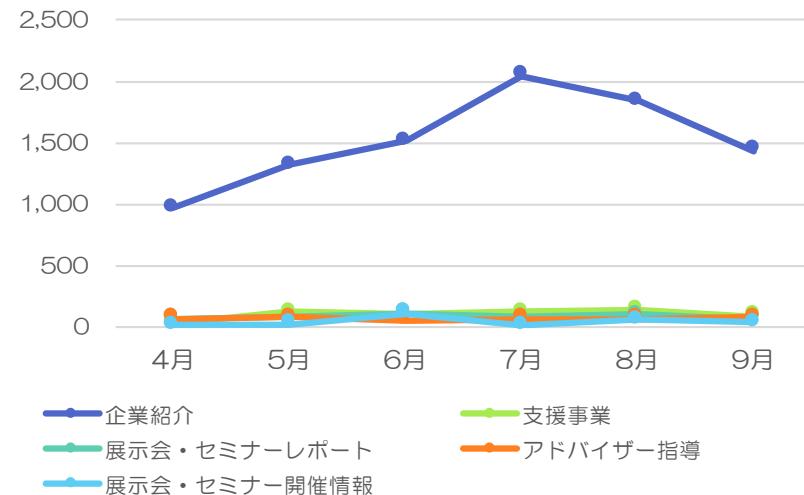
コンテンツ別アクセス数ランキング  
(平成30年7月～9月)

順位	コンテンツ	訪問者数	閲覧回数
1	企業紹介	11,088	17,396
2	助成支援事業について	1,347	4,828
3	アドバイザー指導	808	1,350
4	展示会・セミナーレポート	915	1,270
5	展示会・セミナー開催情報	312	610

閲覧回数推移(4～9月) PC版



閲覧回数推移(4～9月) スマホ版



## (6) 被災地水産物流通利用促進事業 講習会・セミナー（消費地商談会）実績



復興水産加工業販路回復促進センター

風評被害が完全に払拭されない中、販路を回復・新規開拓するためには、被災地の水産加工業者が自ら、消費地の流通関係者等に向けて、被災地の水産物の安全性を発信するとともに、消費地それぞれのニーズを把握して販売促進に取り組むことが重要です。そこで、被災地の水産加工業者が、被災地水産物の安全性や消費地のニーズを学ぶ講習会と、そこで学んだことを実践するための商談会を、消費地にて開催しました。

### 大阪府大阪市

開催日：平成30年9月6-7日

参加者数：水産加工業者 33社

（青森 6社、岩手 15社、宮城 9社、福島 2社、茨城 1社）

#### 講習会内容：

被災地水産物の安全性について詳しく説明するために必要な知識として、被災地で実施している放射性物質の調査に関する講習を、また、新たな販路を広げるため、関西地域の消費・販売の動向に関する講習を実施しました。



講習会

#### セミナー内容：

加工業者が講習会で学んだことを活かして、現地市場の卸売業者、仲卸業者等に対し、商品の安全性の取組みに係る情報発信を行うとともに、消費地の反応やニーズを把握しました。



セミナー

#### 参加した水産加工業者の声

- ・初めての大坂で自分たちの商品が評価を受けたと感じており、商品のあり方など大変勉強になった。
- ・商談だけでなく、今後の商品開発に生かせる貴重な意見をたくさん得ることができた。

## ■ 水産物の安全性に関する講習会の例

「魚と放射能」—水産物の放射能調査について理解を深めるために—

講師 水産庁増殖推進部 研究指導課 水産研究専門官 藤本 賢氏

### 1. 平成29年3月末までの調査結果の紹介

- 福島県の海面では、平成23年4~6月期には100Bq/kgを超える割合が57%となっていたが、平成26年4~6月期には1%まで低下、平成27年4月以降、基準値を超えた例はない。(他県でもH26年8月以降越えた例はない)
- 平成29年3月までに、全国で103,729検体のサンプリングを実施。そのうち97.2%が基準値以下。(福島県の基準値以上のものには、事故直後の検査に高いものが含まれている。)



