10月下旬に行われた「愛南サン・フィッシュ」の水産加工施設の起工式（中央・河崎武士代表取締役社長）

愛は南から―

愛南サン・フィッシュ 河崎武士（たけし）代表取締役社長

水産加工場建設 愛南ブランドを全国に

愛南町で新たに水産加工施設の建設が進められています。

10月26日には、中村時広（ときひろ）知事や清水雅文（まさふみ）町長ら関係者60人が出席して起工式が行われ、水産加工・企画販売会社「愛南サン・フィッシュ」の河崎武士（たけし）代表取締役社長は「新しい加工場が、愛南町と消費地をつなぐ架け橋となって、愛南ブランドを全国に発信していきたい」とあいさつしました。

愛南サン・フィッシュは、伊予銀行や宇和島信用金庫、地域活性化支援機構などによる水産創成ファンドのほか、町内の養殖業者8社が出資して平成29年10月に設立されました。新しい工場では、フィレや3枚おろしなどの1次加工から、スライスや切り身に味付けした2次加工を行い販売します。将来的には加熱した3次加工、そして副菜をいれたエスカベッシュなどの4次加工まで、加工度を上げた高付加価値の加工品を開発して販売する予定です。

養殖業のコストに占める割合は稚魚の仕入れとエサ代が大きく、年々、上昇の傾向にあります。一方出口は浜値相場と言われ、非常に激しく変動するなかで、活魚、鮮魚で魚を売ることが主流の養殖業は、その影響をまともに受けることになります。

そこで、愛南サン・フィッシュでは、養殖業者から安定価格で仕入れた魚を加工し、販売先を見つけて、安定価格で販売することで養殖業者の経営の安定化を目指します。

「これまでも水産加工場建設の話はあったと聞いていますが、1社で投資するにはリスクを含めて大きな投資になるため、実現には至っていませんでした。今回は数社がグループを作る形で実現することができました」と話す河崎社長。

すでにテストキッチンでは、複数のサンプルが出来上がっており、「関係者を招いて行った試食会での反応は上々」と手ごたえを感じています。

初年度となる2019年度は、売上高最高7億円、従業員20人程度の雇用を見込み、現在、稼働に向けた準備に奔走しています。