

「ギンヒカリ」の加工品（油漬、胡麻ダレ漬、フキ味噌焼）販売事業 有限会社あづま養魚場



6次産業化事業をはじめたきっかけ
新鮮な魚をすぐに加工できる
加工場を設備したいと思った。
池田駿介さん

6次産業化認定事業者（平成27年2月27日認定）

有限会社あづま養魚場

〒377-0301 群馬県吾妻郡東吾妻町大字箱島1002
TEL: 0279-59-3621 FAX: 0279-59-3623
URL: <http://fish-azuma.com>
代表者: 池田克彦
主な事業: 釣堀・養殖・水産加工・卸売・食堂等



ギンヒカリのふわとろ丼

ニジマスのフィレ

ギンヒカリの漬け丼定食



会社設立は昭和46年。釣堀事業からスタートし、釣り客からの要望に応える形で食堂や宴会事業も始めた。釣堀は一時期の釣りブームに乗って盛んになったが、バブルがはじけて以来、廃業が相次

**湧水の里、箱島地区で
淡水魚の養殖に取り組み**

日量3万トンもの水が湧く日本名水百選「箱島湧水」をはじめ、各所から水が湧き出す東吾妻町箱島地区。昭和29年に県水産試験場の箱島養鱒センターが設置されたことを機に、養魚業が盛んになった。あづま養魚場もその一つで、昭和36年創業当時は30軒くらいの養魚場があったという。

ぎ、現在ではあづま養魚場だけが操業している。

魚の卸売は、伊香保温泉の旅館や飲食店との取引が中心。養殖しているのは群馬県のブランド魚ギンヒカリを筆頭にニジマス・イワナ・ヤマメ・アユ・コイ・ヒメマス等。備蓄池に種類別・サイズ別に魚を常備し、顧客の要望に応じて加工・販売する。

**ギンヒカリを養殖し、
加工品の商品化を目指す**

旅館などへ卸す際、以前は丸のまま納めて板前さんがさばっていたものを、3枚に下して皮をむき、骨を抜いてフィレにする等、年々加工のニーズが増加した。しかし、1日に手でさばける魚の量には限界がある上、池から上げた魚はすぐに加工し、新鮮なまま届けたい。そこで、池の隣接地に加工場をつくり、加工機械を設備しようと思ったのが6次産業化の認定を目指したきっかけだ。

加工するのはイワナやニジマスなどのフィレ、甘露煮、油漬け、ゴマだれ漬け等。当初はギンヒカ



リの加工事業を目指したが、ギンヒカリは他の魚に比べると育てるのが難しく常に品薄状態で、現状ではここでしか食べられないメニューとして食堂で提供している。

今夏にはやっと必要量が確保できる見通しが立ち、店舗で提供して評判のよいものの商品化に本格的に取り組み予定とのこと。商品化が軌道に乗ったら、ネット通販など販路拡大にも取り組みたいと抱負を語ってくれた。

取材後記

「6次産業」という言葉ができる前から生産・加工・販売に取り組んできたという池田さん。最近では、日本でまだ成功例のないモズクガニの養殖にも挑戦している。新しいことに挑戦する姿勢こそ、6次産業化に最も必要なことだと思った。