

「日本海漁業振興対策セミナー」

～水産物消費の現状と販売戦略の方向性～

2017/2/4

(株) A Tソリューションズ

中込 進

PROFILE



基本情報

中込 進(Susumu Nakagome)

- 生年月日 1952年3月10日
- 出身地 東京両国（江戸っ子7代目）
- 学歴 東京外国語大学卒業・ニューヨーク大学修士

詳細

仕事

■職歴

1977年- 大手造船会社入社 プラント事業本部
1987 北海油田開発初め、石油、ガス開発に従事。
ロンドン、スウェーデン、ノルウェー、パリ、ハンブルグ、
ニューヨーク、タイ、マレーシア、アフリカ諸国等 77か国
1988年- 大手都市銀行入行。
2009年- 経営企画部、ニューヨーク現法社長、事業法人部
2010 長、京都支店長等歴任
2010年 (株)カフェ・カンパニー副社長就任。
2013年 A Tソリューションズ会長就任。経産省
「地域のじまんづくりプロジェクト」統括プロデューサー、
農水省「農林漁業成長産業化支援機構プランナー」、
総務省「地域再生マネジャー」、復興省「NEW東北ビジネスプロジェクト」
審査委員、三重県、新潟上越市アドバイザー等。
現在に至る。

個人

■個人歴

- ・東京都調理師免許取得（高校1年生）
- ・米国A F S留学（高校2年）*米国の豊かさに感動
- ・オランダハーグに交換留学（大学2年）
- ・ロンドンに初の海外赴任 *食の貧弱さに驚き
- ・ドイツハンブルグにて、1年間週末にスケークを学ぶ
- ・アフリカ・トジボアルの海岸で「からすみ」を発見
- ・陳建民に半年間四川料理の指導を受ける
- ・NYU金融工学修士
- ・ニューヨークにてイタリアン560店制覇（5年間）

■資格

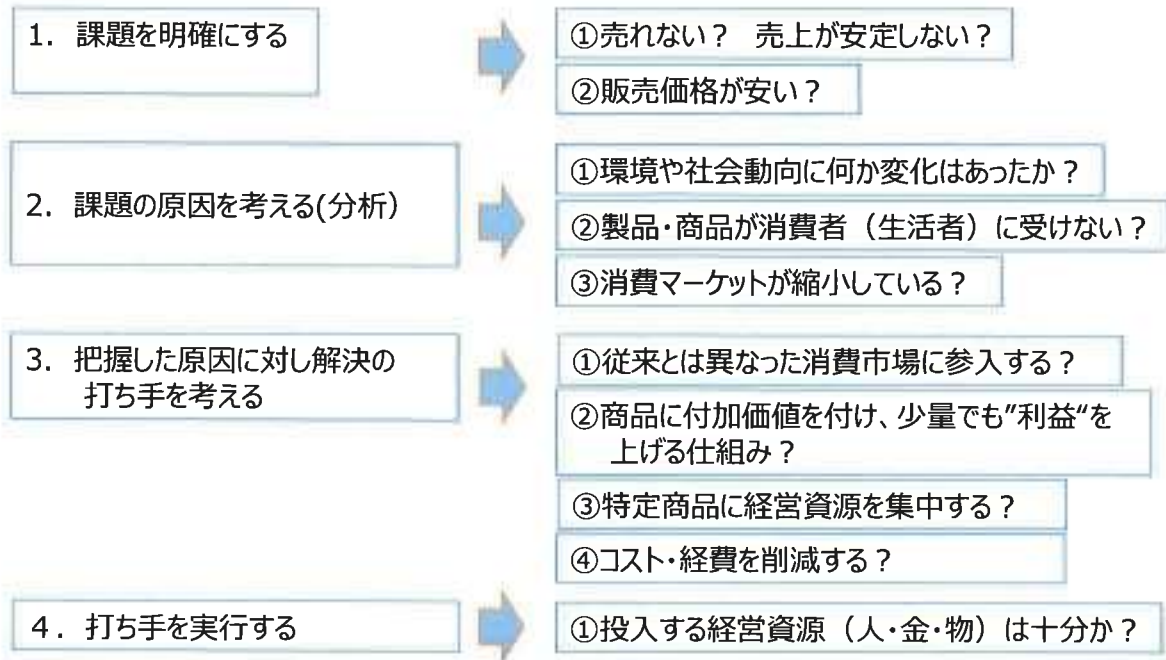
- ・ととけん（お魚検定）2級
- ・中小企業診断士
- ・米国ファイナンシャルアドバイザー資格（CFP）
- ・英検1級