### 2. 魚種ごとの放射性セシウム濃度の減少傾向

魚種別にみても放射性セシウムは減少傾向にある。水産物中の放射性セシウム濃度は着実に低下していることが確認されている。

「魚種別放射性セシウム濃度の変化」

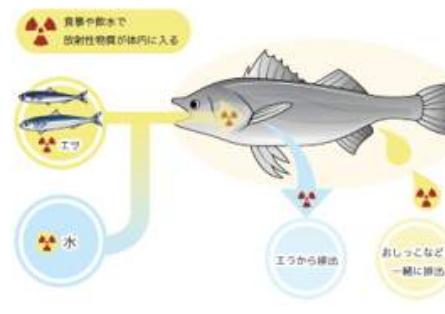
魚種	事故直後の放射性セシウム濃度	2017年調査(1月期)の放射性セシウム濃度
カツオ	サバ類と同時期に事故直後は基準値に近い濃度水準	海水中の濃度低下により現在1Bq/kg以下
ブリ	サバ類と同時に事故直後は基準値に近い濃度水準	海水中の濃度低下により現在1Bq/kg以下
スケトウダラ	事故直後から2年近くは基準値に近い濃度水準	世代交代が進み現在1Bq/kg以下
マダラ	スケトウダラより基準値を超えた例が多くた	世代交代が進み現在数Bq/kg以下(6年間で8千検体調査)

### 3. 魚の放射性セシウム取り込み経路

- 魚の放射性セシウムの取り込み経路は、海水と餌が考えられるが、現在では海水も餌もセシウム濃度は低下しており、新たに魚が汚染される可能性は低い。
- 海底土の放射性セシウムは魚に移行しにくい。
  - 福島県及び隣接県沿岸の海水・海底土中の放射性セシウム濃度は低下。
  - 海底土中の放射性セシウムは、魚が取り込んで吸収しにくい形態となってきている。



復興水産加工業販路回復促進センター



淡水魚は、体内の塩類を保持しようとするとする機能が働くことから、海水魚よりも放射性セシウムを排出しづらい。

無脊椎動物は、塩類が海水と体の中を自由に行き来している状態なので、海水中の放射性セシウム濃度が低下すると直ぐに体内の放射性セシウム濃度が低下。

### 4. 基準値(100Bq/kg)が意味しているもの

食品の放射性物質の基準値は、「仮に国内で生産された食品のすべてが基準値(一般食品は100Bq/kg、牛乳および乳幼児食品は50Bq/kg)の放射性物質を含んでいて、それを1年間食べ続けても健康への影響がないと見込まれる値」を基に定められている。食品の基準値(100Bq/kg)は、セシウム以外の放射性元素の影響も含め、すべての世代の計算結果を考慮して設定されています。

#### 「放射性セシウム100Bq/kg」で見ているもの(2)

放射性セシウム、またそれ以外の核種による内部被曝量の見積にあたっては、それがどの世代の放射性セシウム濃度を算出  
体への留まりやすさ や 年齢や性別による摂取量の違いも考慮されています。

年齢	性別	被曝量 (Bq/kg)	備考
1歳	男女	400	○年齢・性別など毎に、1mSv/年とされる限界の放射性セシウム濃度を算出
1歳後	女	310	
7歳2歳	男	100	一生涯を食べる年代(約740kg/年)
7歳2歳	女	210	
13歳8歳	男	150	最小値
13歳8歳	女	130	
15才上	男	160	100Bq/kgに設定
15才上	女	100	

国外の基準は?

