

株式会社うみから及び株式会社まちから： 福井県高浜町の6次産業化施設「UMIKARA」の稼働によせて

佐々木 純一郎*

2020年度、筆者は一般財団法人日本立地センターと弘前大学との共同研究「東通村地域商社他に関する調査研究～未利用施設活用を目指し～」に参画した。そこで東通村の先行事例として興味深いと考えられる福井県高浜町の地域商社などを訪問した。その成果の一部を『地域社会研究』第14号(2021)掲載の「福井県高浜町の地域商社などの事例研究：株式会社福井和郷、株式会社うみから及び株式会社まちから」という中間報告にまとめた。

2021年度、筆者は引き続き高浜町を訪問し、2021年7月7日に開業した6次産業化施設『UMIKARA』の状況と、設立までの関係者の熱意と合意形成を伺った。

株式会社うみから及び株式会社まちからは、高浜町が「海の6次産業化」を目指して設立した。株式会社うみからは、6次産業化施設「UMIKARA」の運営を担う。また株式会社まちからは、製造水産加工施設のみならず、高浜町商工会との連携のもと地域産品を一堂に取扱い、地域商品による「生産×加工×サービス（販売）」の一体化によるバリューチェーンの構築や域外マーケットに求められる商品力・販売力強化の展開、地域人材の育成を進める地域商社機能を運営するとされている。以下、インタビュー記録を中心に紹介したい。

2021/10/29

お話し：株式会社うみから 株式会社まちから

常務取締役 河合 徹氏

聞き手：弘前大学大学院 地域社会研究科 教授 佐々木純一郎

2021年7月7日、魚と旅するマーケット「UMIKARA」(セレクトショップ)がオープンした。施設内の「うみから食堂」は、週末に来客が5-6回転(繁忙期-夏場及び秋の行楽シーズン)している。福井県内の嶺南、嶺北はもとより、京都府の舞鶴や綾部、滋賀県からも来客がある。かつて京阪神から臨海学校を受け入れていたこともあり、50代の客層には馴染み深い。海水浴客は6、7割が京阪神ナンバーの車である。日常的には京都府舞鶴市が商圈であり、京都府をはじめとする関西と福井県との接点に位置し、両者の文化などがミックスされている部分もある。

UMIKARAは、1次から3次までの人財を、プレイヤーごとに育成している。例えば漁師や町おこしのメンバーなど、多様な人財が集まっている。10年ほど前、漁協施設の老朽化を踏まえ、行政や魚商(仲買人)が構想してきた。3次産業としては、地元スーパーのサニーマートが街中に店舗を持っていた。3、4年前に閉店し、UMIKARAの施設内に再オープンした。

「まちから」は、1-2次産業をつなぐ地域商社である。例えば、市場と魚を、漁師の経験とあわせてブランディングしている。漁協の加工場「はもと加工所」は若者主体であり、京阪神からUターンした30代の社長が経営している。加工場では、一夜干しや桜干し(醤油)などから、みずみずしい仕上がりとなる「灰干し」まで加工を強化している。多品種少量の未利用魚を活かす

* 弘前大学大学院地域社会研究科 地域産業研究講座 教授

ことを考えている。「漬け」や「すり身」は手作業が多く、商売として厳しい部分もあるが、1.5次加工として適正価格を追い求めたい。

今後、ブランディングを強化することで、付加価値を高めたい。

事業性があり、自己満足にならないように気をつけたい。オープンから3ヶ月となり、レストランの売り上げは事前の見込みに近いが、物販についてはまだこれからだと考えている。また平日と週末の違いも大きい。

(河合氏自身は、10年前から高浜町役場のまちづくり担当者だったが、3年前の「うみから」立ち上げ時に出向し、プレーヤーや物販を構想してきた。)

