

令和2年度 産業イノベーション創出支援事業

# 「常磐もの」の水揚げ・加工・販売までを担う、 水産業に特化した地域商社機能の確立



**はまから**  
HAMAKARA LLC.

# What's HAMAKARA (はまから) ?



## 地域の現状と課題

- 震災により魚の加工・販売店が全て廃業
- 地元住民が地元の魚を手にするこすら難しい
- 漁師の担い手がない

⇒ **漁業存続の危機  
& 地域経済の衰退**



## 目指す将来像

海とつながりながら  
誰もが『主人公』に  
なれる地域



## 私たちの使命

海を守り、  
海とともに暮らす人の  
豊かさをつくる



## 私たちの組織

失敗を恐れず  
試行錯誤を全力で  
遊び心と楽しむ心



## 5つの事業展開

### 1. 鮮魚の加工・販売事業



いわき市内で  
水揚げされた  
鮮魚・加工品の  
配送及び販売

### 2. 漁船活用事業



久之浜漁港の遊  
漁船と連携した  
ツアーや船釣り  
の企画実施

### 3. 環境保全事業



いわき海洋や  
漁港のごみ対  
策の企画実施

### 4. 人材育成事業



子どもや見習  
い希望者への  
漁師体験プロ  
グラムの提供

### 5. おさかなひろば管理事業



漁師と住民の交  
流広場「おさかな  
ひろばはま水」の  
企画・運営管理

1・2・3の事業で漁師や  
地元住民の仕事をつくり、  
そこから生まれた収益を  
漁師と地域の担い手育成に投資



## 会社概要

会社名	合同会社はまから
設立年月日	2018年12月17日
所在地	福島県いわき市久之浜町久之浜字立144
連絡先	080-5738-5417
代表社員	遠藤 洋介

## 久之浜の魚「食」と「学」鮮魚店「はま水」オープン

### 加工・直売、漁師と交流

#### ■ 久之浜漁港直送「常磐もの」があります

「常磐もの」は美味しい」と築地市場で高値で取引され、地元の漁師も太鼓判の魚をいち早くお届けする魚屋さんが、はま水です。ここでは、市場直送の鮮魚や新鮮干物、はま水オリジナルの惣菜や弁当を取りそろえ、みなさんのお越しを心よりお待ちしております。

#### ■ 「集い、食す、学ぶ」場所です

魚を楽しむ販売・加工スペースと交流スペースが一体となった鮮魚店。漁師も地域の人もお客さんも集い、「海」や「魚」をきっかけに新たな交流や学びが広がる、みんなのための場所です。



## 1) 事業の全体像

漁業者が主体となった6次産業化の基盤を作り、衰退する水産業の事業再編・新規事業参入を行うための、生産から流通に特化した「**地域商社機能**」の確立を図ります。また、久之浜漁港で水揚げされる安価な鮮魚を使用した商品開発を行い、それらのブランディングを図ります。

### 【事業実施内容】

#### 地域商社機能の基盤構築

- (1) 久之浜の魅力な魚を知る勉強会 & 料理教室の開催
- (2) 魚のさばき方教室の開催
- (3) 漁師の担い手漁業体験の開催
- (4) 豊洲市場仲買人、首都圏デパート、スーパー等への商品PRの実施
- (5) 首都圏等で開催される物産展への参加
- (6) ECサイトの構築⇒ホームページの作成

#### 地域商社を担うための人材育成を実施

- (1) 首都圏等で実施されるセミナー等の受講

#### 未利用資源の魚介類のブランディングの構築

- (1) 鮮魚の生態や漁獲量等を記した未利用資源魚介類パンフレットの作成
- (2) 試作品の開発、試食会等の開催
- (3) ラベル・パッケージ等の広報物の作成
- (4) 展示会、見本市等への出展

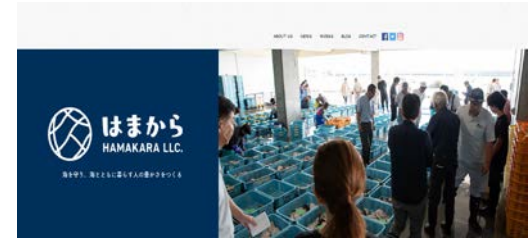
# 水産業における新しい販売と流通の仕組みの構築

## 2) 実施内容と取組みの成果

本事業成果と課題においては、以下にまとめられる。

### (1) 地域商社機能の確立

- ・ ホームページや会社案内を作成し、認知度向上に努めた。
- ・ 販売のネットワークとして、県内の飲食店やスーパーはじめ、首都圏等への鮮魚販売や、ECサイト等の流通ネットワークの充実を図ることができた。



WebSiteの運用

### (2) 新商品の開発による売上の向上

- ・ 本事業で開発に取り組んだ「真穴子の蒲焼」が、ECサイトを通じ注文につながっている。
- ・ テレビや新聞等のメディアでも取り上げられたこともあり問合せも増えてきている。



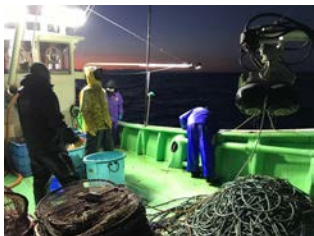
手作り焼き穴子の蒲焼

### (3) 魚に関する教育

- ・ 魚の扱い方、料理の仕方等、広く知ってもらおうワークショップの開催や未利用資源をPRする図鑑を作成することで、常磐ものの周知につなげる。

### (4) 人材の育成

- ・ 漁師の担い手育成事業



漁師の担い手漁業体験の開催



首都圏等で開催される物産展への参加



久之浜の魅力的な魚を知る勉強会 & 料理教室の開催



未利用資源魚をPRする図鑑の作成

### 3) 課題と今後の取組み方針

今年度の事業の課題を踏まえた、次年度の事業計画については、以下のとおりである。

#### (1) 地域商社としての更なる基盤づくり

地域商社としての更なる基盤づくりとして、「売上の向上」と「利益の確保」による内部留保の積み上げが必要となる。特に資金繰りにおいては、不慣れな部分もあり「ヒト」・「モノ」・「カネ」を含め、計画的に事業を進めていきたい。

##### ①売上向上となる新たな加工スペースの設置

- ・今年度、開発した「真穴子の蒲焼」の量産化をはかるため、現在の魚屋の販売スペース部分を、新たに加工場を設け、生産体制、品質の向上を図りたい。
- ・新型コロナウイルス感染拡大の影響により、実施がしにくかったイベントの実施や展示会への出店等に力を入れていきたい。

#### (2) 水産資源の安定的確保

穴子の量と価格が不安定。需要に十分対応できていない状況である。

中期的には、他産地の穴子の業務提携先の確保。中長期的には、穴子の養殖を検討しなければならないと考えている。

穴子の提携先においては、宮城県の取引先について、関連企業に掛け合っているところである。

穴子の養殖についても、先進事例を調査し、本市での実現の可能性についてリサーチしていきたい。

上記の事業を展開しながら、会社内の運営体制についても検討していき、働きやすい環境に努めていきたい。