



SDGsは豊かな地球を守るため、って大きなテーマでなんだか難しい…
けれどSDGsは経営課題を解決してくれる大切なキーワードなんです！
近くの会社をのぞいて見れば、あれ、これもSDGsなんだ！
小さなことでもまずはひとつ。SDGs、始めてみませんか？

丸魚水産株式会社

食害魚を地域資源へ アカエイがつなぐ海と食の未来



所在地 姫路市白浜町甲1920番地54 社員数 42名
代表者 代表取締役社長 鎌谷 一磨 TEL 079-245-6120
HP <https://maruuo-net.co.jp/>

✓ 地域の食を支える水産卸として

当社は姫路市中央卸売市場の水産物卸売業者として、生鮮・冷凍・加工水産物の流通を担っています。全国各地の産地から集荷した水産物を仲卸業者を通じて小売店、飲食店へ安定供給し、播磨・但馬地域の食を支えています。

近年、海洋環境の変化により、従来多く獲れていた魚の漁獲量が減少する一方、これまで十分に利用されてこなかった魚が水揚げされる機会が増えています。当社ではそうした未利用魚・低利用魚に着目し、新たな価値を生み出す取り組みを進めています。

✓ 厄介者だった「アカエイ」に新たな価値を

その代表例がアカエイです。アカエイはアサリやカキなどを捕食することから、漁業者にとっては食害魚として知られています。また、尾の毒針や独特の臭み、下処理の難しさから流通しにくく、多くが十分に活用されていませんでした。しかし、適切な処理を施したアカエイは身がきめ細かく、淡泊で食べやすい味わいを持っています。実際に試食した方からは「想像以上に食べやすい」「鯛の刺身のようにおいしい」といった声も寄せられています。

こうした可能性に着目し、当社では加工方法の研究を重ね、2024年にアカエイブランド「至極のジビエ」を立ち上げました。現在では海外の飲食店や神戸市内のホテル内の和食店で採用されたほか、中央卸売市場での料理教室やふるさと納税返礼品などを通じて、その魅力を発信しています。

✓ 食べることで海を守り、姫路の新たな食材に

食害魚の活用は、食品ロス削減だけでなく、海洋資源の保全にもつながります。また、これまで価値が付きにくかった魚が新たな商品として流通することで、漁業者の収益向上にもつながります。

『害魚を食らう』代表者のこの言葉には、厄介者として扱われてきた魚を新たな地域資源に変えたいという思いが込められています。まずはアカエイを実際に食べてもらい、おいしさを知ってもらうこと。その積み重ねによりイメージを変え、将来的には市内の飲食店やスーパーに並ぶ“姫路の新しい食材”として定着させたいと考えています。

海の恵みを無駄なく活かし、地域の食文化と漁業の未来につなげる。丸魚水産はこれからも、新たな価値創造に挑戦していきます。



アカエイ



アカエイの刺身



アカエイの軍艦巻き