組織化も大変だったが、中身については素人だった。あと2、3年で定年となるが、後継の人材育成に力を入れたい。町役場に優秀な若手もいるが、9割は行政的な発想の人財だと感じている。株式会社地域経済活性化支援機構が設立したREVICキャピタル株式会社や福井銀行による地域活性化ファンドと連携し、マーケティングの勉強会も開いている。「うみから」は指定管理者でもあり、行政からバックアップを受けている。ただし箱物だけではない、中身の業態が肝心であり、初期投資を抑える工夫が必要である。

(学習と交流の重要性)

参考のために視察したのは千葉県など全国各地の高速道路のサービスエリアやファミリーレストランなどである。台湾の和食・三井食飲グループが手掛ける「上引水産」の鮮魚施設も訪問した。その結果、現在のサニーマート(マーケット)や地域商社(セレクトショップ)による物販と食堂施設に業態を絞り込んだ。立ち上げにあたっては、水産振興協議会の役員たちと勉強会は10数回、打ち合わせは何百回とおこなったが、皆、熱心だった。行政と民間をつなげる機会を作ってきた。だが行政には事業者感覚の人財が少ないので、民間から「きれいにまとめようとしているのでは」という批判もあった。このように行政でも民間のマネジメントを学ぶ必要がある。中心となる考え方は、「民間が行政をつかう」ということであり、補助金もうまく活用し、両者がタッグを組む必要がある。漁師との飲み会も数10回開いた。魚商と漁師は、もともと顔見知りではあったが、付き合いが深まったのは近年である。魚商より「うみから」の社長が選ばれている。またサニーマートの社長が「うみから」の専務である。全国商工会連合会の事業として、地域でサプライチェーンをつくる若手の勉強会もある。

「はもと加工所」はたくさんの事業者を仲介する機能をトライアルしている。水産や農産は中小事業者が多い。「まちから」では、日持ちする地元商品を開発している。大規模農業と加工施設を持つ(株)福井和郷と連携し、地元産トマトをレストランの食材として活用している。阪急百貨店から一週間の物産展の声がかかるなど、水産加工品の知名度を高める段階にある。

高浜の魅力はワーケーションにも可能性があり、交流人口や滞在人口の拡大につなげたい。コミュニティの活性化の一部として、住環境の整備には行政の力も必要であろう。禅をひろめた僧侶とのゆかりもあり、心の繋がりに訴求することもできる。標高700mの青葉山は標高ごとに植生が異なり、杜仲など400種類の薬草がとれる。このように海と山に囲まれている。人口一万人のまちでは、良くも悪くも人の顔がわかりすぎてしまう。

野瀬町長はうみの6次産業化に積極的に取り組んでいる。5年前に地域商社「まちから」の構想が始まった。一年半後には漁協の移転も計画されている。コンサルタントも入れるが、自分たちでコントロールできている。コミュニティの延長線上にビジネスを軌道に乗せたい。行政からは初期投資を受けているが、指定管理料はゼロであり、単体での経営は難しい側面もある。なお、ビジネス部分には、資源エネルギー庁の「地域のちからプロジェクト」も活用している。

自身は元々土木技術者として、地元との公共事業の折衝役を担当してきた。行政手続きと予算

との兼ね合いを経験してきた。地元コミュニティ+ビジネス+デザインという視点が大事だと感じている。

なお東通村の関係者とは東京での会合などで何回か交流している。行政の風当たりには負けないことも必要である。ブランディングやマーケティングは進化する。例えば朝10時から競りをする「昼市」に、個人客を参加させるイベントに漁師と取り組みたい。鯛の発酵寿司の発祥の地でもある。もちろんブランディングでは、成功だけでなく失敗した経験もある。広報では、JR東日本企画の手法も役立っている。

以上のようにUMIKARA担当者の河合氏による熱い思いと関係者の合意形成の一端を紹介した。この背景に地元漁師による漁業への思いとUMIKARAへの期待がある（図1）。またUMIKARAに

