



有限会社 つくばチョウザメ産業

取締役会長 酒井 幸宏 氏

■企業概要

本 社：つくば市並木3-26-20 ピーターパン2F
 加 工 場：桜川市真壁町酒寄1152-1
 養 殖 場：桜川市真壁町長岡223-1
 創 業：平成22年7月17日
 事業内容：チョウザメの養殖及び加工・販売

つくば市に本社を置く有限会社つくばチョウザメ産業は、平成22年に創業し、今年で7年目を迎えます。

同社の酒井会長は、つくば市内で老舗パン店を営むかたわら、信頼する仲間とともにチョウザメの養殖事業を展開し、フィッシュミートやキャビアを製造・販売しています。

同社の事業は、休耕地などを利用してチョウザメを養殖し、農家の現金収入の安定化を図るとともに、つくば地域の新たな特産品の創出と地域特有の新しい食文化を創造することを目的としています。

「私の活動の原動力は、『私がつくばのまちを元気にする』という使命感です。」と語る酒井会長。つくば地域の人々を幸せにするチョウザメ事業についてお伺いしました。

(インタビュー日：平成29年2月8日)

(聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一)

ご自身の略歴と御社創業のきっかけについてお聞かせください。

■ 大人気の老舗パン屋を県内外で展開

私は旧新治村(現 土浦市)の出身です。東京農業大学を卒業後、都内のホテルに就職し、海外のホテル支配人などを経験しました。

日本に帰国後、都内で日本料理店「大幸」を創業。息子に店を任せ、創業から50年が経った今、地域の老舗料理店という地位を築いています。

昭和46年には、つくば市でパンやケーキを製造・販売する「ピーターパン」を創業し、県内外に展開しました。

当時からつくばのまちは、外国人や海外での生活経験を持つ公務員が多く住んでおり、パンの需要はあると見込んでいました。

店を出すパンは地産地消にこだわり、小麦粉の開発などにも力を入れました。すると、またたくまにパンの美味しさが広がり、大人気の店に成長することができました。

■ つくばの特産品と食文化を創造したい

つくば市は研究学園都市として発展。つくばエクスプレスの開通で、都心から45分という便利さを有し、人口も23万人に達しています。

まちの都会化は目覚ましい一方で、従来の農村部における格差は確実に広がっています。農業の後継者は年々減少し、農産物も一次産品として販売するため、大きな利益にはつながっていません。私は「この状況を放っておけば、つくばの美しい農村が消えてしまう」と危惧していました。

また、市内には目立った特産品が無く、地域特有の食文化が育っていないことも、このまちの課題であると感じていました。

■ 社会課題を解決する企業の立上げ

私は利益をとことん追求するより、社会課題を解決し、社会の役に立つ事業を展開する企業を立ち上げたいと考えました。

そして、私の想いに賛同し、出資を申し出てくれた当社取締役の白田正男氏や松岡嘉一氏をはじめ、稲葉大氏、根本俊美氏ほか9名の協力を得て、平成22年7月に有限会社つくばチョウザメ産業を立ち上げることができました。



チョウザメの飼育方法について説明する
白田取締役(中央左)

事業目的や理念についてお聞かせください。

■ 中小企業だからできるニッチ産業の展開

当社の事業は、休耕地などを利用してチョウザメを養殖し、農家の現金収入の安定化を図るとともに、つくば地域の新たな特産品の創出と地域特有の新しい食文化を創造することを目的としています。

私はパン屋経営の経験から、美味しいものを作れば、必ず売れることを学びました。そして、これからの事業は、「6次産業化」と「ニッチな分野を狙う」ことが重要です。大手企業と同じ方法で競争しても、到底勝ち目はありません。

小さな企業が生き残っていくためには、大手が手を出せない事業で、かつ、地域に根ざした事業で勝負していくことが大切です。

チョウザメの養殖は、7~8年以上の長い期間が必要であり、事業開始からすぐには利益が出ないため、大企業は足踏みする事業なのです。

■ 地域全体が幸せになる仕組みづくり

私は当社がチョウザメ養殖・販売事業を成功することで、地域の農家の方が「自分の農地でチョウザメを養殖してみたい」という想いを引き出したいと考えています。

一反歩(10a・300坪)の広さがあれば、チョウザメ1,000尾を養殖することができます。餌を与える以外は大きな負担もなく、高齢の方でも飼育が可能です。また、生き物を育てること自体が生きがいとなり、高齢者の認知症予防などにもつながるのではないかと考えています。

養殖事業に協力してくださる方には、養殖のノウハウはもちろん、養殖したチョウザメは当社が確実に買い取ります。養殖開始から7年後には確実な収入も見込めるため、気長に、安心して事業を始めることができます。

私は、当社がつくば地域のチョウザメ産業のコアとなり、地域の方々と一体となった事業を行うことで、事業に関わる全ての人が幸せになる仕組みを確立していきたいと考えています。

事業の概要についてお聞かせください。

■ 古来より高級魚として珍重

チョウザメは、3億年前から地球上に存在する「古代魚」です。中国でチョウザメは“皇魚(エンペラーフィッシュ)”と呼ばれ、皇帝へ献上されるなど、昔から高級魚として珍重されてきました。



