

**まきのさんの道の駅・佐川
水産加工施設整備事業
【概要】**

令和8年10月14日

プロジェクトの目的

「まきのさんの道の駅・佐川」に最先端の超低温インフラ設備を整備し
佐川町、一般財団法人しあわせづくり佐川、西村商店の3者の連携により
水産加工品の安定的な製造と広域流通を実現。
フードロス・所得機会の損失を防ぎ、地域の食文化を全国へ発信します。

課題：漁獲時期の偏りと鮮度劣化

- ▶ 漁獲時期の集中による価格下落:カツオは「初カツオ」「戻りカツオ」の時期に水揚げが集中。冬場は生鮮カツオが流通せず、需要と供給のアンバランスによる漁業者の所得機会損失が発生しています。
- ▶ 「メジカの新子」の流通限界:8月下旬から9月の約1ヶ月しか獲れない幻の魚。鮮度が落ちるのが非常に早く、刺身としての流通は高知県内のごく一部に限られています。
- ▶ 加工・保存インフラの不足:鮮度を維持したまま長期間保管・流通させるための設備が地域に不足しており、広域への販路拡大の障壁となっています。



解決：道の駅をハブとした超低温冷凍インフラの整備

- ▶ **鮮度維持が有利な立地**: まきのさんの道の駅・佐川は、県内の鮮魚が卸される主要な拠点(高知市弘化台市場、須崎漁港、久礼漁港等)から1時間以内の立地であり、カツオやメジカの新子の鮮度を維持した状態で、タタキや刺身に加工することが可能。
- ▶ **急速冷凍で鮮度保持**: 冷凍鮮魚の品質を左右する最大氷結晶生成温度帯(-1°C ~ -5°C)を急速で冷凍することで、冷凍前の食感やおいしさを壊すことなく、そのまま保持することを可能にします。
- ▶ **大型低温冷凍で鮮度持続**: 急速冷凍した「カツオのたたき」や「新子の刺身」は、 -60°C の冷凍庫で保管することで鮮度を維持したまま長期間の保管が可能となり大量に保管することで、高知県の旬の味をそのままに、通年で全国に流通させることが可能となります。
- ▶ **地域事業者への施設開放**: 協議会構成員だけでなく、地域の事業者にも設備を利用できる環境を整備。地域全体の水産加工能力の底上げと、新たな特産品開発を後押しします。

産官民連携体制と役割分担



佐川町

行政の信頼

連携協議会の統括・進捗管理を担当。また、開発された水産加工品を「ふるさと納税の返礼品」として積極的に取り扱い、町のPRと併せて全国的な販路拡大を牽引します。



一般財団法人
しあわせづくり佐川

第三セクターの拠点運営力

道の駅の指定管理者として、超低温冷凍インフラの適切な管理と運用を実施。道の駅や独自の外商ルートによる販売拡大や、ふるさと納税の在庫管理・発注業務など物流拠点を担います。



西村商店

民間企業の技術と販路

独自の仕入れルートと「神経締め」技術を活用。看板メニューである「松葉焼き鰹のたたき」や「メジカの刺身」の加工・冷凍処理・商品化を行い、自社ECでの販売を担います。

取組①：冷凍「松葉焼き鰹のたたき」の主力化



伝統技法と最新技術の融合

西村商店が市場を通さず漁師から直接仕入れたカツオに、旨味成分を最大限に保つ「神経締め」を実施。薫焼きよりも強い火力と芳醇な香りが特徴の伝統的な「松葉焼き」で仕上げます。

このこだわりの味を、道の駅に整備する超低温冷凍技術で急速冷凍。鮮度と香りを完全に閉じ込め、通年で全国へ安定供給できる主力商品へと昇華させます。

取組②：「メジカの新子」の高付加価値化



朝釣った新子は、昼までに食べる。

地元で語り継がれる「幻の魚」の常識を覆す

8月下旬からのごく僅かな期間しか味わえず、鮮度劣化が激しいため地元でしか消費されなかった「メジカの新子」。

最新の冷凍技術が、特有のモチモチとした食感を保ったまま、高価格帯のプレミアム商品として広域流通を可能にします。



オムニチャネルによる販路拡大戦略



ふるさと納税の活用

佐川町のふるさと納税返礼品ラインナップに追加。
全国の寄付者へ地域の魅力をPRし、安定した需要を創出します。



自社ECサイト販売

西村商店の自社ECサイトを通じて、ダイレクトに全国の消費者へ販売。高収益な直販ルートを確認します。



独自外商ルートの開拓

しあわせづくり佐川のネットワークを活用し、県内外の飲食店や小売店へのB2B卸売販売を展開します。

効果：地域の経済・食文化の波及

- ▶ **漁業関係者の所得機会の確保**: 高知県が誇る旬の水産物(カツオ、メジカ等)を、最先端の冷凍技術により、高付加価値化された水産加工品とすることで、漁獲量に左右されることない卸や仕入を実現し、水産物の価格下落を抑制、さらに広域流通を実現することで、漁業関係者をはじめ関係事業者の所得向上につなげます。
- ▶ **食文化の広域発信**: 今までは、特定の時期、地域でしか味わうことの出来ない地域食材や独自の食文化を全国どこでも体験することができます。また、食文化の発信による地域PRにより観光客の誘客、ふるさと納税、町内事業者の所得向上、地域活性化につなげます。
- ▶ **フードロスの削減**: 旬の水産加工品を、鮮度が高い状態で長期の保管が可能となるため、計画的な製造、販売が可能となり、廃棄ロスを減らすことができます。
- ▶ **雇用の創出**: 新たに冷凍水産加工品事業を展開することで、新規雇用を創出します。道の駅はハブ機能を担い、多種多様な事業者の参画により、製造分野だけでなく、商品開発、外商、販売といった事業に関わる全ての分野において安定的な雇用を創出します。

8 働きがいも
経済成長も



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



12 つくる責任
つかう責任



17 パートナリシップで
目標を達成しよう

