

# 清水 雅彦さん

大阪府貝塚市  
KURAおさかなファーム株式会社  
水産事業部長

## 回転寿司のくら寿司が水産会社設立 「漁業創生」の旗掲げ養殖事業に進出

回転寿司チェーンを運営する「くら寿司」が水産会社を設立した。寿司ネタの魚をみずから養殖する自社養殖のほか、漁業者への委託養殖、スーパーなどへの卸売事業を手がける。自社養殖では国際的基準を満たした日本初のオーガニック水産物であるハマチを出荷した。衰退する日本漁業を創生することで、寿司ネタを安定的に確保するのがねらいだ。

確立することで、お手頃価格で高品質な商品をお客さまに提供するのが目的です。

——日本は「水産大国」と言われている、魚の調達に心配ないのではありませんか。

清水 それが変わってきているのです。わが国の水産物の漁獲量は、1984年をピークに年々減ってきて、現在ではピーク時の3分の1しかありません。一方、世界全体では、漁獲量は増えているのですが、魚食文化の浸透で需要が増えて魚価が上昇し、わが国は「買い負け」している状況です。日本の漁業者も年々減少しており、2017年ですでに15万人、さらに50年後にはわずか7万人にまで減少すると予測されています。寿司業界にとって命ともいえる魚

生産から一気通貫の体制

——回転寿司チェーンの「くら寿司」は2021年11月、「KURAおさかなファーム」という水産会社を設立しました。ねらいは？

「オーガニックはまち」

——2021年12月から「オーガニックはまち」の出荷を始めました。清水 新しい水産会社を設立する以前の19年11月から、くら寿司は水産養殖事業について情報収集や検討を重ね、20年6月から自前で養殖事業を始めました。当初はノウハウを学ぶため、和歌山県内の水産会社にくら寿司が委託して「オーガニックはまち」の養殖を始めました。そのハマチが育ったので、21年12月の初出荷となったのです。

### 「オーガニックはまち」

清水 食の安全・安心にこだわり着色料や保存料などを使わないくら寿司が、自前で養殖を始めるなら、「オーガニック」と名乗れる付加価値の高い水産物に挑戦しようと考えました。

——2021年12月から「オーガニックはまち」の出荷を始めました。

——オーガニック水産物とは、聞きなれないですね。

清水 グループ内で、生産から販売まで一気通貫の体制を構築して、食材の安定的な確保と、コスト管理を

——2021年12月から「オーガニックはまち」の出荷を始めました。

清水 食の安全・安心にこだわり着色料や保存料などを使わないくら寿司が、自前で養殖を始めるなら、「オーガニック」と名乗れる付加価値の高い水産物に挑戦しようと考えました。

——オーガニック水産物とは、聞きなれないですね。

清水 グループ内で、生産から販売まで一気通貫の体制を構築して、食材の安定的な確保と、コスト管理を

——2021年12月から「オーガニックはまち」の出荷を始めました。

清水 食の安全・安心にこだわり着色料や保存料などを使わないくら寿司が、自前で養殖を始めるなら、「オーガニック」と名乗れる付加価値の高い水産物に挑戦しようと考えました。

——オーガニック水産物とは、聞きなれないですね。





「オーガニックはまち」の記者発表で、清水雅彦さん

国のスーパーマーケットなどに販売するほか、メイド・イン・ジャパンのオーガニック水産物として輸出もしたいと考えています。

### 自然由来の餌で養殖

——養殖したハマチの量は、どれくらいですか。

——オーガニック水産物の認証を受けるには、どんな条件がありますか。

清水 21年12月に水揚げしたのは50トです。全国約500店舗で「オーガニックはまち」の寿司として提供したのですが、好評で10日余りで売り切れました。今回は100トを予定しています。いずれ、タイやサーモン、カンパチなどの養殖も手がけ、

魚の育成環境、加工管理の三つの観点から審査されます。まず、養殖に使われる餌に、化学合成された添加物や薬剤が使われていないことです。違法操業によつて漁獲された魚を原料とした餌でない

オーガニック・シリーズとして提供していきたいと考えています。

ことの証明も必要です。

——厳しいですね。

清水 魚の育成環境では、定期的な水質調査が義務づけられます。養殖水域の近くに流入河川がある場合、使用を禁止されている物質などが流れてくる危険があるからです。また、同じ水域でオーガニックでない方法で養殖しているいけすがある場合、その養殖網から80%以上離さないといいけません。養殖に適した水域は、波がなく風が穏やかなところに限られています。80%以上離すとい

### スマート養殖を漁業者に

——「オーガニックはまち」の養殖を、今度は新会社で実施するのですね。

清水 くら寿司が2020年7月から和歌山県内の水産会社に委託していた養殖を、21年11月から、新会社のKURAおさかなファームが「自社養殖事業」として引き継ぎました。

同時に、新会社は和歌山県にある紀州日高漁業協同組合の準組合員となり、漁業権を利用させてもらいました。この漁協に加入したのは、以前から魚の仕入れ取引があったうえ、地域の漁業者の支持なくして養殖事業を円滑に実施できないからです。