チョウザメ養殖場の様子



活きの良いチョウザメを説明する酒井会長

■ 全国で唯一のチョウザメ種苗地・つくば

筑波西部工業団地内にある株式会社フジキン（本社・大阪）の筑波フジキン研究工場は、平成4年、民間企業として初となるチョウザメの人工ふ化に成功し、つくば市は日本で唯一のチョウザメ種苗地となりました。

当社は、創業時にフジキンからチョウザメの稚魚200尾を購入し、つくば市国松で養殖事業を開始しました。

その後も毎年1,000~2,000尾の稚魚を追加で購入し、養殖場も国松から桜川市真壁地区に移転、規模も拡大していきました。

新たな養殖場は、以前石材の加工場として稼働していた建屋を改修。屋内の水槽だけでなく屋外養殖場も新設しており、現在は8,000尾のチョウザメを飼育しています。

御社の主力商品についてお聞かせください。

■ ヘルシーで栄養豊富なフィッシュミート

当社は、チョウザメの肉やキャビアを「つくばスタージョン」という名でブランド化しています。スタージョンとは、チョウザメの英訳です。

平成26年には、世界で初めてチョウザメの魚肉（フィッシュミート）を缶詰で販売し、注目を集めました。

魚肉は稚魚から4年経ったオスの肉を加工して

おり、1缶1,000円で販売。現在の累計販売数は、2,000缶に至ります。

当社の魚肉は、脂が乗っているのに淡白でヘルシーと評判です。海水ではなく筑波山の伏流水で飼育しているため臭みがなく、歯ごたえも良いのが特徴です。さらに、コラーゲンやコンドロイチンなどの栄養素も豊富に含まれています。

魚肉の味付けには、つくば市特産の「福来みかん」のパウダーを配合しているため、爽やかな風味をお楽しみいただくことができます。

現在、水戸プラザホテルに1年ほど継続的に販売しており、催事関係の料理などにご利用いただいております。



「つくばスタージョン」フィッシュミート

■ まろやかな風味が特徴の純国産キャビア

当社のキャビアは、チョウザメの卵をモンゴルの岩塩で低塩調整した純国産です。塩分を強くし過ぎると、キャビアが持つまろやかな風味が消されてしまうため、適度な塩加減で仕上げています。

また、通常キャビアは冷凍保存されますが、当社は低温殺菌後、冷蔵で保存しているため、いつでも新鮮な美味しさをお客様にご提供することが可能です。

今までは、ある程度成長したメスを中途購入しキャビアを生産していました。しかし、今年から7年間飼育してきたチョウザメのメスから安定的にキャビアを採取できる体制が整い、広くお客様にご提供できるようになりました。



「つくばスタージョン」キャビア

今後の事業戦略についてお聞かせください。

■ キャビアの安定供給と売上増加

今後は、全収益の8割をキャビアの売り上げで占めたいと考えています。現在、最小値で見積もっても、抱卵するメスが30尾、1尾から採取できる量は600g、年間で18kgのキャビアを出荷できると見込んでいます。

茨城県主催の展示会や地域イベントなどにも積極的に参加しており、社員一丸となってチョウザメの美味しさを広めています。また、キャビアは主に国際線航空会社やホテル・レストランでの需要が高く、ホテルマンだった経験を活かして幅広い営業も展開しています。

現在、魚肉の缶詰方法や地下水の温度管理などに課題があるため、今後も茨城県水産部などの協力を得ながら、さらなる改革を進めて参ります。

■ 追い風が吹くチョウザメ養殖事業

現在、チョウザメ養殖は急激に注目されはじめ、全国約100カ所の養殖場が稼働しています。陸上養殖は、海洋汚染の影響により特に注目され、当社にも問い合わせが来ています。

また、日本では規定条件を満たした養殖事業者に対して、キャビアの輸出が可能となりました。これは、当社の事業を拡大する大きな追い風です。

今後は海外への輸出も視野に入れながら、事業の体制強化を図っていきたいと考えています。

■ チョウザメを地域の活力に

当社は、真壁高校の学生とともに、チョウザメ魚肉のスモーク製造を実施しました。学生が真剣に作業する姿を見て、大きな可能性を感じました。

また、桜川市内の小学校が廃校予定となっています。当社の商品がふるさと納税の返礼品として2年連続で採用されたご縁もあり、この廃校を利用した新たな養殖場の開設も検討中です。

最後に、様々な活動を展開する酒井会長の原動力を教えてください。

■ つくばのまちと人を幸せにしたい

私は若い頃から「20年後を見据える時、私は今日何ができるか」を常に考えながら行動してきました。現在は年齢も重ねてきたので、最高で3年先を考え、今日自分に何ができるか模索しながら日々生きています。

私の活動の原動力は、「私がつくばのまちを元気にする」という使命感です。これからもこの想いを胸に、信頼する仲間たちと地域の人々を幸せにするチョウザメ事業を展開して参ります。



酒井会長(中央右)、白田取締役(中央左)、学園並木支店 関支店長(右)と聞き手・藤咲耕一

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただきまして、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。

■ 文責・写真：筑波総研株式会社 研究員 富山かなえ