国	基準値 (Bq/kg)
アメリカ	1000
EU	1250
韓国	370~100
中国	800
ベラルーシ	1000
ペルー	3700~180
Codex	1000

(Ref: 厚生労働省HP)

### 5. 放射線によるリスクを正しく理解するために

#### 【基準値】放射性セシウム 100 Bq/kg (一般食品)が意味するもの

- 内部被曝を年間1mSv以下に抑えることが目的。
- 1年間食べ続けても1mSv/年に達しないように設定
- 放射性セシウム以外の核種の影響も考慮している
- 核種の体内への留まりやすさや、年齢や性別による摂取量の違いも考慮している

=誤解の例=

100 Bqの魚を1回でも食べると危ない、という基準(基準値)である。基準値はセシウムしか考えていないので、ストロンチウムが心配。子供は放射線の影響を受けやすいので100 Bqは基準が甘いのでは。

### まとめ

- 国内の水産物は適切なモニタリング体制が整備されており、市場に流通する水産物の安全性を確保している。
- 現在では、海水の放射性セシウム濃度は着実に低下している。海底土の汚染は直接・間接的に魚へは移行しにくいため、海生物が基準値をこえるような新たな汚染が生じる可能性は極めて低い。
- 食品の放射性物質の基準値は、「仮に国内で生産された食品のすべてが基準値の放射性物質を含んでいて、それを1年間食べ続けても健康への影響がないと見込まれる値」を基に定められている。



## 2. 水産加工業等販路回復取組支援事業

### (1) 水産加工業等販路回復取組支援事業（支援事業）採択実績

平成30年度 第1次採択件数：21件 第2次採択件数：18件

#### 青森県（3件）

##### 第1次採択

- ・五戸水産株式会社・有限会社マルゲン

##### 第2次採択

- ・ぜんぎょれん八戸食品株式会社

#### 福島県（4件）

##### 第1次採択

- ・東北水産加工業協同組合・味の浜藤株式会社
- ・有限会社上野台豊商店

##### 第2次採択

- ・丸源水産食品

#### 茨城県（8件）

##### 第1次採択

- ・株式会社才賀商店・株式会社高木商店
- ・株式会社石橋商店

##### 第2次採択

- ・大黒屋水産食品株式会社・ダイカツ水産株式会社
- ・株式会社ソウマ・株式会社かねきう
- ・株式会社ぎょれん鹿島食品センター

#### 岩手県（6件）

##### 第1次採択

- ・有限会社竹下水産・サンコー食品株式会社
- ・及川冷蔵株式会社

##### 第2次採択

- ・丸友しまか有限会社・重茂漁業協同組合
- ・広田湾漁業協同組合

#### 宮城県（18件）

##### 第1次採択

- ・株式会社中華高橋水産・株式会社齊吉商店
- ・株式会社ダイカ・気仙沼ほてい株式会社
- ・株式会社二印大島水産・株式会社力ネダイ
- ・富和水産株式会社・株式会社かわむら
- ・三洋食品株式会社・株式会社高橋徳治商店

##### 第2次採択

- ・株式会社石渡商店・株式会社サンフーズ気仙沼
- ・力ネヒデ吉田商店・株式会社モリヤ
- ・有限会社山証・株式会社カネシン
- ・株式会社鐘崎・有限会社浜口商店



