

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.22

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。
安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、おいしく、健康で、楽しい。
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、
福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など
「食品安全技術」と「トータルソリューション力」で応援します。
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。
それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

日本の流通を変革し、鮮度という付加価値を普及。
漁師と全国の飲食店を結ぶ「羽田鮮魚センター」構想

フクシマグループの総合力を活かし、
前代未聞のチャレンジを敢行

日本の漁業の品質は世界一。
海外展開を視野にHACCPにも対応

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス！」。
第22回は、「羽田鮮魚センター」様を訪問しました。

特集

CSN
地方創生ネットワーク
羽田鮮魚センター 様



「羽田鮮魚センター」が 『林先生が驚く初耳学!』に登場! 果たして林先生は知っていたのか?

地方の港に行くと、目の前の海で獲れたばかりの魚がメニューに並ぶ飲食店がたくさんあります。新鮮な魚は、やはりひと味もふた味も違うもの。こうした地元の人々の特権が、「羽田鮮魚センター」が誕生したおかげで首都圏でも味わえるようになったことが、去る2015年12月27日に放映された教養バラエティ番組『林先生が驚く初耳学!』に取り上げられました。さかなクンが発表した、おいしいけれど鮮度が落ちやすいクロガシラガレイを例に出題した“流通革命”は、情報通の林先生も知らず、初耳学に認定されました!



Food
Episode 22
Fukushima
こぼれ話



元日の獲れたてをその日にいただく究極の贅沢も可能に!

漁師と飲食店が直結することは、いつどこで誰が獲ったのが明確に伝わることになり、漁師にとっては大きなやりがいにもつながります。鮮度という付加価値は、品質を保証する漁師のプライドでもあるわけです。そんな漁師の誇りが詰まった究極の商品が、高島屋様とCSN地方創生ネットワークが企画した“2016年元日正月舟盛”。これまで市場が年末年始は休業するため、正月に新鮮な刺身を食べられなかったのですが、「羽田鮮魚センター」は365日稼働。元日の獲れたてをその日にいただくという、贅沢な一品が多くの人々に喜ばれました。

パネル技術で「人」と「環境」を結ぶ **FSP.**

フクシマグループの一員であるFSPは、多彩な高機能断熱パネルに加えて独自の設計施工技術を活用し、「冷凍冷蔵空間」や「クリーンな作業空間」の実現に取り組み、さまざまなニーズに対して最適な空間を提案しています。

食品加工環境の安全・安心、高品質な空間提供ニーズに、パネルシステムを通じて、豊富な施工経験を活かし、設計から生産、現地施工まで一貫した体制でお応えします。

施工までの流れ

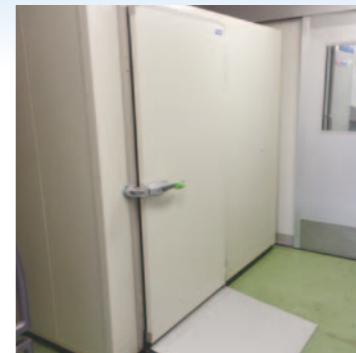
仕様打ち合わせ

図面作成

パネル生産

現地組み立て施工

小型冷蔵冷凍庫



食品加工室・物流センター



植物工場



バイオクリーンルーム



FSP.
福島工業グループ
FSP株式会社

営業拠点: 東京(本社)、仙台、名古屋、大阪、広島、高松、福岡
製造拠点: 滋賀県 彦根工場

Fukushima www.fukusima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■ 本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものです。無断複製は固くお断りします。



みんなで食の安全をアップ!
福島工業は、FOOD ACTION NIPPONを推進します。

既成概念にとらわれず、漁師直結の新しい流通の仕組みを構築し “鮮度”という圧倒的な付加価値を持って日本の漁業再生を目指す。

2015年秋、日本全国を結ぶハブ空港として物流の拠点となる羽田空港内に、国内では初となる「羽田鮮魚センター」がオープンしました。

プロジェクトの仕掛け人は、食の流通革命と地方経済の活性化を目指す、CSN地方創生ネットワークの代表取締役、野本良平様。

“超速鮮魚”をテーマに、新しい流通のカタチを目指す「羽田市場」とは、一体どのように生まれ、どのような施設なのでしょうか。

いま話題の「羽田鮮魚センター」を訪ねました。 ※「羽田市場」は、CSN地方創生ネットワーク株式会社が運営する、飲食店、小売店向けのオンラインマーケットです。



■羽田鮮魚センター 概要

敷地面積	720m ²
設備内容	仕分け詰替室(185m ²)、冷蔵室(50m ²)、冷凍室(12.5m ²)
機材	フィレマシン、ローター真空包装機、正ピロ包装機、骨肉分離機、金属探知機、振分け機、音声認識型計量・仕分け・出荷システム
最大処理能力	13t(鮮魚仕分け8h)
所在地	羽田空港 空港貨物ターミナル施設 E-4棟(東京都大田区羽田空港3-2-1)