■趣味

- ・釣り、料理、陶芸制作、アウトドア全般、歴史

課題の解決の道筋（全産業共通）

■ 課題解決のステップ



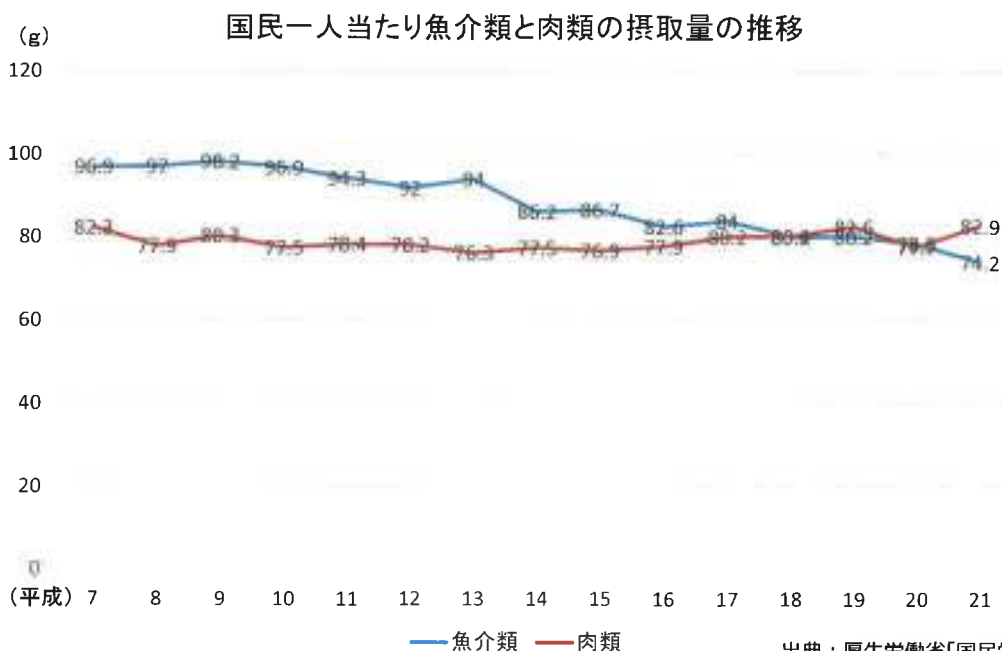
* 以上のプロセスを当事者自ら腹落ちするまで真剣に考える。

* 現実：「どんな有名な経営コンサルタントも企業の事業再生を救った例は一つも無い」

