



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

06

八丈島の鮮魚を出荷。午後に出荷で都内に翌日着

生産者 久保仁之さん (宝丸)

2021.02.03

魚種 トビウオ、カツオ、マグロ、ムロアジ、クジラ、キンメダイなど

1 交流会メモ

2/3 宝丸 [東京、八丈島]

瀬上: 岩口: 船橋 柴田: 西尾: サカマ モミヤ: 長老の滝 熊谷: 食ビバニカ 村上: 石川: 飲食 野口: 取手 浦: 佐世保	IKK: 森田: 波多江 渡辺: 徳島 内田: 糟谷 鈴木: 中田 岡部: 山内 岸川: 足立 藤吉
---	--

[事業紹介] 6次産業 (漁〜販売)

春: トビウオ、カツオ、マグロ
 夏: スマ、キンメ、カサハ
 秋: 〃
 冬: ムロアジ、イサキ

- 「くさや」加工 / フリーザーも設置配送
- 7月27日、キタダケ
- キンメダイ (18年)
- (刺身、アケボノツヤ、ムニエル)
- ・飲食店、直販は、今、ストア
- ・家庭用に刺身 出荷 注目増える
- ~~野々氷漬汁 → 魚汁~~

× 血抜き処理したモノが、豊洲に行く
エラが白く判り、品質が低くおぼろしい
 → 注文分の処理は、配達前におこなった

- ・業者宛南の、シリアル、香港、タイに輸出

[意見交換]

八丈島 物流に川流
 ・魚が「日戻り」で新鮮。翌日には店着
 (豊洲市場より2日おかし)
 → 以外に早い

- ・石川が魚介豊富だから、今は全てストアして口に入っている。個人店だからできる何か? by 村上
- ・「熟成」について生産者の考えは?
 → 津本が取り入れる「熟成」村がアツ
 積極的
- ・八丈島で買戻すと「豊洲の倍の値段」を払う。年末には逆転するもある
- ・都内の店の8kg 鮮魚セット (送料2000円 送料2700円、6000円) → 1万円超が一般的

豊洲 品質
カツオ (600g/kg → 200g/kg) 高い

- ・黒潮の変化 (沖線、小笠原の魚が獲れず)
- ・ムロアジ、トビウオ → マグロ、クジラ
- ・永産庁の補助で2年ほど送料無料
- ・レトルトも準備中 (キンメ、くさや)
- ・キンメダイは、毎年安定出荷可能
- ・3Dフリーザー (70℃以下、10分、1時間)
- ・未利用魚: 7割が刺身、一塩漬、刺身、唐揚げ
- ・くさや: 新島のくさや刺身、2割が刺身、知るところが、食べた事が多い
- ・村上が「石川さん」の刺身と「石川の生産者」の刺身
 販路が、見つかるかも... [石川の生産者へ対して]
 → 年間フリーにオンライン開催したい
 ※ 産地を使って大学で料理教室やに実施例



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

06

八丈島の鮮魚を出荷。午後に出荷で都内に翌日着

生産者 久保仁之さん（宝丸）

2021.02.03

魚種 トビウオ、カツオ、マグロ、ムロアジ、クジラ、キンメダイなど

2 生産者のこだわり

- 八丈島といえば「キンメ、くさや」だが、黒潮の変化でムロアジやトビウオが減。南のマグロやクジラが来るようになった。
 - 弊社の魚は「日戻り」なので、午後に出荷すれば都内なら翌日には届けられる。（豊洲市場経由では2日かかる）
 - そのかわり、漁協から「買い戻す」と豊洲の倍の値段になる事もある。（プラス送料・梱包料）
- 9kg 鮮魚セット：送料 2000 円、発泡スチロール 600 円
- ※ 2 月末までは水産庁補助で送料無料
- 八丈島は伝統的に野メ・氷漬け、ウチのように船上メ、血抜き（津本式）を採用しているところは珍しい。豊洲でも評価されない。
 - ※ 血抜きすれば、「熟成」しても美味。

3 その他

- NKB・溝上氏：村上（石川）さんのような、地方の料理人が司会して地元の生産者をゲストにするような、企画でどんどんつないでいきたい。

生産者 DATA

宝丸

〒100-1401 東京都八丈島八丈町大賀郷 738

TEL：04996-9-5681

<https://www.hachijo.gr.jp/goods/byakuhoudou>