

令和3年度 ふるさとのづくり支援事業

市 町 村 名		茨城県行方市
事 業 名		霞ヶ浦シラウオを活用した高付加価値商品開発事業
企業等概要	企業等の名称	株式会社 ima
	代表者氏名	代表取締役社長 三浦 亜美
	所 在 地	東京都港区赤坂 1－9－1 3 三会堂ビル 9 階
	連 絡 先	0 3－5 8 4 6－8 7 3 7
	U R L	https://i-ma.jp/

令和5年1月現在

【事業者概要】

「匠の世界に、最新のテクノロジーと新たな概念をつなぎ、素敵な価値を創出する」をコンセプトに活動。農業や漁業、ものづくりにおける新たな価値創出に取り組むほか、座禅や轆轤（ろくろ）などの日本文化体験を、内省の機会としてツアーパッケージ化した「人生稽古」を主宰している。

プロジェクト実績としては、発泡日本酒をリブランディングし25億円を超える市場規模を開拓した「awa 酒」や、酒蔵の継承問題解決のため日本酒製造の一部工程をAIに代替する取り組み「AI-sake」などがある。

【事業概要】

◇背景・経緯

茨城県の霞ヶ浦や北浦に生息するシラウオはワカサギに並ぶ、県の内水面漁業の重要な資源である。主に漁船による曳き網漁業（トロール漁）や刺し網で漁獲されている。しかしながら、シラウオ等の魚価低下や漁業者の高齢化・後継者問題が起きている。

そこで、行方市と包括連携協定を結ぶ株式会社 ima と共に高い魚価で流通させられる取組みを考えることとなった。現地調査を行う中で、霞ヶ浦の魚の中でも、シラウオは他の名産地と比較し、鮮度で勝負が出来ると提案があり、研究開発を行うこととなる。

本取組みを通じ、ブランド化、漁業者の収益向上や持続可能な漁業を実現していく。

◇開発概要

シラウオの客観的かつ明確な鮮度基準として、AIにて分析、判別する仕組みを構築することで、鮮度の高いシラウオの高付加価値化を図り、漁業者の所得向上や水産資源の管理に寄与できると考えた。これまで漁業者の目利きにより、鮮度の良し悪しを判別していたように、漁業者が漁獲後に現場で判別できる装置の開発を行う。

鮮度についての研究は茨城県水産試験場や霞ヶ浦北浦水産事務所、近畿大学などで行う。

【成果】

◇地域性・特徴

- ・これまで鮮度を評価軸とした販売等を行っていなかったが、シラウオの特徴や輝度などを参考に、漁師の目利きをもって評価する仕組みを構築。
- ・従来、2時間程度網を引く、トロール漁を行っていたが、30分ほどの短時間で引き上げることで鮮度の高い状態で漁獲できることがわかった。このことにより、漁に係る網や燃料代などのランニングコストを抑え漁業資源の保護にもつながる。

・シラウオの名産地である青森県や島根県と違い、霞ヶ浦は首都圏へのアクセスに優位性がある。優位性を活かすために運送業者の関東当日便で飲食店等へ卸し、鮮度の落ちやすいシラウオを高鮮度な状態で提供できる体制を構築。



《手作業での選別》



《漁獲直後のシラウオ》



《AI 判定機》



《AI 判定機作業》

◇商品化・販売先

- ・高付加価値化を図るため、東京にある高級レストランなどへの販路開拓を行う。
- ・テストマーケティングでは、水揚げの当日に卸せることで、高級飲食店などの評価は高く、首都圏の飲食店へのアプローチは単価向上に有効であることを確認した。

【今後の展望】

- ・冷凍保存の方法について、県水産試験場や近畿大学と研究を行い、通年で高鮮度なシラウオを提供できるよう検討を行う。
- ・輸送時の保冷パックや梱包方法、配送方法についても、現状高コストのため、引き続き検討を行う。
- ・事業採算性が見込める段階で、集出荷施設の検討を行う。ホテルや料亭など広く卸す際に、より徹底した衛生管理が必要になるため、HACCP の認証の取得を行う。