


活魚が美味しい 世界でただひとつの国 ニッポンの創造



日本全国活魚流通網
ライブチェーン事業による
水産からのニッポン創生

 **日建リース五業株式会社**
代表取締役社長 関山 正勝



水産業界とは 無縁の日常を 送っていた私たち

企業情報

✦ 日建リース工業株式会社

創立1967年（創立53年）

物品賃貸業

売上高871億円（2019/09期）

従業員数1,605人（国内）

建設用仮設レンタル企業のトップ企業



建設用作業足場



仮設工事現場事務所



介護用品



物流機器

魚を眠らせて運ぶ 『魚活ボックス』の開発に成功



設備	設備の機能
水槽	満水時容量1,200ℓ 総重量1.6 t 2 t 車で積載可能 大型車は8台積載可能
魚の最大積載量	<ul style="list-style-type: none"> ・ 300kg (収納密度25%) 2 kgの鯛で、150匹積載可能 ・ 360kg (収納密度30%) 1.8kgの鯛で、200匹積載可能
海水循環ポンプ	水槽内の酸素及び水温の均一化
エアープンプ	泡沫分離による汚れ吸着 過剰な二酸化炭素の脱気 水流による酸素の均一化 酸素供給のバックアップ (緊急時)
物理ろ過	タンパク質、汚物除去
バッテリー	通常タイプ10時間稼働可能 増強タイプ30時間稼働可能
酸素容量	24時間供給可能
AC100V コンセント	一時蓄養としての利用時の電源
酸素濃度センサー	海水内酸素を一定値に保つため

(参考) 11型パレット対応魚活ボックス開発中。

私たちが魚活ボックスで創造しようとしている世界



日本で、どこでも手軽に美味しいお刺身やお寿司を食べることができるのは、日本中に張り巡らされたコールドチェーンのおかげです。

活け造りは、
どこでも気軽に
食べられる状況には
ありません。

▶ それは、
**活魚のロジスティクスが
貧弱だからである**
と私たちは考えます。



活魚車



エアーポンプ付き
発砲スチロール箱



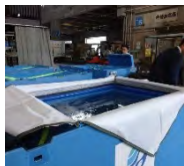
活魚タンク



豊洲市場 活魚水槽

日本全国活魚流通網 ライブチェーンの構築

私たちは、日本全国活魚流通網ライブチェーンを構築することにより、『活魚料理を、どこでも誰でも気軽に食べることのできる日本』を創造することを目指しております。



東京活魚センター（大田市場）

現在部分開設

2020年4月全面開設予定



大阪活魚センター（泉佐野）

2019年2月開設



ライブチェーンを構築する理由①

日本人のアイデンティティを呼び覚ます



日本人はアイデンティティの弱い国民だと自虐的に語られる現代です。

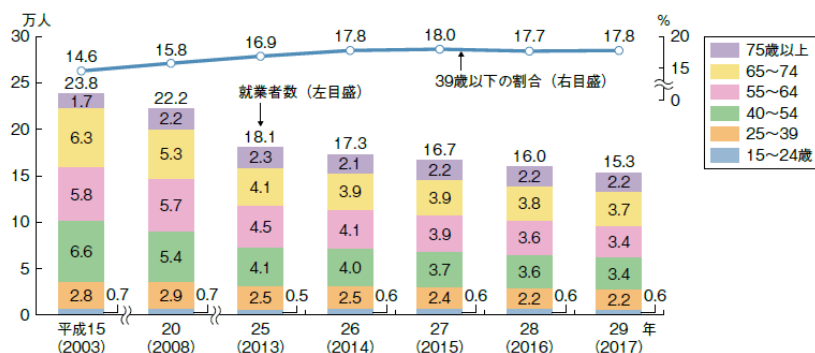
活け造りは、新鮮な食材へのこだわり、職人の繊細な包丁捌き、四季の移ろいをも表現した美しい盛り付けなど、日本人の美意識を集成した、和食を代表する料理です。