3

動向（1）

■ 消費動向（1）

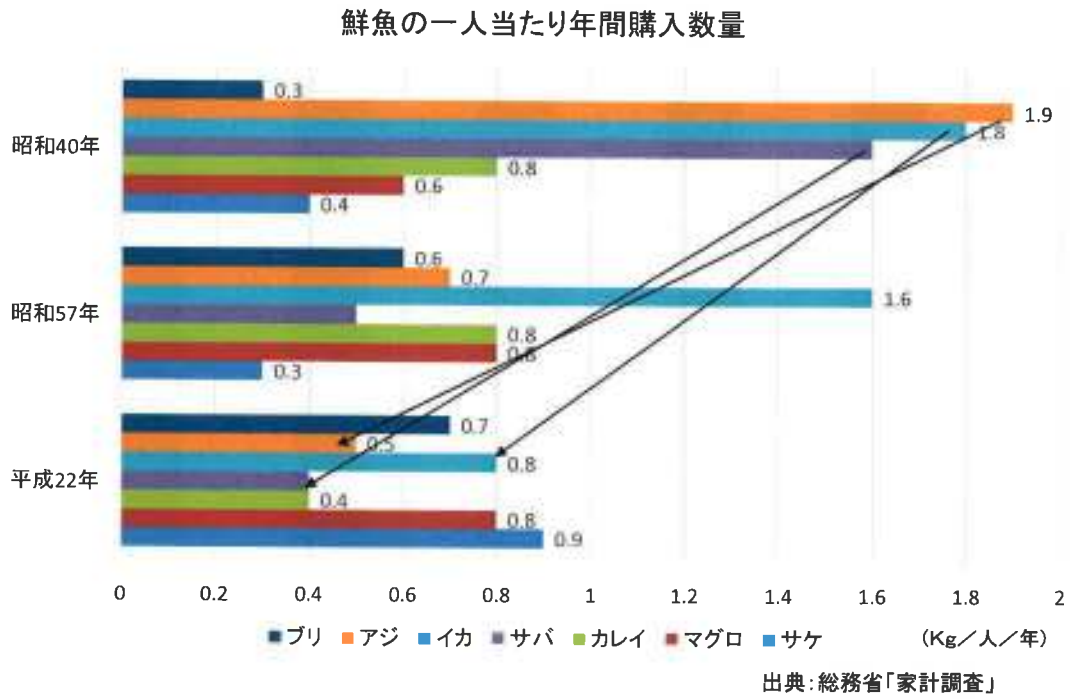


出典：厚生労働省「国民栄養調査」、「国民健康・栄養調査」

4

動向 (1)

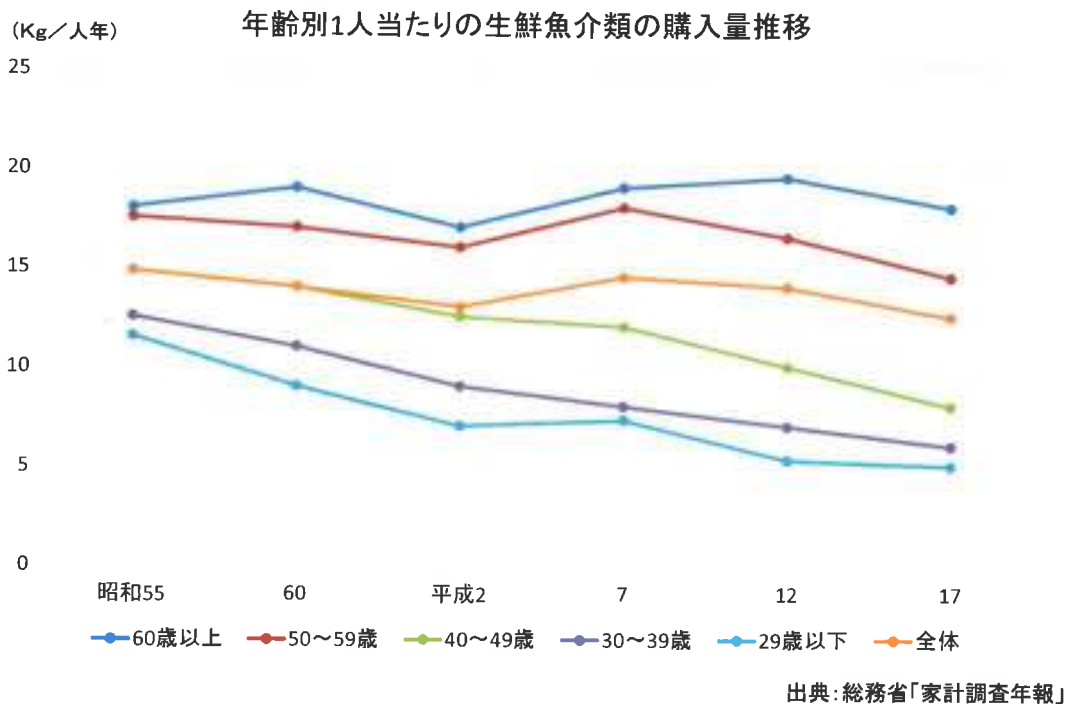
消費動向 (2)



