みらい・バリュー・TOHOKU企画

TOHOKU SUSTAINABLE ACTION

株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD

企画概要・背景

企画概要

　各団体・企業の強みを活かした産学官連携で、貴重な資源を有効活用し、商品開発から販売までを行う。
　貴重なタンパク源である低利用魚・低利用資源（農畜産物も含む）を可能な限り廃棄せず、無駄なく利用し「エシカル消費」を推進する。そして、東北発信の持続可能な新たな市場を構築し、地方創生モデルを目指す。

背景・現状

- 水産資源の漁獲量の減少・枯渇が深刻化
- 国内における食料自給率
  カロリーベース：38%　生産ベース：66%
- 世界の食料価格は、ロシア・ウクライナ開戦直後の歴史的な高騰こそ落ち着いてきたものの、依然として高い水準
- 円安、今後の為替相場

みらい・バリュー・TOHOKUが目指すのは！

★未利用・低利用資源の有効活用した商品開発から販売

★水産物と農産物（ミヤギシロメ）とのコラボレーション商品の開発

★国内自給率・国内自給力の向上

★食品ロスの削減・食品ロス予防

★被災地連携（東北×能登）

★地産地消の推進

★環境問題に貢献

★食文化を次世代へ継承

★エシカル消費の推進とブランド化

参画企業・団体・大学

生産者・原料：宮城県沖合底びき網漁業協同組合　仙都魚類株式会社
藤静水産株式会社　かね久

一次加工・商品製造（OEM）：一般社団法人 食のみやぎ応援団参画企業

商品開発・マッチング：一般社団法人食のみやぎ応援団　株式会社かね久

販売・プロモーション
仙都魚類株式会社　株式会社かね久

販売協力：みらい・バリュー・TOHOKU　賛同企業

参画大学：宮城大学　石巻専修大学

行政：宮城県　仙台市　公益財団法人仙台市産業振興事業団

みらい・バリュー・TOHOKU スキーム（案）

みらい・バリュー・TOHOKU
賛同企業へのご提案

↑

株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD

低利用資源を有効活用した開発商品は
事前に注文を受ける受注製造で
食品ロスを防ぐ販売スキームも検討

食のみやぎ応援団

みらい・バリュー・TOHOKU
専用ロゴマークを作成し
エシカル消費のブランドを立ち上げる

東北の食材
農水産物全般

↔

企画・商品開発
賛同企業も参加

↔

受託加工
OEM

→

商品化

今後の展開

6月 8日㈯　みらい・バリュー・TOHOKU　キックオフイベント
14：00～　INTILAQ東北イノベーションセンター

6月26日㈬　2024ヤグチ東北ブロック見本市
10:00～16：30　仙台卸商センター　サンフェスタ1階イベントホール
食のみやぎ応援団コーナー

7月1日㈪　みやのとプライド企画　新商品お披露目会
11:00～AER６階セミナールーム2A

８月28日㈬　仙都魚類主催展示会　10時～夢メッセみやぎ（予定）
みらい・バリュー・TOHOKU 新商品出展　食のみやぎ応援団コーナー

9月3日㈫～9月4日㈬　東北復興水産加工品展示商談会2024
10:00～仙台国際センター
株式会社かね久ブースで低利用資源を活用した新商品を展示・試食

9月25日　石川県食品協会主催展示会　みやのとプライド企画 商品展示出展

11月後半　食のみやぎ応援団主催 新商品発表会

最後に…

東北放送 ニュース(2023年3月20日(月) 放映)

リンク：関連記事・映像

卵巣に毒があることなどから鮮魚での流通は、ほぼなく、かまぼこの原料として加工されています。石巻では底引き網漁で漁獲され、年間で30トンほどが水揚げされています。

試食会は、仙台市の食料品卸会社が、一般にはほぼ流通しない魚を売り出そうと企画したもので、カツバーガーや甘辛いタレを絡めたヤンニョム風など、ナガヅカのフライを10種類にアレンジし振る舞われました。

河北新報 1面 河北春秋(2023年7月7日掲載)

河北春秋

いわき市の「市の魚」でもあるメヒカリは福島県沖が北限の深海にすむ小魚。今でこそ人気の食材だが、1980年代ごろまでは脂の多さが敬遠されて高値が付かない雑魚、いわゆる「猫またぎ」だった▼近年は海洋環境の変化で三陸漁業の主力だったサンマやサケ、沿岸のコウナゴといった魚種の水揚げが激減する一方、南方系の魚が揚がるようになった。かつてのメヒカリのような「未利用」「低利用」の魚を活用する動きに注目が集まる▼仙台市若林区の食品卸売業かね久は、石巻魚市場に水揚げされる深海魚ナガヅカをフライ用に冷凍加工し、飲食店などに提供する。ノロンボとも呼ばれ、年30トンほど水揚げされるが、卵巣に毒があるなど処理に手間がかかり、流通ルートに乗りにくかった▼石巻市出身の遠藤伸太郎社長(51)が加工業者らと連携し、試行錯誤の末に商品化にこぎつけた。揚げ物にするとしっとりした身質が引き立つという。地元生まれでもナガヅカの存在を知らなかった遠藤さんは「東北には未利用魚がまだまだある」と商品開発に意欲を燃やす▼未利用魚の活用はフードロスを減らし、豊かな海を守ることにもつながる。製品化へのコストや知名度の向上など課題は少なくないが、知恵を絞って眠れる資源を使いこなしたい。(2023・7・7)