私たちは、手軽にどこでも活け造りを愉しめる日本を創造し、食を通じて日本人であることに誇りを持ち、感謝できる国の創造に貢献します。

ライブチェーンを構築する理由②

地方創生への貢献

漁業従事者の推移



資料：農林水産省「漁業センサス」（平成15（2003）年、20（2008）年及び25（2013）年）及び「漁業就業動向調査」（平成26（2014）～29（2017）年）

- 注：1）「漁業就業者」とは、満15歳以上で過去1年間に漁業の海上作業に30日以上従事した者。
2）平成20（2008）年以降は、雇い主である漁業経営体の側から調査を行ったため、これまでは含まれなかった非沿岸市町村に居住している者を含んでおり、平成15（2003）年とは連続しない。



漁業従事者の高齢化、船舶の老朽化、若年入職者の減少、若年者の流失、漁村の過疎化…「獲れない・小さい・安い」「燃料代もでない」に代表される低い漁労収入…

日本には2,860（2017年水産庁HP）に及ぶ漁港がありますが、その大半は規模の小さい漁港であり、漁業協同組合も農業協同組合に比べて小規模です。

この為、従来、鮮魚を前提とする漁業では、漁労所得向上や労働環境の整備による漁業の魅力向上を図ることが困難な状況です。

また、活魚の取り扱いをしたくても、活魚車を利用するほどの漁獲量がありません。

活魚の浜値は鮮魚より高く、ブランドも発信し易いと考えられます。

私たちは、ライブチェーン構築により水産業の魅力向上を通じた若年者の流出防止及び入職者の増加、漁労所得の向上を図り、地方創生に貢献します。

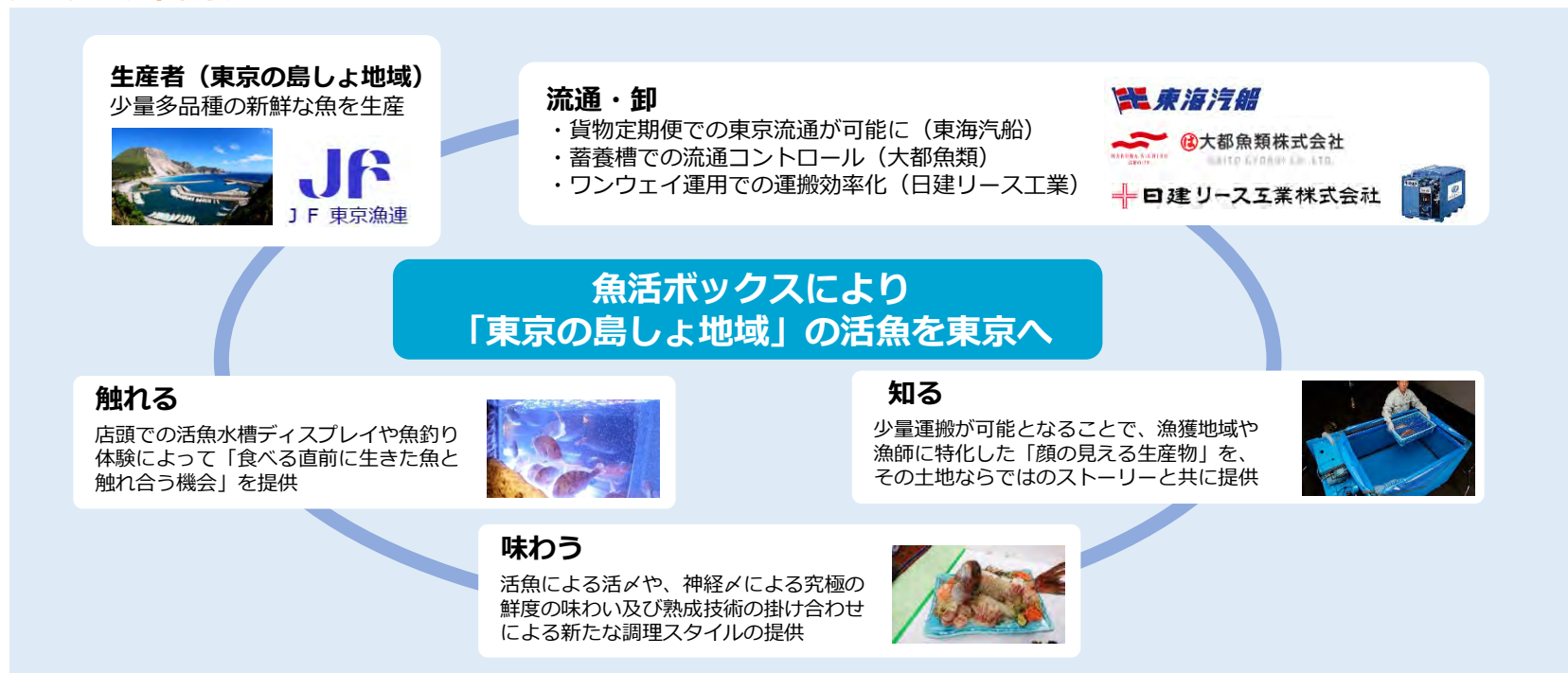
おさかなをもっとおいしく楽しむ2020東京離島活魚推進プロジェクト

東京都に数多く存在する離島「東京の島しょ地域」には、手つかずの自然、豊かな漁場があるものの、物流の問題から、魚の産地として認知されていない状況です。

このため、「東京の島しょ地域」産の多種多様なおさかなを、生きたまま（眠らせて）都内へ運ぶことで、おいしさをそのままに、消費者へお届けする流通システムを構築します。

