

七十七ニュービジネス助成金受賞

第27回(2024年度)

企業 インタビュー

Interview

株式会社石渡商店

代表取締役 石渡 久師 氏



会社概要

住 所：宮城県気仙沼市松崎柳沢228-107

設 立：1991年

資 本 金：10百万円

事業内容：水産加工業

従業員数：52名

電 話：0226 (22) 1893

U R L：<https://www.ishiwatashoten.co.jp>

サメのフカヒレ以外の部位を活用して高品質ペットフードを製造、資源の有効活用とともに気仙沼のサメ産業に更なる価値を見出し、地域の活性化に貢献する

今回は「七十七ニュービジネス助成金」受賞企業の中から、株式会社石渡商店を訪ねました。同社は、サメ類水揚げ日本一の気仙沼において、フカヒレ加工をメインに、乾燥ヒレ、水煮缶詰・味付缶詰、レトルト製品等の開発、製造販売を行っている水産加工会社です。新規事業として、フカヒレ以外の部位の活用・付加価値化を図り、サメ肉やサメ軟骨、サメ皮を利用した高品質ペットフードへの転用を展開しています。同社の石渡社長に、今日に至るまでの経緯や事業内容等についてお伺いしました。

——七十七ニュービジネス助成金を受賞された感想をお願いします。

自分が考えたビジネスモデルが、事業として第三者の方から評価していただけたことが非常に嬉しかったです。これまで、ペットフード事業に関して対外的に話したことはあまりなかったので、改めて事業内容をまとめたり発表したりしてみても、方向性は間違っていなかったと思えましたし、受賞できたことを従業員に話したら、みんな自分事のように喜んでくれて、とても嬉しかったです。また、他の企業さんからも「受賞おめでとう。」とお声掛けいただいたり、「どうしたら受賞できるのか。」という話で盛り上がりたりもしました。気になっている企業さんは沢山いらっしゃると思うので、お役に立てることがあればお手伝いしたいと思っています。

——ご応募のきっかけについて教えてください。

応募のきっかけは七十七銀行の行員さんからの声掛けでした。「サメを使ったペットフード事業はSDG s や今まで地域になかった産業として新しいので応募してみませんか。」とお話をいただいて、チャレンジしてみようと応募しました。同じ事業で何回も応募して受賞するより一回で評価してもらいたいという思いがあったので、悔いの残らないよう絶対に受賞してやるという強い気持ちで臨みました。頂いた助成金はペットフードを乾燥させる乾燥機と原材料を保管する冷凍庫の増設に使用させていただきました。今年の秋頃から犬のおやつだけでなく、総合栄養食（犬のごはん）を発売する予定ですので是非お手にとっていただけたら嬉しいです。



フカヒレ加工工場外観

——御社の創業から今日に至るまでの歩みを教えてください。

弊社はサメのフカヒレの仕入から加工・販売まで行っているフカヒレの専門店です。サメは気仙沼の市場から仕入れたサメ（60%）と海外から仕入れたサメ（40%）を扱っています。海外に拠点工場があり、下処理加工を済ませた状態で仕入れる場合もあります。一般消費者向けに味を付けて販売を行う他、中間加工を終えた味を付けていないフカヒレを業務用に出荷することもあります。また、弊社のフカヒレを使用してくださっているシェフの希望に合わせて出荷したり、商社や百貨店に卸したりもしています。

弊社創業のきっかけは、大手食品メーカーの研究員だった祖父がフカヒレの小さい部位が気仙沼魚市場で破棄される光景を見て、なんとか商品化できないものだろうかと、縁もゆかりもない気仙沼に移り住んだことです。先代は「気仙沼は宝の山だ。」と話していたと色々な方から聞いておりますし、私も宝の山だと思っているので、先代の思いを受け継いで現在も宝探しをしています。また、気仙沼では商いをする際に、同じ名前で混乱が起きないように会社ごとの屋号を名乗る制度があります。当時、新参者が屋号を名乗ることは簡単なことではありませんでしたが、先代の熱意が徐々に仕事仲間に認めてもらえたことで、「竹印」の屋号を名乗れるようになりました。竹印は当時の仕事仲間の屋号「松印」と「梅印」の2人から3人合わせて「松竹梅」になるようにいただいた屋号です。受け継いだ屋号は現在も弊社が購入した魚に印として使用しています。

