会員企業探訪

島根の定置物魚を県外、海外へ 魚価を高め漁業を守る魚屋

株式会社 SOL JAPAN ● 代表取締役　田中　真一

田中屋鮮魚店、海鮮料理屋さくら川という名に覚えのある人は多いかもしれない。宍道湖のほとり、松江市宍道町東来待の国道9号沿いに本社を構える株式会社ＳＯＬＪＡＰＡＮの前身は有限会社田中屋鮮魚店で、鮮魚卸の他、スーパーマーケットや飲食店経営など多彩に事業を展開していた。20年前に入社した田中さんはマーケット部門や飲食部門で仕事をするなか、商売をとりまく環境が変わってきていることに気付いたという。それは人口減少、少子高齢化、さらには経済の変化でこの傾向はさらに加速する。来店客に期待するには限りがあると考え9年前に三代目社長に就くと事業全体を整理し、魚を売ることだけに絞る大胆な方針転換を行った。

「地元のパイは小さく、伸びしろも少ない。将来この仕事を続けられるか、この地域でやっていけるのか自問しました。その結果今までのやり方ではこの先はない、向かうべきは県外、海外だと考えました」

ではどうやって販路を広げるのか。この課題に田中社長は定置網漁で水揚げされる魚の品質と鮮度にこだわった戦略に打って出た。島根県産の魚では定置物魚がいちばん鮮度が良く、それを独自の出荷仕立てで水揚げから出荷まで2時間から3時間という早さで出荷する。ひと手間を加え、保護シートを敷くのは、魚体に直接氷が当たることでおこる変色や変形を防ぐためで、保冷効果も高く鮮度の劣化も少ない。この鮮魚配送のこだわりが評価され取引先は関西から東海、そして関東のスーパー、飲食店等へと広がった。下処理も品質管理、衛生管理を徹底し、三枚おろしなどのフィレ製品は真空パックやチルド温度帯で納品するシステムをつくり多様なニーズに対応する。また魚体細胞の破壊を防ぎドリップを軽減、弾力をキープする急速電磁冷凍機「プロトン凍結」を導入し、同社の看板商品であるノドグロ、クエ、アマダイ、クロアワビなど高級魚をアメリカやカナダ、シンガポールへ輸出する。現地の鮨店やフレンチの店が主な顧客だ。輸出を強化するためにＨＡＣＣＰ認証を今年取得、安全管理体制も万全となった。

「北米の店に届くまでは3日から4日かかりますが、魚を寝かせる時間と考え、鮮度を保ちながら熟成させることで、よりおいしいものを届けることが可能」と田中社長はいう。

「あごごま」に込めたのはSDGs実践と地域への思い

島根で獲れる魚を高く売る。漁業を担う漁師の暮らしを守るために付加価値を高めて魚価を上げる。それは魚屋の仕事であるとの思いを田中社長は持つ。そのためには適正に買い付け、おいしい製品に加工し顧客に届け、併せてそのおいしさの理由や漁師の思いを発信することだという。

「トビウオは島根県の魚ですが練り製品や出汁の原料とされることが多く、その他にも低利用魚と言われる魚などが大量に獲れたときなどは市場に山積みにされます。これでは漁師にすまないし、収入の増にもつながらない。私たちは未使用魚や魚価の低い魚をおいしく食べてもらえる商品とすることで魚価を上げ、それが漁師の収入になり、漁業を未来につなぐ力になれば」という。島根県産トビウオとゴマを主原料に無添加でつくった「あごごま」は、甘口しょうゆ味、奥出雲山椒、坦々風味など7種の味わいが揃う。ご飯によく合う逸品で国の地方創生政策アイデアコンテストの副賞にも選ばれた。「あごごま」づくりは低利用魚の活用、廃棄ロスゼロ、資源保護、カーボンニュートラルなどを意識した取り組みで、環境・社会・利益を考えた事業でもある。漁師と消費者をつなぎ、「働きがいも経済成長も」「つくる責任つかう責任」「海の豊かさを守ろう」とするSDGsの実践である。

「おいしかったよという消費者の笑顔を、獲り手である漁師、加工生産する私たちが共有する。そのよろこびのために資源を育み高めていくことを続けていきたい」と語ってくれた。

島根県の県魚であるトビウオを美味しく手軽に、健康に

箱詰めする際にきちんと手をかけることで、鮮度・品質を保ち高付加価値な商品に

SOL JAPANのオンラインショップ「島根Fラボ」
ゲリラ的に、かなりお得な商品も出品します

お得な情報はこちらから

県外・国外への販路拡大のため、展示会への積極的な出店や松江商工会議所やジェトロを利用し、商談会やビジネスマッチングを行った

経営理念

和を以って
真心をお届けする。
島根のお魚のおいしさを
世界へ発信する。

国道9号沿いに本社と加工工場を構える。
東来待から世界に、新鮮な魚を届けます

株式会社 SOL JAPAN
〒699-0404 松江市宍道町東来待443
TEL0852-67-2589
FAX0852-67-2504
営9:00～16:00
休日曜日
HPhttps://sol.co.jp/

最新情報はこちらから

取材・文●矢島浩三　撮影●古川　誠