## (2) 平成30年度水産加工業等販路回復取組支援事業 第1次採択事業者一覧 (21件)

所在地	事業者	取組概要
青森県	八戸市	五戸水産株式会社 地元で水揚される底魚類を対象に、煮物・焼き物・一夜干し等の新商品の開発と小型包装に対応する機器を導入し省力化・効率化に取り組むと共に、アドバイザーと連携して「家庭向けハイブランド商品」のネット通販等拡販を行う。また、商談、展示会、試食会等継続した営業活動を行い、販路の回復を図る。
		有限会社マルゲン水産 タラの内臓（胃袋）を使った新商品を開発したが、下準備を人手で行っていて効率が悪く、顧客ニーズに応えられない状況にある。このため、作業の一部を機械化することで商品の生産アップを図り、顧客ニーズに対応した体制を整えることで販売促進に繋げ、販路回復・拡大を図る。
岩手県	岩泉町	有限会社竹下水産 骨なし製品の開発・販売を行い、納入先から高評価を得ている。このため、骨なしでソフトな多品目新製品の開発を推進し商品化を実現するため、原料魚の効率的処理と製品の生産能力の増強を図り、販路回復を図る。
	大船渡市	サンコー食品株式会社 主力商品であるイカ、サケの加工の効率化機器を導入し増産を図り、コストを下げ競争力を付ける。また、取引先から要望の強い衛生管理を強化し、取引先の信頼を得ることで販路回復に繋げる。
		及川冷蔵株式会社 少量多品種の商品に対応出来る包装機器や常温対応商品開発のための機器を導入するとともに、定期的な営業活動や通販サイトの充実により販路回復を図る。
宮城県	気仙沼市	株式会社中華高橋水産 サメの有効活用を進めており、サメ肉を使った差別化した新商品開発を行い、展示会では評価されたが、供給体制に難があり要望に応えられていないため、省人化設備を導入して効率的な生産体制を整えるとともに、サメの鮮度の自社基準を設けることにより消費を促し、販路の回復を図る。
		株式会社斎吉商店 新商品として開発中の個包装の漬魚とヒラメを使用した海鮮丼、匂の水産物を原材料にした季節ごとの商品提案を行なっている。これらの販路として日本橋三越本店から常設出店の要請を受け、この出店に向けプランディングと店舗機器等を導入し、より新しい市場に販路を拡大する。
		株式会社ダイカ 震災で取引業者が減少し売上が回復しきれていない。また、労働力不足から一部製品が注文に応じ切れない現状にあるため、差別化商品の製造を目指し包装の差別化のための機器を導入し、対応できなかった注文に対応出来る体制を整え、販路回復を図る。
		気仙沼ほてい株式会社 慢性的な労働力不足から、変化するお客様の要望に対応できていない。また、作業者の高齢化が進み作業精度の低下や労災事故が危惧される。この課題を改善するため、省力機械を導入することで作業人員削減によるコストダウン及び計量作業の軽減を図り、販路回復を目指す。



所在地	事業者	取組概要
宮城県	株式会社二印大島水産	新たな収益の柱となる安全・安心、高品質な「大島ブランド」の確立を目指す。また、食品表示法への対応、販売先ニーズが強い衛生面の強化、慢性的人手不足に対応する省人化等の機器を導入し、販路回復を図る。
	株式会社カネダイ	加熱ムラが起こらず見た目に彩りがそのまままで柔らかく調理した試作品を開発した。本商品への問い合わせは多く、本格生産できる機器の導入、省人化のため現在は手作業であるパッキング機器の導入を行うとともに、展示会・商談会への積極的参加などにより、販路開拓を図る。
	畠和水産株式会社	サンマ・イワシ・サバ等の加工品の開発・製造・販売を始めたが、思うように販売できていない。このため、量販店からの要望等を踏まえて前浜で水揚され年間を通して需要が見込めるモウカザメ等を原料とした竜田等の製造体制を整え、販路回復を図る。
	株式会社かわむら	人手不足がますます深刻化するなかで、いくらの異物選別作業は人手で処理しており、原魚の中で割合が増えている輸入卵の場合は国産物の1.5~倍の時間を要している。このため、選別時間の削減と省力化を図る機器の導入と作業工程の見直しにより売上回復を目指す。
石巻市	三洋食品株式会社	今回、セブンイレブンの新商品おにぎりの具材であるサーモンフレークの製造が決定したので、品質の向上と異物除去作業の省人化を進め、量産体制の構築を行い、販路の回復に繋げる。
	株式会社高橋徳治商店	販売回復のため営業により新規販売先としてコンビニより弊社商品の販売を打診されたが、販売先が求めている製品の形状・重量の均一性が人手による製造のため担保できず、さらに製品の量産化には作業の省人化を行う必要がある。このため、おでん具材の投入・包装作業の省人化・効率化と、ハンパンの画一的・均一な生産により、既存販売先の要望に応えた供給体制を整えると共に販路の拡大にも取り組む。
相馬市	東北水産加工業協同組合	震災で被災した工場の生産ラインを不完全ながら自己復旧したが、震災より7年が経過し安定した品質の製品作りが困難になり、歩留低下、生産能力低下に繋がっている。このため、本事業で刷新した味付装置により生産能力を増やし、震災で生産施設が被災した隣県の同業者・のり生産者からの委託加工の味付のり商品等の販路拡大並びに自社製品の味付のり商品等の売上回復を図る。
福島県	味の浜藤株式会社	震災後「レンジ対応商品」の製造を開始したが、焼魚の包装、タレなどの充填作業、商品目付異常時の確認作業、結露のふき取り作業などを全て手作業で行っているため、製造設備の不足、人員確保の難しさから増産が困難である。このため、ニーズの高まっている「レンジ対応焼魚」「レンジ対応煮魚」等の生産性を向上させ、取引先からの要望を参考に商品アイテム数を増やし、商品の提案先の拡大・拡販を目指す。
	有限会社上野台豊商店	弊社は地元に水揚される“健康に良い”とされる青魚を使ったレトルト商品の開発を進め、地元の高齢者を中心としたマーケットに販売し、地産地消といわき市民の健康問題解決と地元港の水揚げ増加に寄与していきたい。このため、製造機器を導入しマーケティング調査とコンサルティングからの助言を受け、商品開発・ターゲットの詳細決定などにより、販路回復・拡大に繋げていく。



