

「食材王国みやぎ」推進優良活動表彰応募・推薦書

1 応募部門 ※応募するいずれかの1つの部門に○をつけてください。

地産地消	ブランド化
------	-------

2 活動主体者（自薦者及び被推薦者）の概要

(ふりがな) 活動主体の名称	かぶしきがいしゃ あべちょうしょうてん 株式会社 阿部長商店
(ふりがな) 代表者の役職・氏名	だいひょうとりしまりやく あべ やすひろ 代表取締役 阿部泰浩
(ふりがな) 所在地	〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2番13号
連絡先	非公開情報
活動主体の組織概要	水産事業・観光事業・物販事業・飲食事業・不動産事業
確認事項	※活動内容が表彰の対象となった場合、表彰されるのはどちらか○を付けてください。 活動主体組織 活動主体の代表者（個人）

3 推薦者の概要 ※自薦の場合は記載不要です。

(ふりがな) 組織名称	非公開情報
(ふりがな) 代表者の役職・氏名	
(ふりがな) 所在地	
連絡先	

様式3、ブランド化部門用

<ブランド化部門活動について>

<p>1 活動の概要</p>	<p><u>※取り組んでいる内容を要約してください。</u></p> <p>株式会社阿部長商店では、持続可能な食の循環の取り組みとして、自社水産加工場で魚の残渣を魚粉に加工し、契約農家である登米市の板倉農産で肥料として活用した、お米作りを行っています。</p> <p>2023年4月より作られたお米は、「リアスの煌めき」として、気仙沼プラザホテル・サンマリン気仙沼ホテル観洋の食事会場や物販施設にて提供販売しています。新時代の漁業のあり方として、未利用魚を活用した食材ロス削減や循環資源の再利用を目指して取り組んでいます。</p>	
<p>2 活動のタイトル</p>	<p><u>※取り組んでいる活動に「タイトル」を付けてください。</u></p> <p>魚粉を活用した食材循環資源の再利用 「リアスの煌めきプロジェクト」</p>	
<p>3 活動の継続期間</p>	<p><u>※取組や組織の発展過程などを時系列で記載してください。</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・2021年9月：ホテル観洋グループの稲刈り体験プランとして、板倉農産にて農業体験を実施。 ・2022年5月：阿部長商店の関連会社である「株式会社泰興商事 大船渡化製フィッシュミール工場」にて製造の魚粉を契約農家「板倉農産」の土づくりとして、田んぼに散布。 ・2022年6月：稲作肥料として魚粉を使用し、お米作りを行った。 ・2022年10月：阿部長グループ各飲食店にて、魚粉を使用したお米として提供。 ・2023年3月：阿部長商店のブランド米「リアスの煌めき」を気仙沼プラザホテルおよびサンマリン気仙沼ホテル観洋の売店にて販売。 ・2023年5月：阿部長商店のブランド米「リアスの煌めき」として、2年目の米作りを行う。 	
<p>4 活動の取組形態</p> <p><u>※別表2から該当する取組形態を選択してください。</u></p>	<p>対応できている取組形態 (複数選択可)</p> <p>ア・ウ・オ・カ・サ・シ・ソ</p>	<p>対応できつつある取組形態 (複数選択可)</p> <p>イ・キ・コ・ス・セ</p>
<p>5 活動等の詳細</p>	<p>(1) 活動を始めた契機</p> <p><u>※動機・目的等を記載してください。</u></p> <p>日本の食糧自給率(カロリーベース)は、2022年度が38%と年々低迷している中で、農林水産省は2030年度に45%までに高める目標を掲げています。</p>	

日本の食料自給率（カロリーベース）



※ロスゼロブログ「令和4年度の日本の食料自給率が発表」より参照
その取り組みに本事業は、未利用魚や魚の残渣を魚粉として有効活用し、食材ロスと食の循環につなげることで、日本の漁業の活性化につなげていければと思っています。今日の水揚げ不足から、魚水産資源を最大限に生かすため、通常市場では値がつかない未利用魚や魚を加工する際に出る残渣をフィッシュミールとして、資源の有効活用を行います。

これをお米作りからお米の提供に至るまでの一連の取り組みを推進することで、食材ロス削減や、食材循環資源の再利用等の促進につなげていきます。（基本、製品の残渣は弊社関連会社である(株)泰興商事の大船渡フィッシュミール工場に運搬して養殖魚の餌として再利用）

(2) 活動の理念

※メインテーマ、目標など、タイトルの説明等を記載してください。

阿部長商店では、これまで加工原料として使用出来なかった未利用魚や廃棄される残渣を弊社関連会社である(株)泰興商事の大船渡フィッシュミール工場にてフィッシュミールとして加工し、お米作りの肥料として活用しています。さらに獲れたお米は、弊社ホテル観洋グループの飲食店等で消費・販売することで、食の循環につながる取り組みを行っています。

自社水産加工工場・弊社関連会社である(株)泰興商事の大船渡フィッシュミール工場・ホテル・契約農家のある阿部長商店だから出来る持続可能な取り組みを、「リアスの煌めき」のブランド化を通じて全国に発信していきます。

また、食育という観点から、弊社ホテルでは実際お客様に、農業体験やSDGsの学びに携わり自ら参加することで、取り組みの認知および食品ロスを減らすことにもつながると考えられています。

また漁業従事者から見ても、これまで廃棄していた魚から収益を得ることが出来るようになることが見込め、原料不足の今日、弊社の取り組みを見て、競合他社の水産加工業者も未利用魚や魚の残渣を積極的に活用する弊社の取り組みは、継続したSDGsの目標12と目標14への貢献が期待できますし、日本漁業の活性化にもつながると捉えています。