漁師は楽しい

毎日競り合い！魚をとるだけじゃない漁師さんの仕事とは

漁師は楽しい

濱瀬さん 実は8年前まで大工だったんです。祖父は漁師をやっていた。漁師さんと接する機会があり、時間に追われてないというか、心に余裕を感じたんです。よね。漁師の人たちは仕事辛いという言葉はなく、むしろ海に行きたい行きたいと。そこに魅力を感じ漁師の世界に飛び込み、8年経った今でも楽しいし、向上心はずっとあります。みんなそう。

メインはタコ漁

いろいろな漁を組み合わせて

横田さん つばやかごを使って、正月から8月の半ばくらいまではタコばっかり。そのなかで縄つたり、網つたり、いろいろな漁を組み合わせてやっている。帰ってきてからは次の日の漁の準備をしたり、魚をとって終わりじゃない。自分でやった分だけ自分に返ってくる。努力も怠りも。高浜のタコはおいしいからいろんな人に食べてほしいな。

櫻木さん さしあみ、はえなわで、ナマコ、アマタイ、レンコ。自分は年に3回くらい商売が変わる。青ナマコは絶品、是非食べてほしい。

漁師の仕事もデジタル化していく時代。昔は山を目印にしていたが、今はGPSなど機器を付ければ安心かつ安全に操業できる。漁場は財産。それをデー

夕で残すことは、高浜町の漁業を残していくことにつながる。

信頼と助け合いが大事

仲間と高浜の漁業を残していきたい

濱瀬さん 先輩後輩関係なく教え合える環境。ライバルでもあり仲間でもある。高浜の漁師は海に出るときは基本的に1人。だから危険と隣り合わせの海では、信頼や助け合いが大事になってくる。毎日命をかけて魚をとりに行けるのはみんなのおかげ。だからこの高浜町の漁業を残していきたい。

櫻木さん 漁師って人のまねをする仕事じゃなく、自分のアイディアを試せて、それが成果に直結する。大漁だったとき一番に思うことは早く帰って、みんなに「ごうや！」と見せてやること。みんなの水揚げを見て、勝った負けた悔しい。毎日が勝負。それは信頼しているからこそじゃないかな。漁師は簡単にできるものじゃないし、機器を付ければできるものでもない。尊敬する先輩から学ぶ技術、後輩から教わる新しい見方など、経験や知識の積み上げが大切。



もうすぐUMIKARAがオープン！1次産業が抱える課題と未来への思い

漁師の高齢化と担い手不足

横田さん 高浜の漁師も高齢化していて、大型定置船の乗り手もすぐ決まらない。昔は「漁師がしたい！船に乗りたい！」とよそから来て聞く耳を持たなかったが、今は大型定置を残していかなあかんという考えになってきた。やる気があるなら受け入れて育てていく。深刻化する担い手不足に歯止めをかけるにはその仕組みが必要。漁師がいなくなると魚はとれない、それは魚が食べられないということ。せつかくの漁師の町なのにそれは辛い。

でも現状では、もし自分の子どもが「漁師になりたい！」と言ってきたら悩むだろう。理由は、覚悟があるのはもちろんだが、一番は魚価の低迷。原因は買手手の減少。それをどうにかするためにUMIKARAができるんやろ？

高浜にしかない魚を知ってもらいたい

櫻木さん 漁業を最大に生かせる、発信できる場所になると思う。地元でしか知られていないおいしい魚がたくさんある。食べられるの？というような人がすごくおいしかったりする。悲しいけど、今ほそういう魚は需要が少なく、安く買われている。でも、UMIKARAでシェフの手によって調理され、だん



だん知られて、あそこでしか食べられない、高浜にしかない魚やなと広まっていけば、1次産業だけではなく、2次産業、3次産業も活気づくんじゃないかなと思う。地元漁師がいる特権として、地元の人にたくさん魚を食べてほしい。

横田さん 濱瀬さん ちよつとも、漁師がとってきた魚を買ってほしいし食べてほしい。どうしても魚は調理に手間がかかるけど敬遠されがち。地元の人でも魚を食べに行く場所を迷う。だから町内外問わず、いろんな人が高浜の魚を気軽に食べに行ける場所、買いに行ける場所、そんな施設になってほしい。