これにより、東京都の貴重な水産資源を活かし、離島の風土、食文化の伝承が可能となり、持続的な離島の文化・産業の活性化を目指すプロジェクトです。

プロジェクト概要



広報・販促支援

津々浦々 (株) リンク

後援

全国漁港漁場協会



当プロジェクトは国境離島プロジェクトに賛同しています

消費者へ、お魚の新たな魅力発見、喫食機会を提供します

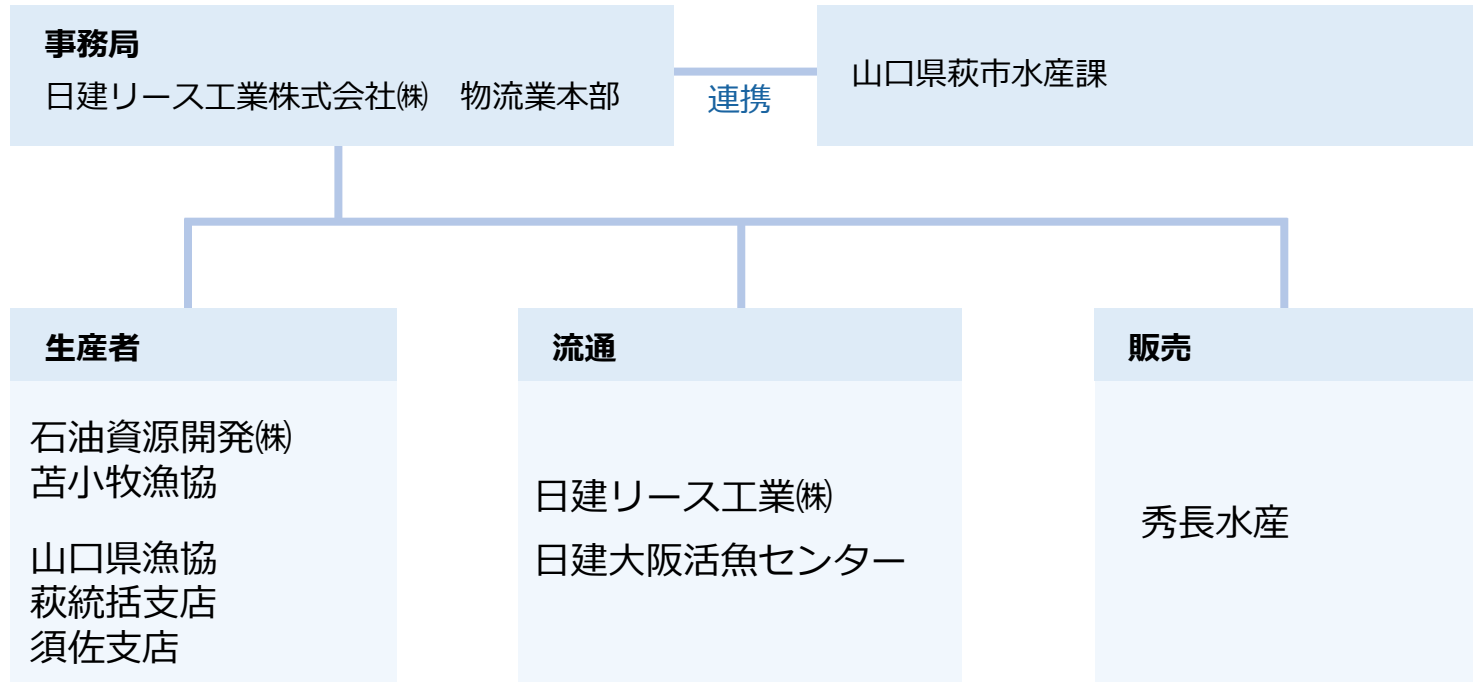
期待される効果

- ・東京の地場産品の認知拡大・PR
- ・離島の産業振興と水産業再生実現
- ・新たな喫食シーンの提案、魚離れの改善

スケジュール：2020年3月中旬～ 順次店頭プロモーション開始
5月 東京拠点開設 プロジェクト発足式

活魚流通構築協議会

協議会構成員組織規模
7企業（団体） 34名



協議会の目的

- ・活魚市場を創造・推進する
- ・水産業従事者の所得向上と地方創生
- ・稼げる新たな水産業の創造・推進

取組み内容

- ・活魚流通の調査・検討・整備等
- ・活魚輸送時の斃死率低下に向けた輸送方法の調査・分析・検討
- ・取引先・販売先の現状調査・課題抽出の調査・分析
- ・ホテル・旅館・民宿・居酒屋等の活魚受入態勢・提供方法の調査・検討
- ・魚価向上・輸送方法確立・高付加価値化の戦略立案

ライブチェーンを構築する理由③

観光立国への貢献



(出典：インバウンド コト消費ラボ)
安倍内閣 3年間の成果

戦略的なビザ緩和、免税制度の拡充、出入国管理体制の充実、航空ネットワーク拡大など、**大胆な「改革」**を断行。

(2012年) (2015年)