●SDGs 目標 12 「つくる責任 つかう責任」



持続可能な方法で生産し、
責任をもって消費する

●SDGs 目標 14 「海の豊さを守ろう」



持続可能な社会のために、
海と海の資源を守る。
海と海の資源を持続可能な方法で利用する

(3) 活動の内容

※具体的な活動の内容、方法等を記載してください。

※必要に応じて活動内容に関する資料（写真、記事、チラシ等）を添付ください。

○ホテルの宿泊客向けの農業体験

2021年から、食育プログラムとして始まった農業体験宿泊プラン。参加者達には、稲刈り体験を通し SDGs の取り組みを知ってもらう。取れたお米は、その場で食べるといった食育にもつなげたプログラムとなっている。

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載していません

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載していません

○阿部長グループ従業員が一丸となって作ったお米

2022年からは、5月の土づくりから11月の稲刈り迄、毎月阿部長従業員が板倉農産に顔を出し、農家の皆さんと一緒にお米作りを行っている。従業員自ら取り組みに参加することで、食の循環への意識を持ってもらう。土づくりの際には、阿部長商店の魚粉を使い、食材資源の有効活用にも取り組んでいる。

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載していません

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載していません

また、吉本興業株式会社所属の気仙沼住みます芸人「けせんぬまペイ！」も参加し、自身の SNS で取り組みの PR や、発信を行い取り組みの認知拡大及び、ファン獲得を目指している。

写真（活動の様子）

※肖像権保護のため写真は
掲載しておりません

○自社飲食店及びホテルのお食事にて提供

板倉農産で生産されたお米は、弊社ホテル観洋グループおよび、弊社飲食店にて提供。食事の際には、ホテルスタッフが取り組みについて、アナウンスを行ったり、POP・動画等の販促で概要を伝えたりと、食べてもらった方たちに、取り組みを知ってもらいファン拡大を目指している。



(4) 活動の成果

※「ブランド化」の実現度（同種の食品と比較し有利販売、高値販売が実現されている、商品の認知度、好感度、満足度が確立されている、生産者及び製造者に対する信頼・支持・評価が確立されている 等）について記載してください。

○お土産用のお米を商品化

この取り組みの認知拡大により、お客様から商品化のお声を頂きました。その結果 2023 年には、お土産用のお米として阿部長商店のブランド米「リアスの煌めき」が誕生。このお米は、2023 年春に気仙沼プラザホテル・サンマリンホテル観洋の売店にて販売開始。

○商品ブランドコンセプト、パッケージデザイン

ブランドコンセプトは、「魚が育んだお米」。パッケージの中央には、広大な宮城の大地で育った大粒なお米をイメージし、そのお米を囲むように黄色の輝きを表現。その 2 つが重なることで魚のシルエットが浮き出るようになっている。このデザインを通し、魚とお米とのつながりをパッケージ全体として表現している。

また、形もキューブパックとこだわっており、ビジュアルだけではなく、お米を圧縮し真空状態にし、お米の鮮度を保つなどといったこだわりもあ

ります。大きさも手のひらサイズと持ち運びにも便利となっている。



(5) 今後の活動の見込み

※これからの取組の目標、将来への抱負などを記載してください。

○今後のお米作り

今後は、お米の栄養成分にもこだわったお米作りを行う為に、フィッシュソリュブル（魚油）を水で希釈したものを苗に直接撒く作業などといった取り組みを予定している。これを行うことで、稲穂が育つときにアミノ酸やビタミン等の青魚のもつ栄養素がどのくらい含むのか等といった点の比較検証が出来る。

○お土産品としての取り組みの認知度拡大

ホテル観洋グループに宿泊し、取り組みを知ったお客様からは「美味しいお米ですね。」「良い取り組みですね」と評価して頂いている。その為、今後はお土産品の数量を増やし、ギフト商品としての展開も行う予定となっている。またネットでの販売も予定し、ブランド商品として売り出していく予定です。

○副原料としての活用

気仙沼市内小学生とのSDGsの学びとして、「リアスの煌めき」を活用した副原料の展開も検討している。展開案としては、主食用のお米だけではなく、醤油の原料やオリジナルのお酒として販売・米粉への展開といったものが考えられる。

○観光の取り組み

取り組みをさらに認知して頂くために、新米の時期には弊社ホテル観洋グループにて、宿泊のお客様にお米の配布&取り組みを記したチラシの配布を行う予定。さらには、「リアスの煌めき」のお米オーナー制度を導入し、食材ロスの取り組みにも検討している。

○新米×地場の旬の魚フェア

弊社飲食店にて、消費者に「リアスの煌めき」を食べていただく機会を提供するために、「新米×地場の旬の魚」をテーマとしたイベント実施を予定。稲刈り時期の9月～10月を目途に開催し、地産地消の食材を活用した取り組みと飲食店の活性化を目指す。

別表 ブランド化部門

1 過去5年間の活動実績

※ブランド化の実績が複数の場合はそれぞれ記載してください。

(ひとめぼれ 30kg(飲食))

	ブランド化した 農林水産物、商品名	販売単価 (税込)	販売数量	取扱額 (円)	従来品の参考 販売単価
2021年度	ひとめぼれ	非公開情報	7,020 kg	非公開情報	
2022年度	ひとめぼれ		14,880 kg		
2023年度	ひとめぼれ		10,170 kg		
年度					
年度					

(リアスの煌めき (300g))

	ブランド化した 農林水産物、商品名	販売単価	販売数量	取扱額 (円)	従来品の参考 販売単価
2022年度	リアスの煌めき (300g)	非公開情報	9 個	非公開情報	
2023年度	リアスの煌めき (300g)		30 個		
年度					
年度					
年度					

2 全体の合計額

	取扱額 (円)
2021年度	非公開情報
2022年度	
2023年度	
年度	
年度	