所在地	事業者	取組概要
茨城県 神栖市	株式会社才賀商店	原発事故の風評により顧客が奪われ売上が完全には回復していない。販路回復のためには、注文に応えることができないアフリカ向けの輸出用や国内向け加工原料用ダンボール製品の製造能力を強化する必要がある。本事業では、ダンボール製品の日産凍結数量を増加させ、今後も注文が多いと見込まれるダンボール製品の増産を行い、販路の回復を目的とする。
	株式会社高木商店	缶詰の生産体制は整っているが、原料魚の水揚・流通環境の変化により、集荷が難しい状況となっている。このため、冷凍機の導入により日産の冷凍生産量を増大して缶詰原料を確保し、注文が増えている缶詰製品の販路を回復させるとともに、缶詰サイズに向かないものは輸出向け、餌料向けに販売し、販路を回復する。
	株式会社石橋商店	震災の影響から売上が戻ってこないので、量販体制の確立を目指し業務改善等を行っているものの、労働力不足で箱物の生産が弱いため、近年アフリカ諸国等の輸出が増えたにも関わらず販売先の要望に応えられていない。このことから、販売先の要望等があり、弊社での生産が弱い箱物の生産を強化するため、梱包ラインの機器導入することにより販路回復・販路拡大を目的とする。