- ・ 訪日外国人旅行者数は、**2倍増の約2000万人**に 836万人 ⇒ 1974万人
- ・ 訪日外国人旅行消費額は、**3倍増の約3.5兆円**に 1兆846億円 ⇒ 3兆4771億円

新たな目標への挑戦！

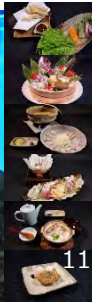
訪日外国人旅行者数	2020年： 4,000万人 (2015年の約2倍)	2030年： 6,000万人 (2015年の約3倍)
訪日外国人旅行消費額	2020年： 8兆円 (2015年の2倍超)	2030年： 15兆円 (2015年の4倍超)
地方部での外国人延べ宿泊者数	2020年： 7,000万人泊 (2015年の3倍超)	2030年： 1億3,000万人泊 (2015年の5倍超)
外国人リピーター数	2020年： 2,400万人 (2015年の約2倍)	2030年： 3,600万人 (2015年の約3倍)
日本人国内旅行消費額	2020年： 21兆円 (最近5年間の平均から約5%増)	2030年： 22兆円 3 (最近5年間の平均から約10%増)

(出典：明日の日本を支える観光ビジョン 概要)

世界で唯一 活魚料理を食べられるニッポン

労働力不足、消費国生産などの理由から、例え円安になっても製造業が日本に戻ってくるのが期待し難い環境の中、政府は輸出と同じ経済効果（外需の内需化）が期待できる観光に力を入れております。

私たちはライブチェーンの構築により、『訪日外国人がどこでも気軽に活け造りを愉しめるニッポン』という魅力創りに貢献します。そして、SNSで発信される活魚料理を愉しむ外国人の姿は、更なる集客に繋がります。