櫻木さん 何か新しいことをしないと何も変わらない、不安に思った時期もあったが、今はとても期待している。漁師のため、漁業を残すためにやることやろう？自分事と捉えないといけない、そんな話を漁師仲間とすることも増えた前を向いている。

荷捌き施設の移転も始まるから、UMIKARAの隣で水揚げされるようになる。活気づくよ！UMIKARAに行けばうまい魚もあるし、地元でとれて新鮮だし、UMIKARAも、高浜の魚も多くの人に知ってもらいたい。魚を通して高浜町を紹介してもらいたいね。

図1 地元漁師による漁業への思いとUMIKARAへの期待

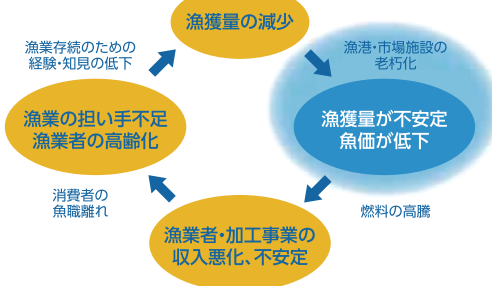
(出所) 高浜町「賑わい創出・産業再生に向けてVOL.2～漁業への思いとUMIKARAへの期待～」、『広報たかほま』2021年6月号pp.4-5 (部分)

よる漁業の6次産業化から、高浜漁港再整備そして新しい漁師町のカタチへの発展が計画されている(図2)。今後も引き続き福井県高浜町の取り組みに注目したい。



販わい創出・産業再生に向けて VOL.5 ～未来の漁業へステップアップ～

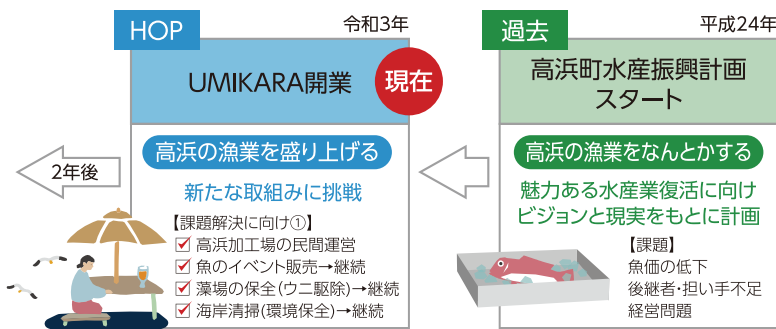
漁業が抱える問題点



これまで「販わい創出・産業再生」に向けてとして4回の特集で高浜町の漁業について紹介し、前回、ついにオープンしたUMIKARAを紹介しました。
高浜町の漁業については、担い手不足や魚価の低迷以外にも、現在の荷捌き施設(漁師さんが水揚げした魚等を選別し、競りを行う場所・漁協事務所の老朽化というハード面の課題も抱えており、施設の建替え・移転の計画も長期にわたって検討が進められてきました。
様々な課題解決のキーワードとなったのが6次産業化。高浜町は漁業の6次

「高浜漁港再整備」一次の展開は

産業化にいち早くチャレンジし、高浜の漁業を未来に繋げていく取組みを始めました。その取組みの1つとして、海の6次産業施設UMIKARAがオープンし、たくさんの方々に高浜町の魚を知り、食べてもらえるようになりました。
しかし、高浜漁港再整備はこれで終わったわけではありません。現在、UMIKARAの隣では新しい荷捌き施設の工事が始まっています。
近年、水産食品への安心・安全が求められる一方で、消費者ニーズに対応するため、新しい施設では市場内外の輸送体制の徹底や、出入口に消毒槽の設置をするなど衛生管理機能を設け、高鮮度・高品質な水産物を提供できるよう計画されています。不安定な漁獲量に頼るのではなく、衛生管理による魚の品質向上で魚価をアップさせるためです。
荷捌き施設は、漁師さんが毎日命掛けて獲ってきた魚を水揚げし、漁協職員の方が何百匹もの小さいアジを選別したり、若狭アジを競りにかけたり、かつての販わいとまではいかないもの、おいしい魚を食卓に届けるため、1次産業の中心的機能を担っています。
荷捌き施設(1次X)はもと加工場(2次XUMIKARA)3次と、漁港エリアを一体化して整備することにより、漁業の魅力や魚のおいしさを最大限に発信できる場所となります。水産業に関わ