5

動向 (1)

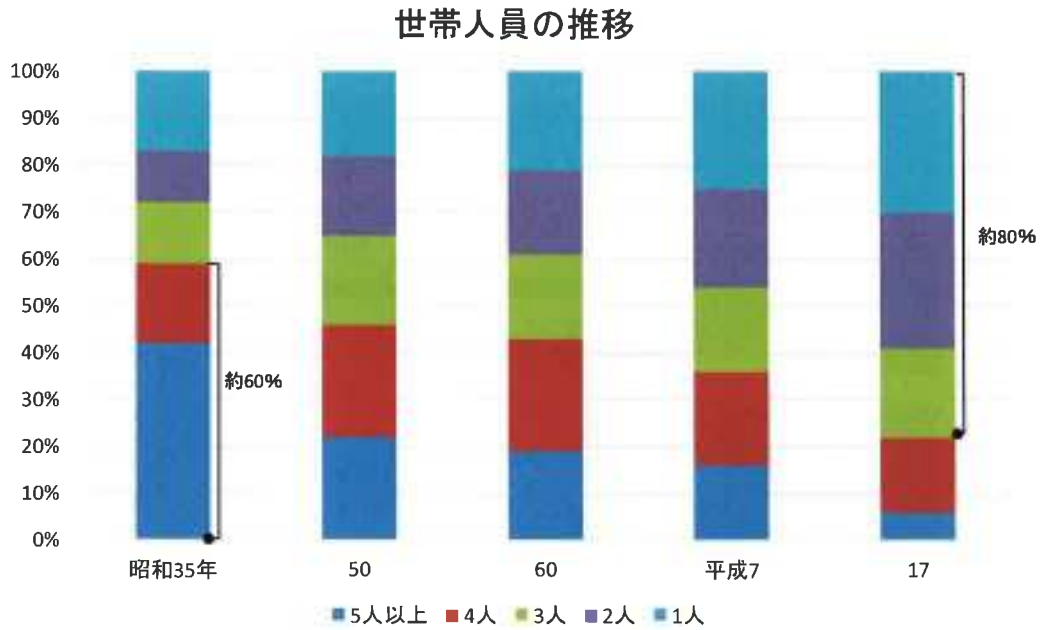
消費動向 (3)



6

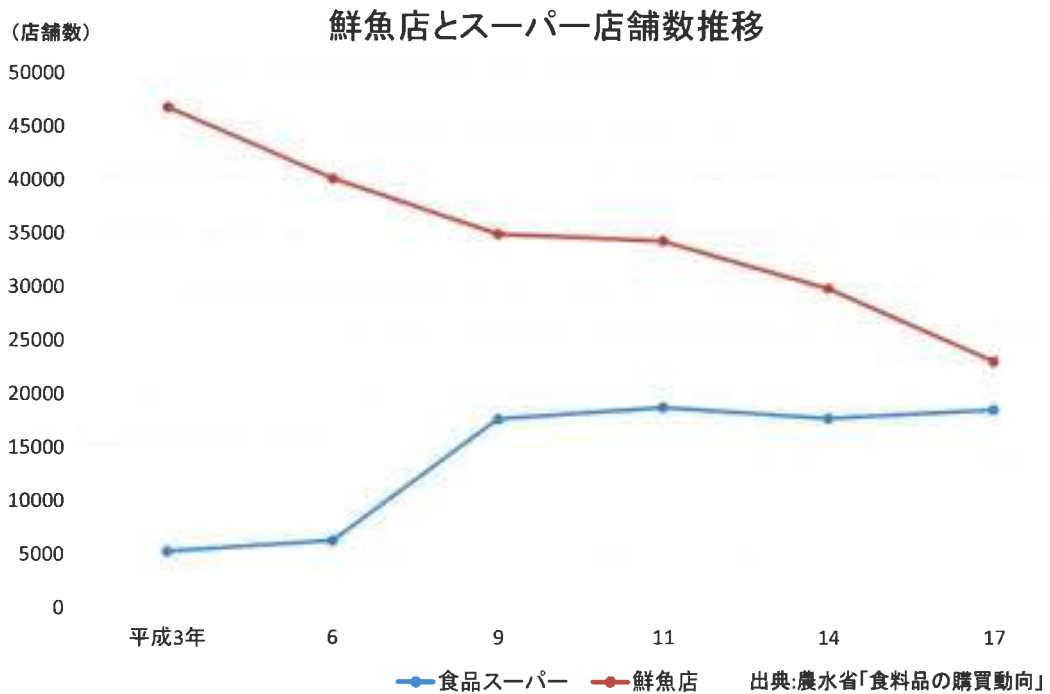
動向 (1)