※本事業は、復興水産加工業等販路回復促進事業実施要綱（平成23年11月21日付け23水漁第1445号農林水産事務次官依命通知）に基づき実施する国庫補助事業です。



## 平成30年度水産加工業等販路回復取組支援事業 第2次採択事業者一覧（18件）

所在地		事業者	取組概要
青森県	八戸市	ぜんぎょれん八戸食品株式会社	震災による労働者流出で労働力不足が年々顕著となり、現状の生産体制ではこれ以上の売上高回復は困難である。このため、特に人手を要する原料段階での選別作業と賞味期限シール貼付け・包装等作業の機械化を行い、省人化を実現し、売上高の回復を達成する。
岩手県	宮古市	丸友しまか有限会社	震災では軽微な被害で済んだが、弊社の主要取引先は自然食宅配会社のため、原発事故により大きな影響を受け、販売金額は震災前のレベルに回復していない。このため、地元で安定的な水揚げが継続している真鰐を使用した新たな商品を製造し、新たな販路を見出すことで売上増に繋げ、他の魚種でも同様なせんべい製造にも取組み、販路の回復を目指す。
		重茂漁業協同組合	わかめ、めかぶ乾燥製品の袋詰機器等を導入し、取引先の需要に応じた取扱量の増加に繋げるとともに、パレット積み補助機を導入し高齢化した従業員の作業軽減を図り、職場環境の改善を図る。さらにウイング車の導入により効率的な搬入・搬出を行うことで取扱量の増加に繋げる。
陸前高田市	広田湾漁業協同組合		震災で工場・直売所が全壊し、その後生産能力は8割まで回復したが、顧客データの流失等により、販売先が確保できないままであることから売上が回復できていない。また、人員不足から盛漁期は注文に対応できない状況にある。このため、省人化に向けた機器の導入により注文に対応できる体制を整え、販路回復に繋げる。
宮城県	気仙沼市	株式会社石渡商店	震災で販路を失い、新商品開発にも取組んだが売上は回復していない。フカヒレ関連製品のリニューアルを推し進め、安価な製品の充実を図り、売上の回復を目指す。さらには、サメ肉の有効活用として新たに「ペットフード事業」へ参画し、高品質のサメに特化した商品を作り上げ、販路回復に繋げる。
		株式会社サンフーズ気仙沼	震災で工場が全壊し、震災後は営業形態が、100%下請けとなったことから、売上は震災前の5割程度に留まっている。このため、自ら商品を開発し販売する営業形態に戻すことと考え、前浜原料の優位性を活かす粉付けライン等を導入し、連携先企業と新商品開発・新需要開拓を総合的に進め、販路及び売上の回復を図るとともに、積極的に展示会に参加し、販路の新規需要開拓に繋げる。
		カネヒデ吉田商店	震災の影響により販売先の減少から、売上が回復していない、売上回復するためにサメ類正肉の切身原料需要や他の魚種の新たな受注を受けたいが、設備不足のため対応できていない。このため、必要な機材等を導入し、切り身魚等の原料供給量を増やして売上を伸ばし、販路の回復に努める。



所在地	事業者	取組概要
宮城県 気仙沼市	株式会社モリヤ	震災により弊社工場は全壊、その後補助事業で新工場を整備し、調理済み冷凍食品を中心に製造している。昨年度の本事業で新商品の展開が可能となり、販路が徐々に増えているが、凍結能力不足、選別作業の手間等により、増産体制が整備できていない。このため、機器導入により、増産体制の構築を行うとともに、拡販のための営業を行い、販路回復に繋げる。
	有限会社山証	東日本大震災により弊社工場は全壊したものの、現在の生産能力は震災前の5割程度まで回復した。震災後は、販路回復のため新商品開発に踏み出したが、日常業務が最優先となるため人員・時間・資金的に余裕がなく、商品化まで至っていない。このため、機器を導入し作業の効率化と省人化を図り、主力商材のめかぶ等を使った商品の安定生産や量産化に対応するとともに、アカモク等を使った新商品の開発・商品化を進め、販路の回復を図る。
石巻市	株式会社カネシン	震災で工場が全壊し、復旧後、様々な味付の商品開発を行っているが、人手不足により、震災前の売上に達していない。このため、省人化機器を導入し、主力商品の生産数量の増大と、新しい味付け商品の開発を行い、販路を回復して売上の増加に繋げる。
仙台市	株式会社鐘崎	震災で工場と製造ラインが被災し、旅行客の減少から直営店での売上が減少した。また、人手不足により生産能力不足もあり、売上は震災前まで回復していない。このため、製造工程の自動化を進め量産体制を確保し、省人化した人員をより付加価値の高い商品へ振り分けることにより、売上の回復に繋げる。
名取市	有限会社浜口商店	原発事故の影響で原料の入手や海外の輸入禁止措置を受け、売上は7割程度の回復である。新たな商品開発として、昨年よりしらす関連商品の製造を手作業で行ってきたが、需要に応えられないので、量産体制を図る機械を導入し、生産量と販売高の増加を行い、売上回復に努める。
福島県 いわき市	丸源水産食品	震災により大規模半壊し施設は復旧したが、避難などで人員確保が難しく、主力製品の一つである練製品の再開を断念。さらに、休業中に顧客を失ったこともあり震災前の売上高には達していない。このため、地元に重点をおいた製造工場直売に力を入れ、機器の導入により、作業効率の向上と顧客満足度の向上を行いながら、売上回復を目指す。
茨城県	北茨城市 大黒屋水産食品株式会社	震災で被災した工場は復旧し、生産能力は震災前まで回復したが、観光客の減少等で売上は落ち込んでいる。そこで、現在の商品及び販売形態を変えたいが、製造は、5名、手作業体制での製造であることから、営業等が行えず新たな市場に展開できていない。このため、包装機器の導入により省人化を図り、余剰人員にて営業等を強化し、新規顧客を獲得し販路拡大を図る。
	東茨城郡 大洗町 ダイカツ水産株式会社	原発事故の風評被害等で売上が大きく減少している。このような中、コンビニからサバ味噌煮のプレゼン要請があり、当社製品は美味しいと評価を得たが、条件として日産1万パックの製造を要求された。この要請に対応するため機器を導入し、販売先の要望に応え、販路回復に繋げる。



