

# 世界で通用する味を追求。 おいを抑え、 深いコクの養殖ブリ。

肉のような食感と旨味豊かな  
味わいの食縁の養殖ブリ。

「におわないブリ」が  
国内外で新たな市場を開拓。

（株）食縁は、近畿大学や和歌山県新宮市などの支援を受け、養殖魚の輸出・販売を目的として6つの養殖業者と6社の異業種の出資により設立された。主な養殖魚は日本近海の固有種であり国際競争力が高いブリ。近畿大学で生産される完全養殖の種苗を中心に、周年6kgの成魚を出荷できる養殖生産体制を養殖業者との連携で構築。同社はそれを購入しフィレ加工して国内外へ輸送・販売するという仕組みだ。

海外で新市場を開拓するためには、日本の市場で高い評価を得る必要がある。そこで消費者のニーズに応えて取り組んだのが、青魚特有の生臭さをなくした「におわないブリ」の開発だ。消臭効果や酸化防止効果を持つカテキンやポリフェノールを含んだ独自の餌を探究。試行錯誤の末、生臭さが苦手な人にも受け入れやすいブリの開発に成功した。また、大手各社の冷凍機を使って実験を重ね、高速でムラなく冷凍され組織も壊れにくい高性能冷凍機を導入。臭みのない脂がのったブリは、解凍後も鮮度を保ち、刺身にしても美味しく、焼いて食べることもまるで肉のような味と食感に変わる。この強みを生かし、洋食や中華にも使える食材として、ブリの需要を世界に広げたいという。



ステーキ風に調理した養殖ブリは、ヘルシーさと肉のような食べ応えが好評。

## 異業種の最新技術が集結。 日本の養殖・水産業界の復興を担う。

養殖ブリの輸出にあたり、同社に出資する企業も技術提供や販路開拓で支援を行っている。例えば富士通は、工場内部の様子がどこにいても確認できるライブカメラを提供。さらにクラウドシステムを活用し、飼育状況の詳細を生け簀ごと把握。流通ルートなどの情報まで全てを二元管理することで、ブリのトレーサビリティ管理とコスト管理に役立てている。積水化成工業は、ブリの表面ドリップの酸化を防ぐ機能性フィルムを開発。また、冷凍商品の温度を上昇させることなく運べる海上輸送にこだわり、欧米などの遠い市場にも鮮度・品質の高い商品を届けることを可能にしている。

水産市場が縮小傾向にある日本で養殖業が生き残るには、輸出規模の拡大がカギと言う代表の有路氏。そのためには海外市場に合わせた最新技術の集結が重要であり、「におわないブリ」はまさに最適と言える。輸出を念頭に置いたマーケティング戦略を立て、全く新しい商品設計や提案を積極的に打ち出し、輸出へのハードルをひとつひとつ克服している同社。取引の円滑化を図るための輸出入の国際的なルールの整備、良質な国産養殖魚のための新たな認証制度との取組みにも意欲的だ。今までにない視点と戦略で日本の養殖業の可能性を広げていく同社の今後注目していきたい。



近畿大学の完全種苗の活用と餌の改良により持続可能性の高い仕組みを実現。



生産・加工・流通の垂直統合により信頼性の高いトレーサビリティの仕組みを実現。



魚を3枚におろすフィレ加工。ブリ用の冷凍施設を持つ加工場としては、国内最大規模(約3,000㎡)を誇る。



株式会社 食縁  
代表取締役 有路 昌彦

近畿大学の教授も務め、水産庁の有識者検討委員、内閣府食品安全委員会専門調査会委員として国の政策に関わる。日本が誇る養殖技術で生産された水産物を世界に広めるため、㈱食縁を設立。



漁獲した養殖ブリは、客先のニーズに合わせ、鮮度の高い状態を保持して出荷。



株式会社 食縁

～食でつながる人の縁～

〒647-0071 和歌山県新宮市佐野2122-3  
TEL・FAX:0735-31-5042  
<http://shokuen.co.jp/>