日本の流通を変革し、鮮度という付加価値を普及。 漁師と全国の飲食店を結ぶ「羽田鮮魚センター」構想

地方と中央に二つの市場が介在する現在の水産業の流通では、間に入る仲介業者が多く、その日に獲れた魚が首都圏の小売店に届くまでに2日以上の日数がかかります。CSN地方創生ネットワークの代表・野本良平様によれば、そのために漁師が現場でさまざまな工夫を凝らし、こだわっている“鮮度”が充分に活かされず、本来“鮮度”という商品価値で勝負ができる小売店も、大きな損をしていると指摘します。こうした状況を改革すべく、野本様は大手居酒屋チェーンに勤めていた時代に、朝に獲れた鮮魚(朝どれ)を、市場を介さずに漁師から直接、店に仕入れるという大胆な流通方法を導入。そのアイデアは、“鮮度”という絶対的な付加価値を全国に知らしめる大きなムーブメントとなって注目されました。その後、飲食関連会社の要職を歴任し、2014年10月に食の流通革命を目指すベンチャー企業、CSN地方創生ネットワークを創設。新会社の柱に掲げたのが、この朝どれの流れをさらに拡充する「羽田鮮魚センター」構想です。

「羽田空港は、全国を結ぶハブ空港としての役割を担っています。朝どれのシステムとこの羽田空港という立地を融合させることができれば、首都圏だけではなく、全国各地にも朝に獲れた魚をその日のうちに届けることができるようになり、さらに流通経路を整備していけば海外まで送ることが可能になります。その結果、鮮度という付加価値を持って水産物はより高値で取り引きされるようになり、漁師の地位も間違いなく上がることができます」と野本様。

現在、業界は深刻な後継者不足に陥り、50年前は全国に109万人いた漁師は16万人までに減少。「なんとか日本の水産業を復活させたい」。“地方創生”を目指すその理念の高さと情熱は、さまざまな人々を巻き込みながら実現に向けてまい進。福島工業も野本様の決意に魅かれ、設計から施工のすべてを担当する元請けとして、プロジェクトに参画させていただくことになったのです。



▲排水管を配置するために、床下にスペースを確保。工場の床は、トラックの荷台部分と同じ1mの高さに設定

刺身は、漁師の不断の努力が育んだ日本が世界に誇る食文化の一つ

日本の漁師は、船内に冷凍設備や生簀を設置するなど、魚を傷つけず、鮮度を可能な限り落とさずにして水揚げするなど、さまざまな工夫をしています。普段、私たちが何気なく食べている刺身は、そうした漁師の苦労と技術から生まれた日本の食文化です。しかし、残念ながら現在の水産の流通システムでは、漁師はその労働力に対して充分な対価が得られない構造だと言わざるを得ません。飲食店に魚が渡るまでは多くの人や市場が介在し、漁師は価格

決定権が与えられていません。これでは、若い人たちにとって漁師は魅力的な職業にはならず、その結果、水産業は担い手を失い衰退し続けてきました。まずはこうした漁師の不遇を改善すること。そのためには、「羽田鮮魚センター」のような新しい市場のカタチを整備することが急務だと考えています。鮮度という価値を見直すことで、日本の漁業にはまだまだ大きなビジネスチャンスがあることを、全国の漁師や若い人たちに伝えたいと思っています。



CSN地方創生ネットワーク株式会社
代表取締役 野本 良平 様(右)
羽田鮮魚センター責任者 牧野 功 様(左)



- ①食材への影響が少なく、殺菌しながら魚本来の風味や鮮度が最大限に保たれるFEクリーン水
- ②わずかな出荷時間の待ち時間も、鮮魚は冷蔵室で保管される。
- ③ライ式の入り口にもFSPのバールが使用されている
- ④魚の鮮度を損なわないように、室温も徹底管理されている
- ⑤室内に、基本的に製品をコンベア上で流すごでの人の動線を最小限に抑え、効率よく仕事がこなせる設計に
- ⑥生産能力の高いローター式真空包装機

日本の漁業の品質は世界一。 海外展開を視野にHACCPにも対応

「羽田鮮魚センター」の可能性について、これまであまり知られていない地方ならではの魚の食べ方を伝えることができるのも大きな魅力になると、牧野様は言います。

「たとえば、カマスという魚がいます。干物や焼き魚という認識が一般的ですが、地元の人々は刺身で食べます。淡泊でセサがなく、脂も乗っていてとてもおいしいんですね。そのほかにも煮付けとして料理されることが多いナメガレイやクロガシラガレイも、北海道の人たちには刺身で食べます。こうした



▲9時頃羽田空港に到着した朝どれの鮮魚は、ダイレクトに羽田市場に運び込まれ、素早く仕分けされる

刺身は、魚をおいしくいただくもっとも贅沢な食べ方ですが、そうするためには新鮮であることが絶対に欠かせません。つまり、「羽田鮮魚センター」を介して、鮮度を保ったまま魚をお届けできれば、地元の人々と同じ贅沢が全国でも味わえるようになるのです」。

さらにCSN地方創生ネットワークは、日本の流通改革にとどまらず、世界中に朝どれを届けることを視野に入っています。刺身は、漁師を含め、市場や飲食店までが一体となって鮮度を保つことに努めた、日本の豊かな食文化の一つ。そうした日本ブランドの魚を海外に輸出するために、「羽田鮮魚センター」はHACCPにも対応した設計にしました。

「日本の漁業の品質は世界一です。鮮度にこだわった取り組みは、圧倒的な付加価値として商品力を生みます。そこにビジネスチャンスがたくさんある。さまざまな可能性を見い出し、チャレンジし続けていくことで、私たちは日本の漁業復活を目指しています」と野本様はインタビューを結ばれました。CSN地方創生ネットワークの夢は、果てしなく続きます。それを叶えるべく、これからもフクシマグループは全力でサポートしていくたいと思います。



▲殺菌には、弱アルカリ性の電解次亜水のFEクリーン水を使用



▲“超速鮮魚”という絶対的な付加価値を持った製品が、魚の食文化に革命を起こす!