■社会変化 (1)



動向 (1)

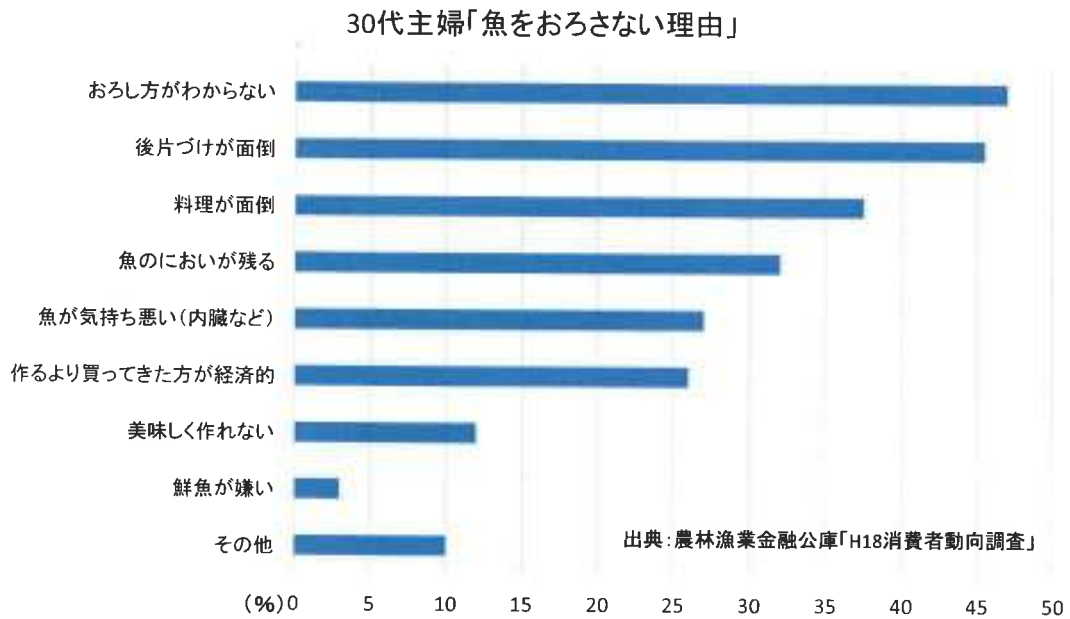
■社会変化 (2)



動向 (1)

■ 社会変化 (3)

平成18年30代主婦：魚をおろしたことがある30%、おろしたことが無い70%



9

動向 (2) 成功事例 (漁協が6次化に本格的に取り組んだ例)

千葉県鋸南町保田

保田漁協直営 ばんや (和食海鮮)

- 席数：最大250席
- 漁協定置網で獲れた魚を提供
- 平均単価：昼1600円
- 漁港イメージをそのままに、鮮度の良さをアピール
- メニューはいたって一般的刺身、煮魚、フライ等が主力
- 近隣に観光施設、名所等なし
- ウィークデイの昼も空き席待ち
(年回来場者数：60万人)

六次化



10

動向（2） 成功事例（未利用魚を高付加価値商品に）

千葉県 鴨川市

（株）アルガマリーナ

- 低利用魚のひしこ（カタクチイワシ）を徹底的に活用し、様々なイワシ加工品を開発し、農林水産大臣賞金賞受賞をはじめ、様々な国内の水産関係の賞を受賞。2016年にはシンガポールで開催された「にっぽんの宝物世界大会」で準グランプリを獲得し、今後シンガポールを中心にアジア地域への輸出を拡大。社長の金高さんは元鴨川の漁師。千葉鴨川でとれるカタクチイワシが肥料にしか使われないことから、活用を思いついた。