高浜の水産業は今も
ステップアップしています

る方々に共通する「高浜の漁業をなんとかしたい」という思いをもとに、サステナブル(持続可能な漁業を実現するため、また、未来の子どもたちに漁業の魅力を残し、伝えていくため、まだまだプロジェクトは続いていきます。

特集 special issue



「荷捌き施設」海側イメージ



「荷捌き施設」船着きイメージ



■高浜漁港再整備事業 全体概要スケジュール

施設名	令和2年度					令和3年度					令和4年度					令和5年度			
	4月	6月	8月	10月	12月	2月	4月	6月	8月	10月	12月	2月	4月	6月	8月	10月			
荷捌き施設 (漁協事務所)					実施設計					現在	基礎・躯体工事				内装・外装・外構工事			準備期間	★供用開始(予定)
出荷選別施設 (魚商・漁協倉庫)					実施設計													建築工事	★供用開始(予定)
6次産業施設 UMIKARA																			★供用開始

高浜シーフードマーケット
UMIKARA(うみから)が
グッドデザイン賞を受賞!!

このたび、UMIKARAが暮らしや社会を良くするデザインに贈られる「グッドデザイン賞」の商業施設部門で受賞をしました!!高浜町の新たなシンボルとして、町民の皆さまに愛される施設として今後の展開にご注目ください。



◇問い合わせ/産業振興課 ☎(72)7705

未来に向けてまだまだ発展!

JUMP 令和10年

新しい漁師町のカタチへ!!

日本に誇れる漁業へ

やりがいと魅力を魅せる!
子どもが憧れる漁業へ

【課題解決に向け③】
スマート水産業の推進
高浜産魚介類付加価値化の実践
海の担い手対策の実施

高浜漁港再整備の完了!!

STEP 令和5年

新荷捌き施設開設
漁港エリアグランドオープン

高浜の漁業を変える

新荷捌き施設オープンで
次のステップへ

【課題解決に向け②】
水揚げ魚の衛生管理システムを構築
高浜ブランド魚の検討・推進
漁師イベント(新たな展開へ)

5年後

図2 漁業の6次産業化から、高浜漁港再整備そして新しい漁師町のカタチへの発展

(出所) 高浜町「賑わい創出・産業再生に向けてVOL.5～未来の漁業へステップアップ～」、『広報たかほま』2021年11月号 pp.2-3

(注) UMIKARAはグッドデザイン賞2021を受賞しているが、審査委員から次のように評価されている。

「町の基幹産業である漁業を取り巻く現状把握と問題点に対する丁寧な分析、『海の百貨店』というブランディングコンセプトに沿って水揚げから加工品に至るまで、漁業におけるメインの商材である魚の価値を多様な角度から再発見し、楽しい食体験へと再編されている点が秀逸である。また、建築のスケール、雁行した配置、色合いなど、漁港と隣接した立地条件を存分に生かし周辺の漁村集落や海という本来の街の風景との調和に配慮された計画は、漁業の起点となる自然資源や周辺住民への敬意が感じられる。過去を継承し新たな価値へと変換を試みるこの計画は、官民一体となった取り組みにより地域に貢献する施設としての好例といえるだろう」。

(出所) 公益財団法人日本デザイン振興会「グッドデザイン賞2021」
<https://www.g-mark.org/award/describe/52618?token=0yZJDSly6p20211217>アクセス