

三重県漁業協同組合連合会

会員事業所 おじやまじます 問記

今回は、相談所井本が城ヶ島の「三重県漁業協同組合連合会三浦活魚流通センター」にお邪魔し、宮原所長にお話を伺いました。

連合会が設立され今年で60周年ですね。おめでとう御座います。

創立当時は、天然物が主体でしたが、現在は養殖物が増加し、当初と比べ扱う中身は変化しました。しかしお客様へ新鮮な魚介類を提供するという考えは変わっていません。

三浦活魚流通センターの位置づけをお教え下さい。

首都圏のお客様への窓口と考えています。「三重県の魚を全国に」を合言葉に、よりタイムリーに消費者に届ける事を目指しています。

ブランド化などの取り組みは?

現在注力しているのは「真鯛」。「三重真鯛」としてブランド化しています。これを各市場・量販店に拡販していく

今後の事業展望についてお聞かせ下さい。

昨今の魚価低下のため現在、取扱量は漸減傾向にあります。衛生管理手法である「HACCP（ハサップ）」の認証を受けている工場として今後とも消費者に高鮮度・安全・安心な商品を届けたいです。また、現在70名以上の従業員がいますが、一部を除いて地元の方を採用しています。地域に貢献しつつ、三重県の良さを消費者・三浦の方達に尚一層伝えていきたいですね。

*三重県漁業協同組合連合会 昭和24年10月15日設立



たいです。ブランド化の代名詞である「伊勢海老」は、各漁協が「伊勢海老祭り」等を通じ、観光客に積極的にPRしています。