ライブチェーンを構築する理由④

水産物の供給と魚価の安定を通じた所得の安定への貢献



一般的に漁師が漁に出ることができる日は、年間の3分の1程度と言われております。時化が3日も続くと市場の水産物が枯渇します。

一方で、豊漁で水揚げが集中すると一気に魚価が崩れます。

物価の安定には「一定の時間に」「一定の品質・規格のものを」「一定の価格で」「一定量供給する」ことが求められますが、既に死んでいる鮮魚ではその実現は困難です。

魚活ボックスは一時蓄養機能を備えており、活魚センターの活魚槽と合わせて運用することにより水産物の供給と魚価の安定化を図り、生産者の所得向上に貢献します。

供給と魚価の 安定に取り組む 水産物総合商社(株) クラハシ様



天野文男社長

マリンネクスト クラハシが18年に設立

水産物総合商社の㈱クラハシ（福山市引野町1-1-1、天野文男社長、電084-941-3510）が掲げている「水産流通にEthicalなエシカルな目線で改革を」に強い関心が集まっている。「エシカル」とは、「人と社会、地球環境、地域のことを考慮して作られたモノ」を「購入・消費する」こと。その具体例として2018年に設立したのがマリンネクスト㈱（三原市糸崎9-4-1、社長同、電0848-68-1755）で、今回の特集では同社の取り組みを紹介する。

（西原 洋）

漁獲した魚を備蓄し 安定価格で 継続的に供給

マリンネクストは「備蓄と活魚鮮度配送で水産流通の未来を切り開く！」と瀬戸近海魚のブランド化と効率的販売による産地活性化支援」を指して昨年3月、敷地1330㎡に、瀬戸内近海魚の備蓄・配送施設（2階建て延べ829・4㎡）、11月末に加工工場（105・63㎡）を整備した。

県立水産海洋技術C開発 「低塩分飼育」を採用

備蓄・配送施設として容量10tの水槽2基のほかに養殖水槽5t×7基、同1t×10基、実験用低塩水水槽5t1基があり、水揚げされた海水魚を塩分濃度の低い海水で一定期間泳がせる。広島県立水産海洋技術センター（呉市音戸町）が開発した「低塩分飼育」を採用。水揚げされた際に付いた傷を回復させると同時に長く生かし続け、1年間の備蓄も可能という。このため、大量に漁獲され、値崩れが想定される際に出荷

調整ができるだけでなく、販売先の拡大に繋げることもできる。

漁獲エリアは三原・尾道市から愛媛県の岩城島までに及び、真鯛、アコウ、ゲンチヨウ、太刀魚、マダコ、チヌ、渡り蟹、クロハギ、オコゼ、鱧など、月間11万7千kgの水揚げがある。

CO2麻酔コンテナ輸送 ブランド化・高付加価値化も

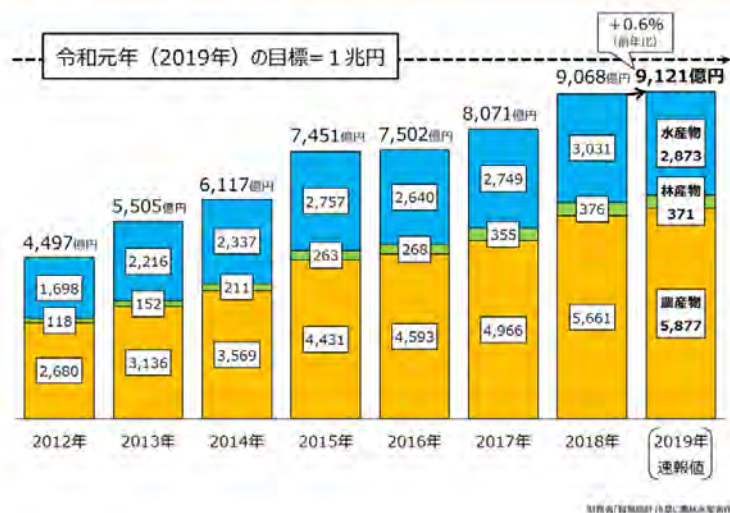
この事業でもう一つ注目されるのが配送システムだ。微細な酸素の泡とCO2を海水に混ぜて魚を麻酔がかったような状態にする「CO2麻酔コンテナ」（日建リース工業㈱・本社・東京製）を使って搬送することにより「高鮮度化と輸送距離の延長」や「ブランド化と高付加価値化」などが可能になるといふ。