所在地	事業者	取組概要
茨城県 神栖市	株式会社ソウマ	東日本大震災で販路の一部を失ったため、28・29年度の本事業で小型魚加工機械や焼魚加工機械を導入し、魚種のアイテムを増やしたが、売上回復にまで至っていない。このため、需要のあるパン粉付け機の導入や乾燥機の増設等により、生産体制を強化し、安定的な供給体制の構築により、販路の回復に努める。
	株式会社かねきう	震災後は、輸出国の衛生基準が格段に上がったこと、風評被害により顧客を失ったことなどから売上は回復していない。さらに、人手不足を解消し生産体制の強化と衛生管理の向上が課題である。そこで、自動箱詰ラインを導入し、生産量の向上と品質の向上を図り、海外等からの受注に対応できる体制を整え、販路回復に繋げる。
	株式会社ぎょれん鹿島食品センター	震災により2ヶ月半操業を停止したが、現在生産能力は8割程度まで回復している。さらに売上回復するためには、少子高齢化に対応した製品製造を行う必要があるが、作業効率は低下、労働力不足で充分な稼働が行えない。このため、トンネルフリーザーと新型切身機を導入し生産効率の改善を図り、これまでできなかつた受注への対等を行うことにより、売上回復を図る。

※本事業は、復興水産加工業等販路回復促進事業実施要綱（平成23年11月21日付け23水漁第1445号農林水産事務次官依命通知）に基づき実施する国庫補助事業です。

### Ⅲ. お問い合わせ先

東日本大震災の被災地における水産加工業等の復興を支援し、販路回復に取り組む水産加工業者等の皆様をサポートします  
具体的な事業内容や取組支援事業の募集の時期等については下記センターまでお問い合わせください。



復興水産加工業販路回復促進センター

#### お問い合わせ先



復興水産加工業  
販路回復促進センター

(代表機関) 全国水産加工業協同組合連合会

TEL : 03-3662-2040 FAX : 03-3662-2044

メール : hanro-info@zensui.jp

## 復興水産加工業販路回復促進センター ホームページ

復興販路回復センター

検索

セミナー・展示会の開催情報やレポート、頑張っている水産加工業者の紹介、独自取材記事など被災地の水産加工業者等の皆様に有益な情報を提供しています。

復興水産販路回復アドバイザーによる販路回復の指導申し込みや、助成事業に必要な書類のダウンロード等もこちらのサイトで行うことが出来ます。

<http://www.fukko-hanro.jp/index.html>



復興水産加工業  
販路回復促進センター

(代表機関) 全国水産加工業協同組合連合会

TEL : 03-3662-2040 FAX : 03-3662-2044

公益社団法人日本水産資源保護協会

TEL : 03-6680-4277 FAX : 03-6680-4128

一般社団法人大日本水産会

TEL : 03-3585-6681 FAX : 03-3582-2337

東北六県商工会議所連合会（事務局：仙台商工会議所）

TEL : 022-265-8129 FAX : 022-217-1551