養殖しているのは和歌山県にある海域ですが、ここは過去20年ほど養殖事業をしていない水域だったので、オーガニック養殖の基準を満たすには都合がよかったです。

**Profile**  
しみず まさひこ  
兵庫県伊丹市出身。39歳。大学時代、くら寿司へアルバイトとして入社、伊丹昆陽店・千里丘店店長を経験。健康にいい食を提供する店で働くことに誇りを持ち、卒業後新卒入社。新店舗立ち上げマネージャーとして、九州地区進出に大きく貢献。出店のマニュアル化などを進め、新規出店のベースを作る。人材の教育担当マネージャー、営業本部マネージャーを経て、2021年11月に設立されたKURAおさかなファームに出向し現職。二児の父。

**Data**  
KURAおさかなファーム株式会社  
回転寿司チェーンを運営するくら寿司株式会社  
2021年11月1日に設立した水産会社。チェーン店で使う食材の安定供給と持続可能な水産物の発展を目的に、自社養殖のほか、漁業者への委託養殖、スーパーなどへの卸売事業を展開する。本社・大阪府堺市。社長は田中信・くら寿司副社長。資本金1000万円（くら寿司100%出資）。

——新しい水産会社は、自社養殖のほかに委託養殖も手がけますね。

**清水** 愛媛県宇和島市の漁業者にタコの養殖を委託する事業を始めています。わが国の水産物の漁獲量が減っている原因に、漁業従事者の減少

があります。重労働なイメージがあるのと、収入が安定しないことが一因です。食材の安定的確保をはかるうえでも、くらす寿司として漁業者をサポートできないかと考えたのが、スマート養殖です。

養殖事業で最もきつい作業である給餌に、スマート養殖システムを導入するとともに、養殖した魚を全量買い取ることで、漁業者に安定した収入を確保する仕組みを考えました。

——スマート養殖ですか。

**清水** ベンチャー企業であるウミトロン(本社・東京)が開発したAI(人工知能)やIoT(モノのインターネット)を活用した自動給餌機を使うことで、必要なときに必要なだけ自動的に給餌できます。

魚の養殖では給餌が最もたいへんな作業です。風が強く、海が荒れているときでも、いけすの現場に船で行かなければなりません。しかも、給餌のやり方は経験と勘に頼る部分が多い。ところがウミトロンの自動給餌機を使うと、餌やりはAIが

判断して、魚の食いが悪いときは控えるために、食いの旺盛なときはたくさんやることができます。その様子は、陸上においてスマホやタブレットで確認できますから、重労働から解放されます。

養殖の生産コストの6〜7割は、餌代です。食いのよしあしをAIが判断して給餌しますから、餌にむだがなく、コスト削減になります。また、タイミングよく給餌するので魚の成長が早く、よけいな餌が海中に拡散しないので海洋汚染の防止にもなります。

### 「漁業の創生」につながる

——委託養殖の仕組みは？

**清水** ウミトロンの開発したスマート養殖システム一式のほか、稚魚や餌を当社が漁業者に提供します。そして、漁業者が育てた魚を当社が買い上げます。

これまで、漁業者はみずからの資金で稚魚や餌を購入し、育てた魚を市場などに出荷していました。台風などの自然災害や、病気の発生などによるリスクは漁業者が負っていました。そこで、当社と委託養殖の契約を結び、当社は漁業者に「委託養殖費」を支払うことにしました。漁業者にリスクはなく、魚を育てるこ

とだけに専念できます。

漁業者の経営は安定し、当社は食材を安定的に確保でき、消費者は安全・安心なお寿司を食べることができるといいます。いわば「三方よし」の関係が築けます。

——宇和島市で始めましたが、他の地域にも広げるのですか。

**清水** スマート養殖は、日本の漁業創生につながる取り組みだと自負しています。重労働が軽減され、経営が安定する仕組みなので、後継者や新規参入者が増えることでしょう。いまは実証実験的な段階ですが、宇和島市で契約漁業者の数を増やしていく、さらには他の地域にも広げていくつもりです。

### 天然魚の卸売業にも進出

——天然魚の卸売業に進出する計画もありますね。

**清水** 漁業者の流通支援のためです。くらす寿司は全国110の漁港と取引していますが、天然魚の卸売を今後見据える背景としては、取引のある漁協に新しい販売先を提供し、少しでも還元したいという想いからです。また、全国の皆さまにおいしい天然魚を食べしてほしいからです。

——くらす寿司は「さかな100%プロジェクト」や、「天然魚魚育プロジェクト」

「エクト」に取り組んでいます。どのようなことをしているのですか。

**清水** 全国の漁港から送られてくる魚を寿司ネタ用に加工する工場が、大阪府貝塚市にあります。魚を処理する過程で、頭や骨、アラなど使えない部分が出てきます。それらを捨てるのはもったいない。骨の間についている身(中落ち)は、すり身にして、コロッケに活用しています。食用にできない部分は、養殖の餌の一部として使っています。これが2018年から始めた「さかな100%プロジェクト」で、現在では廃棄部

分はゼロです。  
「天然魚魚育プロジェクト」は、網にかかった幼魚を育てて養殖する事業です。くらす寿司は、全国の三つの漁港と「一船買い」契約をしています。とれた魚は、すべて丸ごと買い取る契約です。その中には、生きている幼魚も含まれているので、その幼魚を養殖して大きく育て、寿司ネタにするのです。限りある漁業資源を有効に活用する事業で、19年から始めました。

くらす寿司が「漁業創生」の旗を掲げているのは、良質で豊富な漁業資源あつてこそ成り立つ事業だと思っています。

(ジャーナリスト 村田 泰夫)

