

# 新潟県優良リサイクル事業所

## 株式会社能水商店

かぶしきがいしゃのうすいしょうてん



魚醤「最後の一滴」等の製造・販売を通じて、  
地域のサケ資源の有効活用と  
持続可能な仕組みづくりに携わっています。

従来廃棄物処理されていた県内河川に産卵回帰する遡上サケを原料として、魚醤「最後の一滴」や鮭フレーク向け一次加工品等を製造・販売しています。

「最後の一滴」は、サケの頭部・内臓・骨も含めて丸ごと発酵させて製造しています。また、マーケティングや関連商品開発には、当社と県立海洋高等学校、糸魚川市の3者が連携して取り組み、高校生の職業教育の一環として水産業を担う人材育成にも寄与しています。2021年7月には唯一の廃棄物である搾りかすを原料とした釣り餌の製造販売を開始するなど、廃棄量の削減を図っています。

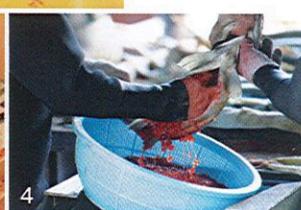
製品の販売量、サケの加工量は年々増加しており、2020年の年間加工量は35tとなりました。2022年には、文部科学省「マイスター・ハイスクール事業(次世代地域産業人材育成刷新事業)」の一環で、海洋高校と連携し、「最後の一滴」を含めた地域水産資源の利用を図る拠点となる直営店の設置を予定しています。

当社による魚体買い上げは、遡上サケの性質からイクラ等の販売に限られていた漁協の収益増にも寄与しており、循環するサケ資源を活用した持続可能なしくみづくりの一端を担っています。2018年からは、社員が能生内水面漁協に加入し稚魚放流事業にも参画するなど、サケ資源管理に取り組んでおり、内水面漁協の高齢化と経営改善を克服する仕組みのモデルとなると考えられます。

3. 婚姻色が出ている遡上サケ
4. 採卵・採精後の魚体の活用は長年の課題であった
5. 発酵タンクで魚肉を液化する
6. 遡上サケを活用して生産される魚醤「最後の一滴」



1. ヤナを使用したサケ捕獲場(能生川)
2. 県立海洋高校の生徒もサケの加工に実習として参画する



サケ稚魚放流事業を行う内水面漁協の課題解決に寄与できればと考え、2005年から県立海洋高校の学習活動として遡上サケの有効利用に取り組んできました。

この度の受賞は、有効利用の更なる発展を目的に2018年に設立した当社にとって、大変光栄に感じております。

今後も、糸魚川市や県立海洋高校、近隣内水面漁協と連携し、付加価値の高い商品を通じた遡上サケの有効利用と資源管理に取り組んでいきます。