



青年部 OB 越智俊之参議院議員が行く

# 海なし県で挑戦する

# うなぎの陸上養殖の現場

うまいうなぎをつくり、食育や食料自給率向上などでも地域への貢献を目指す同社。ほかに例がない挑戦の現場を、越智議員が訪ね、その可能性や課題について話を聞いた。

平沼水産株式会社(上里halk) / 上里町商工会(埼玉県上里町)



アクアカルチャープロデューサー  
高橋 泰裕さん

**平沼水産株式会社**  
住所：埼玉県児玉郡上里町勅使河原 1801  
事業概要：ジャポニカ種うなぎの養殖、加工・販売  
電話：0495-71-4660  
従業員数：5人  
HP：https://hiranumasuisan.co.jp

養殖タンクにて越智議員と平沼水産の高橋さん(左)。エサを与えると元気うなぎが水面に姿を現した。同社では、別の養殖事業者が稚魚のシラスウナギをある程度育てた「クロコ」と呼ばれるうなぎを仕入れて養殖を行っている

## 最先端の養殖環境で育てるブランドうなぎ

**越智** 私は瀬戸内海に浮かぶ広島県の江田島出身で、魚をおろせるのですが、うなぎに串を刺したのは今日が初めてです。思った以上に身がしっかりしていて串が通らず、苦戦しました（笑）。養殖施設も案内いただき、とても貴重な体験でした。

**高橋** 従来は、海面養殖や開放された露地池などによる陸上養殖が一般的ですが、弊社では新たな養殖技術として注目されている閉鎖型陸上養殖システムを採用しています。気候や気象の影響を受けにくいなどのメリットがあるため、安定的に高品質なうなぎを生産できます。この施設では、養殖プール6基で最大9万尾の飼育が可能です。

**平沼** 私たちはここで育てたうなぎをオリジナルブランド「侍うなぎ」として生産しています。臭みがなく、脂もさっぱりしているのが特徴です。

**高橋** この養殖場は「上里halk（ハルク）」という名前で、ハルクとは弊社が目指す養殖場の機能・役割である「水耕栽培（ハイドロポニックス）」「水産養殖（アクアカルチャー）」「研究室（ラボラトリー）」「厨房（キッチン）」の英語の頭文字をとったものです。ゆくゆくは養殖と野菜の水耕栽培を組み合わせるなどの取り組みにも挑戦していくつもりです。

**越智** 施設内の温度や水質もしっかり管理されていて、飼育する水は再利用して環境にも配慮されている。さらに、養殖と水耕栽培を組み合わせた事業も模索するなど、率直にすごいですね。

**平沼** そもそも平沼さんは、なぜこの事業を始めたのでしょうか。私は埼玉県さいたま市出身

で、以前は大手自動車の販売会社の社長を務めていましたが、何かモノをつくる仕事で生まれ育った埼玉に恩返しをしたいと思うようになりました。

埼玉県は、食料自給率が10%程度で全国平均を大きく下回っています。その改善の一助になればと思います。その養殖事業を考えたのです。埼玉県は川魚を食べる文化が根づいていて、地域の特産品になる可能性もありました。

そこで思い切って前職を退職して2022年に新会社を設立。2023年に上里町と包括連携協定を締結して施設を整え、2024年に養殖を開始しました。

**越智** 食料自給率は私も必死に取り組まなければいけない課題だと

思っています。しかも、施設見学なども積極的に受け入れて、子どもたちの食育でも地域に貢献されているそうですね。それらを皆さんと取り組んでいけることは、とてもうれしく思います。

## 地域発ブランド確立に向け「埼玉県民に食べてほしい」

**越智** 販売体制はすでに整っているのでしょうか。

**平沼** 出口戦略はまさに課題ですね。現在、うなぎの加工品の販売や、施設内のレストランやキッチンカーでの料理提供のほか、試験的にさいたま市のような店へ活魚を卸していますが、まだまだこれから。デパートなども話し合いを続けていますが、そのためには