弊社のビジョンは「サメを極める」です。海の恵みを無駄にしないという考えは、創業当時から変わらず受け継いでいます。先代が考案した「スムキ（素剥）」というフカヒレの加工法は世界共通の業界用語となり、弊社が製法特許を取得しています。スムキによって処理されたフカヒレは、保存が利くようになったことで流通しやすく、料理人にとっても扱いやすい食材へと変化しました。先代は言葉には託していませんでしたが、サメに対する思いは同じだと思っています。見つけた宝の原石をいかに磨くか、今できる一番良い状態を世の中に提供する為に日々努めています。



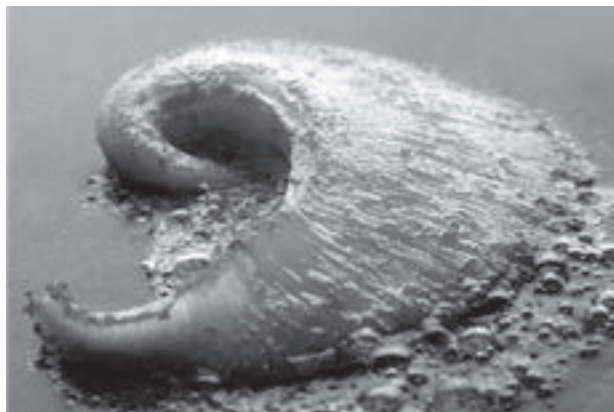
石渡商店の屋号「竹印」

日本一サメが水揚げされる街

——サメを扱う上で大事にしていることを教えてください。

サメを極力新鮮に扱い、お客様の必要な形で出荷することを大事にしており、これからも変わらないことだと思います。気仙沼はサメが日本で一番水揚げされる街ですし、日本一水揚げされる街だからこそ、サメに関する仕事も沢山あります。私だけでなく全員が誇りをもって仕事をしているので、続く限り守っていかないといけないと思いますし、同時に攻めてもいけないと思っています。

サメに関わって、仕入れからお客様の口に入るまで一人前と認められるまでには20年くらいかかるのではないかと思います。サメは仕入が複雑であることや処理の技術を覚えることもそうですが、マーケットが日本だけでなくグローバルであることも難しい理由の1つです。プレイヤーはそこまで多い訳ではないので、覚えた者勝ちと言ったら語弊がありますがやりがいがあります。私は21歳の時に入社して今年で44歳になりますが、23年目にしてようやく世界でフカヒレがどう動いているのか、どう加工すればこうなるといったことが、わかってきたような感じがします。まだまだですが、この境地に来ると面白いです。儲かっている仕事に行こうとするとライバルも多いですが、フカヒレはかなりニッチですし、もっとやれる部分も沢山あると思うので、そういったところも次世代に繋いでいきたいと思っています。



石渡商店のフカヒレステーキ

一方、フカヒレはお客様から欲しいと言われることはかなり少なく、「フカヒレいかがですか？」と情報発信するのも、「こういった食べ方がありますよ。」と伝えるのもこちらからで、営業がしづらい商品でもあります。また、シェフの方でフカヒレを食材として使用しているけど、扱い方をもっと知りたいと思っている方も多くいらっしゃいます。シェフの方々は自分が使っている食材をより美味しく調理する為にはどうしたら良いのかと常に考えていらっしゃいますので、実際にシェフとお会いし、工場や市場を見学して、フカヒレができるまでを知っていただく機会も作っています。シェフが持っている知識やテクニックから教えていただく気づきも多く、お互いに勉強し合いながらフカヒレ加工に活かしています。そのような繋がりがある中で、弊社のフカヒレを使用して調理した料理をお客様に説明する際に、「このフカヒレは石渡商店さんが作った最高のフカヒレです。」とご紹介くださる時があります。シェフの率直な気持ちとして、弊社のフカヒレのこだわり等をお話ししてくださるのは大変嬉しいです。