「にっぽんの宝物」世界大会で準グランプリ@シンガポール



JALファーストクラスで採用



多彩なイワシ加工品

11

動向（2） 成功事例（今消費者（生活者）が求めている例）

鹿児島県肥薩線

嘉例川駅

- ・百年の旅物語かれい川
- ・花の待つ駅かれい川
(駅弁)

- 九州駅弁グランプリ3年連続優勝
- 嘉例川駅の周辺は山里。名物なし。名所なし。
- 価格：1050円
- 黒米に季節の野菜を炊き込んだごはんと原木シイタケの煮物、鹿児島名物のサツマイモの天ぷら（がね）等が中心
- パッケージは豊富な竹を利用した箱



本物

差別感

12

動向（2） 成功（しつつある6次化事例）

①とろさば料理専門店 「SABAR」

- 世界各国の料理を「とろさば」で提供するさば料理専門店。国内11店舗、海外1店舗



②南保留太郎商店、余市

- 北海道余市の燻製専門店。その燻製技術は世界クラス。東京でも評価が高い。



③のりとも朝倉商店、羅臼 「鮭節」

- 「ほっちゃんれ」を独自製法で「鮭節」に加工。グルタミン酸等が多く含有。



④「ねこぶだし」

- 日高産「根昆布」を液体だしに加工。テレビショップ、ネットショップで人気化



13

まとめ（前述までの日本で起こっている動向をまとめると）

- 一般家庭における海産物の消費は確実に減少傾向
特にアジ、サバ、イカ等大衆魚は急減
⇒人口減・家族構成等社会構造的要因（今後更に進行）（×）
⇒海産物調理技術（▲）
- 外食、加工品等海産物の需要は依然として高い
⇒調理不要またはひと手間で調理できる便利さ（今後も進行）（○）
⇒肉類に比べカロリーが低く、健康的（○）
⇒素材の履歴（生産地）が明確で安全・安心（○）
- 未利用（低利用）海産物でも加工（6次化）によっては人気化
⇒未利用（低利用）海産物の付加価値を大幅に向上（○）
- 寿司、ラーメンを中心に「日本食」がブームから日常に定着へ
⇒安全・健康の日本食から「美味しい日本食へ」*味覚に変化（○）
⇒アジア・東南アジアでは「北海道」は食のブランド名（○）

6次化

海外市場

14

■シンガポールの日本食①

- ・金融街でやっている丼ぶり屋
ランチは毎日平均200名。
全てがローカルと欧米人。



■シンガポールの日本食②

- ・昼食: 16 \$ = 1260円
1日: 平均200食



刺身盛り合わせ: 日本と遜色無し



サーモン大好き

■シンガポールの日本食③



現地イタリアンレストラン向け生ウニ











現地鉄板焼き用仙台産ホタテ



金目鯛やキンキは大人気。
中華文化圏なので赤い魚は好まれる。

■シンガポールへの輸出価格(参考)-1

* 1US\$=114.12円
* FOB: 沖縄那覇空港渡し

魚種	FOB価格(円)/kg	サイズ	写真
本マグロ	9,586-14,379	5.0-10.0kg/pc	
メバチマグロ	4,793-7,646	4.0-7.0kg/pc	
マダラ(オス)	3,309	3.0-4.0kg/pc	
マダラ(メス)	2,853	3.0-4.0kg/pc	
赤ムツ	4,793-7,600	0.4-0.5kg/pc	
真サバ	3,880-5,706	0.5kg/pc	
ゴマサバ	1,940	0.5-0.8kg/pc	
きんき	5,250-7640	0.4kg/pc	

■シンガポールへの輸出価格(参考)-2

魚種	FOB価格(円)/kg	サイズ	写真
沖メバル	3,300	0.18-0.2kg/pc	
黒ムツ	2,850-4,800	0.8-2.0kg/pc	
ヒラメ	3,800	1.5-3.0kg/pc	
マイワシ	2,400	0.2-0.3kg/pc	