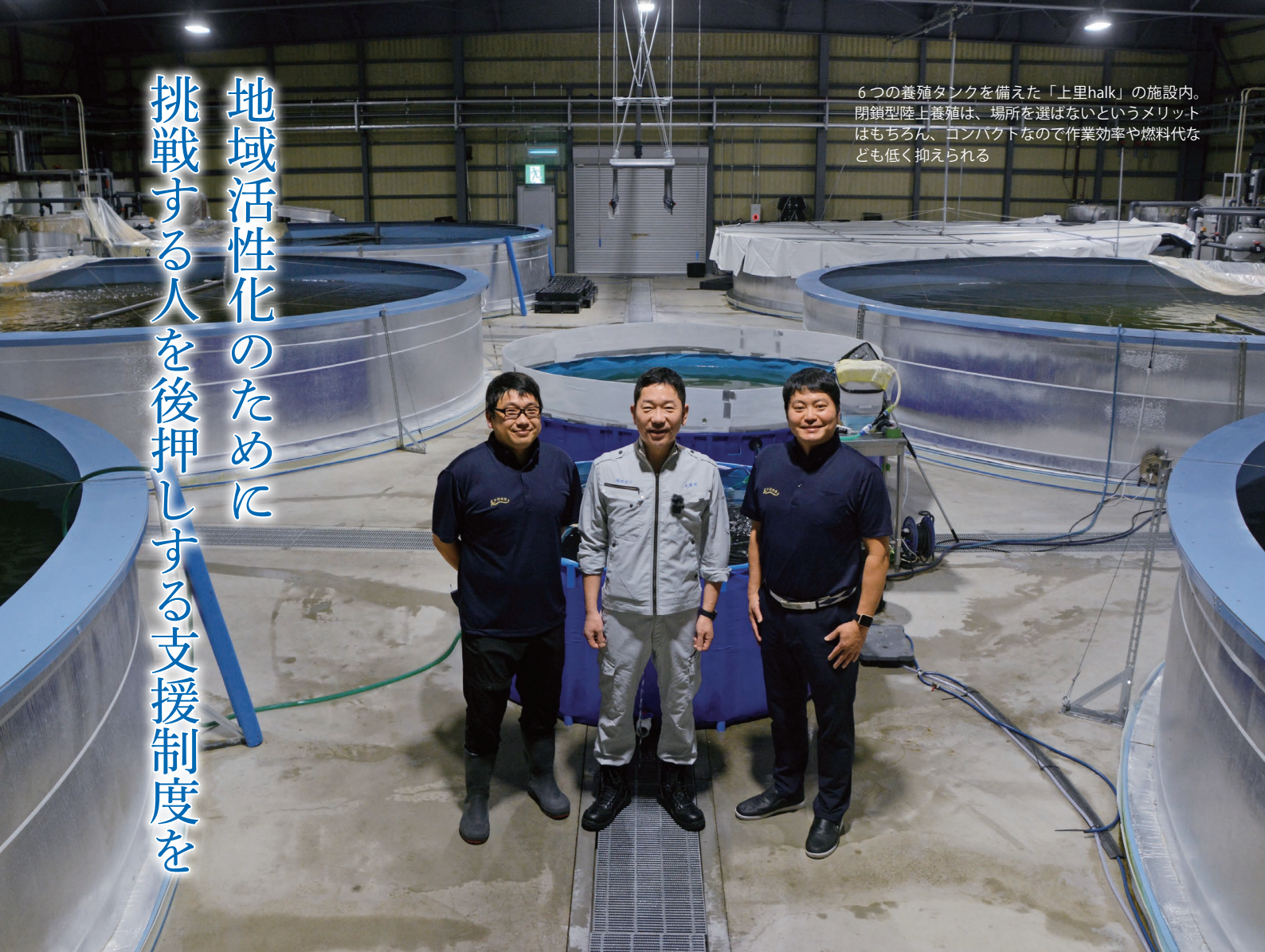
レストランで串打ちを体験する越智議員。「上里halk」では、レストランでの串打ちや養殖場でのエサやりなど、観光体験事業にも力を入れている