新工場前での集合写真

同じ安心で家族団らんを

——ペットフード事業を始めた経緯を教えてください。

サメの全体利用を考えた時、一番のネックになるのがサメの肉でした。気仙沼ではサメ肉を食べる習慣がありませんことや、私自身も祖父母が気仙沼出

身ではないので家庭でサメ肉が出なかったこともあり、自分たちが食べていないものを東京などの他の消費地の方に美味しいですよと販売することに疑問を感じていて、人間向けのサメ肉の活用を躊躇していた部分もありました。自宅で犬を飼っていたことから犬はサメ肉を食べるのかなと疑問に思い、サメ肉でジャーキーを作って与えてみたところ、とても食いつきが良かったことをきっかけにペットフード事業の構想を始めました。

弊社の事業の根底に、食べて安心なもの・透明性のあるものを作りたいという思いがありますが、ペットフード事業を構想していく中で、色々調べていくと必ずしもペットフードの原料は透明性があるものだけではないということを知りました。弊社であれば透明性を開示できるし、食品の加工技術をペットフードにも展開できると思い、本格的に取り組み始めました。ただ、食品会社がペットフードを作るのかという葛藤は最後までありましたが、最終的には人間も動物もサメの命で健康になったり幸せになったりすることはサメにとってもプラスになるということ、食べ物として食べる対象に区別はないという結論でスタートを決めました。



サメジャーキーを食べている様子

ペットフード事業の構想を始めた頃と同時期、2013年に気仙沼市長の呼びかけで気仙沼水産資源活用研究会が発足しました。同研究会は30社を超える地元企業と気仙沼市が手を取り合って発足した会で、気仙沼市の豊かな水産資源を市場に左右され

ない高付加価値な商品や新たな産業、雇用に繋げることを目的に活動しています。私も研究会のワーキンググループに参加していたこともあり、サメ肉のペットフードに挑戦したいと話したことで、少しずつ研究を始めることができました。研究会の繋がりで気仙沼市や大学などとの産学官連携ができ、共同開発チームとしてペットフードの商品化に向けた取り組みが始まりました。

事業の構想から発売までに8年程かかりました。ペットフードの製造工場が完成したのが2023年で、工場完成までに沢山の苦労もありましたが、法令や条例への対応、近隣住民の方々への説明など、ひとつひとつハードルを越えながら建設できました。工場ではひと月あたり、およそ8トンのペットフードが生産可能です。



umino pet赤岩港工場

実は工場の建物にもこだわっています。弊社が使用しているサメは海の素材であるため、海の源（森林環境）に負荷をかけない工場建設と運営を目指して事業に取り組みました。初めに工場建設資材として、南三陸のFSC認証の木材を使用し気仙沼初のFSCプロジェクト認証を取得しました。森から木を伐り出してくれる人に会いに行き、製材してくれる人を紹介してもらって、建設会社に繋いで完成しました。私自身も建設に使う木材がどこから来るのか知りたかったということもあり、難しい取り組みでしたが取り組んで良かったと思っています。また、持続可能な取り組みにしたかったので、工場の

屋根に太陽光パネルを設置し、工場の電力として100%自家消費しています。V2Hを導入しており、余剰電力をEV車へ充電し工場と繋いだ車はバックアップ電源と最大需要電力の低減を行っています。災害時、工場では太陽光と40kwhのバッテリーを合わせて1200wを24時間使用でき、犬連れの避難やドックフードの提供、水の提供などを行える簡易避難施設として登録しています。もともと私の父が先進的な技術や、技術によって環境に配慮ができるということに非常に関心があったことを側で見てきたこともあり、私も新しく工場を建てるなら、地域貢献や環境にプラスになるような建物にしたいという思いがありました。実際に実現でき嬉しく思います。



ペットフード工場に隣接するドックランの様子

ヒューマングレードの安心を

——ペットフードを製造する上で大事にしていることを教えてください。

やはり透明性を一番大事にしています。ペットの工サではなくご飯を作っているの、家族の一員として体のつくりは違うけれど、栄養素などもきちんと科学的に証明したうえで、家族団らんで楽しめるものを作りたいという思いがあります。透明性を実現することは難しいですが、これを実現できるのは気仙沼に良い素材があるからで、運も良かったと思います。