ライブチェーンを構築する理由⑤

水産物輸出増への貢献

農林水産物・食品 輸出額の推移

農林水産省
食料産業局



政府は平成31年（2019年）に農林水産物と食品の輸出額を1兆円にすることを目標として掲げています。

その中で新鮮さを重視する高級日本料理店への水産物の輸出は、冷凍魚ではなく鮮魚が輸出されております。大都魚類株式会社様は、鮮魚の新鮮さを追求するために空輸直前まで魚を生かし、空輸時間に合わせて活魚を締めて輸出します。こうして安全性と味、新鮮さで評価の高い日本産水産物の輸出増加にも貢献します。



活魚はBlue Ocean

Red Ocean

漁獲量の低下、生産者の減少と高齢化、漁船の老朽化、漁村の衰退、消費者の魚離れなど、今の水産業界は、レッド・オーシャンに例えても過言ではありません。

レッドオーシャンを豊かな海にすべく、様々な取り組みがなされてきましたが、効果は限定的であり、今なお、レッドオーシャンの様相を呈しております。

Blue Ocean

今、私たちが最も苦勞している事は、活魚を確保することです。漁協や漁師の皆様に活魚を獲り、私たちに売って欲しいと依頼しても、断られてしまいます。

魚の販売力もない門外漢の私たちが信用されていないことは否めませんが、見方を変えると、活魚が容易に入手できないということは、**天然の生きた魚を商い**にすることを、ほとんどの人は考えていないということです。

つまり、活魚ビジネスは大きな可能性が眠るブルーオーシャンであると言えます。

日本人マーケットは日本の水産業の力で！

地下海水によるサーモン陸上養殖

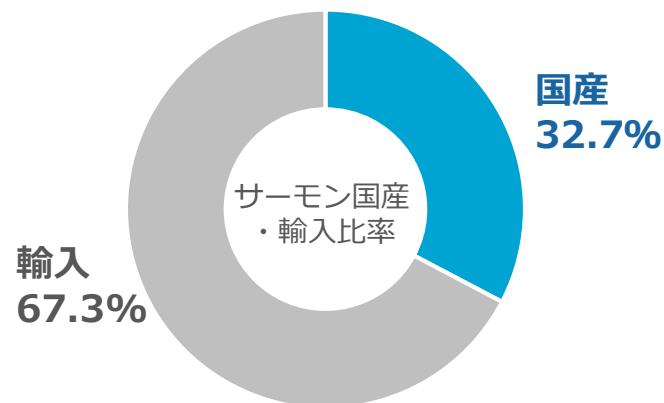
私たちは、ライブチェーン事業の一環として、東海大学の指導の下 サーモンの陸上養殖事業を推進しております。

日本のサーモン市場の7割弱は、ノルウェーやチリからの輸入品で賄われています。

つまり、日本の膨大なサーモン市場が目の前にありながら、私たちはそれを見逃し、わざわざ外国企業を儲けさせているのです。サーモンは、その一例に過ぎません。

私たちはライブチェーン構築を通じて、日本の消費市場における国産品のシェア向上に挑戦して参ります。

また、地下海水による陸上養殖は、アニサキスフリー、抗生物質フリーであると共に、海水温の変動に左右されず、通年出荷が可能という大きな利点もあります。



ライブチェーンを構築する重要性

世界で唯一美しく美味しい

活魚料理を堪能できる国ニッポン

世界で唯一全国活魚流通網

ライブチェーンがある国ニッポン

ライブチェーンを構築し

漁業従事者の所得向上、

観光立国への貢献、

水産物輸出増を実現致します