「とても前向きに事業にチャレンジされていて、応援したい」とエールを贈る越智議員

6つの養殖タンクを備えた「上里halk」の施設内。閉鎖型陸上養殖は、場所を選ばないというメリットはもちろん、コンパクトなので作業効率や燃料代なども低く抑えられる

# 地域活性化のために 挑戦する人を後押しする支援制度を



安定した生産体制の確立が求められます。

**高橋** うなぎの養殖は、飼育環境の管理が大変です。試行錯誤をしながら取り組んでいます。

**平沼** 私の願いは、多くの埼玉県民に埼玉県産の「侍うなぎ」を食べてもらいたいこと。理想をいえば、インバウンドも含めて「侍うなぎ」を食べる環境をつくりたいのです。

**越智** うなぎで観光振興や地域の活性化にも貢献する。素晴らしいですね。

**平沼** 埼玉県全域で「侍うなぎ」を知っていただけるよう、とくに県南エリアでの発信や接点づくりを力を入れています。

**越智** 今後の地域活性化のために、貴社のような存在が地域に必

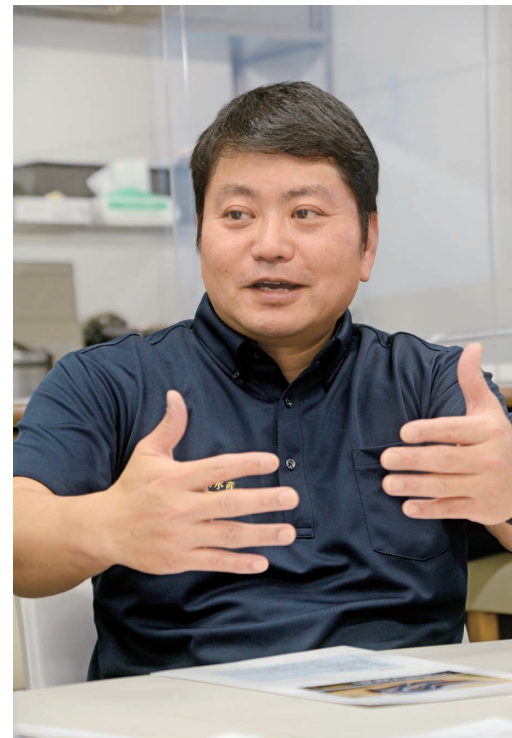
要だと思っています。

我々は今、売上10億円を目指すような会社を応援する制度をつくらうと議論中です。その制度ができたなら、貴社のような会社にぜひ活用していただき、成長につなげてほしいと思います。

販売面以外での課題はいかがでしょうか。

**平沼** うなぎの稚魚（シラスウナギ）の調達には国の割当制になっているため、新規参入が難しい側面があります。そうしたなか、生産設備を導入するにあたって問題が起きたことがあります。なので、水産業に限らず、未経験の分野にチャレンジしようという企業を遠回りさせない環境を、国や県がづくってもらえたらと思っています。

**越智** 地域の小規模事業者による



代表取締役社長 平沼 貴之さん

前職の会社とはまったく関係なく、一から新たな事業に挑戦している平沼さん



03



01



02

01/養殖場に併設されたレストラン。直売のイメージを出すため、あえてテーブルやイスは簡素なものを使っているという 02/レストランで食べることができる「侍うなぎ」のうなぎ。レストランは土日は一般向けに営業し、平日は視察などに対応 03/上里町商工会青年部では、「若い人が楽しめるイベントとして、冬にイルミネーションと音楽フェスのイベントを立ち上げました」と高橋さん

新分野への参入の現状をお聞きし、できうる限りそのチャレンジを阻害しないような政策展開を目指していきます。

設備面の改善であれば省エネ投資補助金という制度があります。「カタログ型」であれば市販の急速冷凍機などを買うことができますが、「一般型」は自分で設計してつくることにも使えますので、活用してみるのも一つの方法かもしれません。

**青年部活動の経験は必ず事業に返ってくる**

**越智** ところで、高橋さんは青年部員で、県青連の理事も務められているそうですね。私は、お互いに切磋琢磨し、励ましあいながら信頼関係を結ぶのが青年部だと思っています。

**高橋** 私は宮城県出身で、この養殖場ができるということまで埼玉に来て働いています。たまたま上里町商工会青年部に誘われたのですが、何の縁もない地域だったので、社長も後押ししてくれました。仲間も増えましたし、青年部の経験は自分たち会社の事業にも生かせると思っています。



群馬県との県境にある上里町に養殖場を構える平沼水産の「上里halk」

**越智** その通りです。青年部のつながりをもち続けていけば、そのネットワークが必ず自分や事業に返ってくると思います。養殖事業で忙しいとは思いますが、できるだけ高橋さんを青年部活動に送り出していただけだと思います。

**平沼** もはや上里町では私よりも彼のほうが有名ですからね。

**越智** 貴社は多くのご苦労を乗り越えながら、前に向かって進んでいます。これからも事業を成長させていってほしいですね。

**平沼** 大変なことも多いですが、私たちの育てたうなぎは本当においしい。それだけで、すべての苦労が救われるんです。

**越智** 本日はありがとうございます。