皆さんサメ肉はアンモニア臭がして扱いづらいというイメージをお持ちではないでしょうか。弊社で

は、「サメのにおいをコントロールする」技術を大学と共同研究し製造に活かしています。サメのにおいをコントロールするためには、まず鮮度が一番重要です。サメは腎臓を持っていないので、体の中で尿素を回しています。サメは死ぬと時間と共に尿素がアンモニアに変化し臭いが出てきます。その為、いかにアンモニアに変化しないうちに素早く処理をするかが重要です。一方で、犬は食べ物の匂いから食欲を感じているので、アンモニア臭が完全に無くなってしまうと食べ物も食べなくなってしまいます。犬にとっての匂いと飼い主さんにとっての臭いの強弱の中で、においをコントロールすることに気を遣いました。また、ペットフードは飼い主さんが買って、犬が食べて初めて成立するビジネスです。犬が美味しく食べてくれることも大事ですが、犬に美味しく安全なものを食べさせたいとご飯を選ぶのは飼い主さんですので、飼い主さんにペットフードの製造過程や安全性を知っていただくことも大事です。また、手に取っていただきやすいようなパッケージデザインも大事にしており、飼い主さんと犬の2つの目線で商品開発をすることも大事にしています。



気仙沼で水揚げされた新鮮なサメ肉



製造の様子



サメ肉やサメ軟骨を使用して製造したペットフード「umino pet」

——サメの肉や骨は犬にとってどのようなメリットがありますか。

一番は低アレルギーであることだと思います。サメは犬がこれまで食べたことのないタンパク源なので、アレルギーが出る可能性が低いです。色々な食品のアレルギーを持つ犬は、どんどん食べるものが限られてしまっていますが、食べられる物の中にサメという食材が加わったことで、選んでくださるお客様は沢山いらっしゃいます。低アレルギーであることの他に、サメは素材として高たんぱく・低カロリーで、部位によっても色々な成分を摂取できますし、アンチエイジング機能（コンドロイチンやコラーゲン、オメガ系脂肪酸）を含んでいることも魅力的です。食べ過ぎは良くないですが、低カロリーですので肥満が心配な場合にも選んでいただきやすいと思います。秋頃からは犬のごはんとして、総合栄養食を発売予定です。商品のコンセプトは「海からまっすぐ家族へ」です。サメ肉や牡蠣、イワシの他、かぼちゃや人参、青バナナなどの食材をふんだんに使用しており、魚介類は全て気仙沼のものを使用しています。



umino petブランドロゴ

——経営者として大事にされていることを教えてください。

「覚悟」することです。何かを始めたからには自分で責任を取らないといけませんし、成功させなくてはいけないので、覚悟は必要だと思います。色々

な社長さんとお話をしても最後は覚悟という話に行きつくので、私もしみじみ感じていますが大事にしないとイケない考えだと思います。後は、「明るく・楽しく・元気よく」も大事ですね。

コツコツ前進する

——これから起業を考えている方へ、アドバイスをお願いします。

私自身もまだ教えていただく身なのですが、新しい事業を始めても、常に新しいことを考えて次の挑戦を見据えないといけないと思っています。なかなか思うように進めないのが世の中ですので、常に前進あるのみで、しっかり目標を定めて到達すべき場所に向かって進めば、新しい道も見えてくると思いますし、コツコツ前進することが大事だと思います。

私も経営に携わるようになって10年程しか経っていませんが、周りの先輩方からは「弓をもっと大きく引きなさい。」と言われる。標的は良いけど、引きが弱いようです。ですからしっかり目標を見定めて、会社全体で力余すことなく進んでいくことが現在の目標です。日本国内だけでなく、海外との取引も更に取引を増やしていきたいです。



石渡社長

インタビューにご協力いただきありがとうございます。御社の今後ますますの御発展をお祈り申し上げます。

(2025.7.25取材)