



白糠町における魚種変化への取組について (極寒ぶり®プロジェクト)



2026年5月26日
釧路財務事務所

北海道財務局 公式マスコットキャラクター
「きたまるん」

「極寒ぶり®プロジェクト」とは

- R4年に開始した、北海道白糠町で水揚げされるブリを高品質なブランド魚として確立しようとする取組
- (株)シラリカが中心となり、白糠町役場・白糠漁業協同組合とも連携して、地域全体で取組を進めている

プロジェクトの背景

- 主要魚種であったサケ・マスの漁獲量が減少(10年前の約1/3)
- 一方でブリの水揚量が急増(R1年度0.5t⇒R5年度107t)
- プロジェクト開始当時のブリの単価は200円/kg程度と非常に安価(富山の氷見ブリは単価3~4,000円/kg以上)
- 北海道ではブリを食べる習慣がなく、ブリは「やっかいもの」扱い

白糠漁協におけるブリの水揚量



水揚げが急増するブリ

データ提供：白糠漁業協同組合
写真提供：株式会社シラリカ



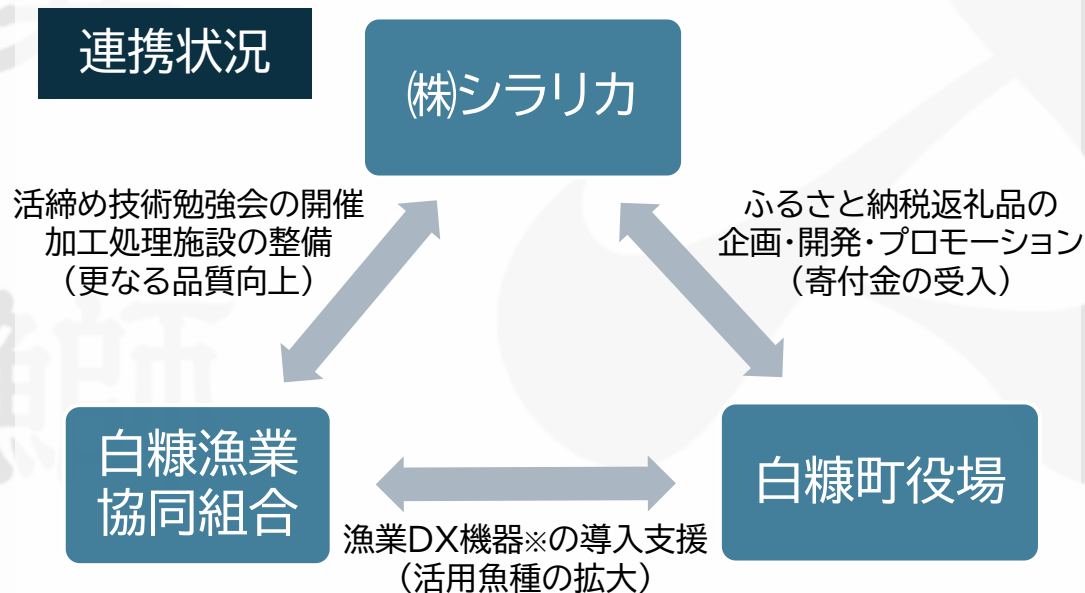
北海道産という美味しいイメージや
ブランドカで何とかできないか…

高付加価値化の取組開始!

プロジェクトの内容

- 単にブランド名をつけるだけではなく、魚の締め方の技術を駆使した**よりよい品質での規格統一**を図り、付加価値向上につなげる
- 「白糠町で水揚げされた」・「魚体7kg以上で」・「船上活締め・血抜き処理」したものを「極寒ぶり®」と認定し、R5年には(株)シラリカと白糠漁業協同組合の共同ブランドとして商標登録
- ふるさと納税返礼品として活用することで**官民連携で地域資源の魅力を発信**
- (株)シラリカと白糠町内の漁師が合同で福井県美浜町のブリ「ひるが響」を現地視察し、品質向上技術を学ぶ

連携状況



※漁業DX機器・・・水中ドローン、観測ブイ、可視化アプリ



活締め技術勉強会の様子



返礼品活用例(ブリしゃぶセット)

プロジェクトの成果

- 極寒ぶり®に該当するブリを(株)シラリカが1,200円/kgで買い付けする仕組みを構築
➡ **高付加価値化により単価UP!** (通常の浜値の約6倍)
- 処理の仕方次第で獲った魚の価値を上げられることが漁師に浸透
➡ **前浜の意識改革・漁師のやる気UP!**
- 水産加工場の整備、加工設備の充実化(設備投資・雇用創出)
➡ **鮮度保持水槽の導入により更に品質UP!** (学術分野からも注目)
- 他業種との連携(株)シラリカと福司酒造(株)でふるさと納税返礼品を共同開発)



漁協内に設置された鮮度保持水槽



(株)シラリカ水産加工場(R5年設立)

やっかいもの扱いから…



高付加価値化



価値が見直されブランド魚として確立

今後の課題・展望

- 実際に水揚げされるブリは7kg以下の小さな魚体(ハマチ)が多く、**ハマチの高付加価値化**(缶詰等の新商品開発)にも取り組んでいる
- **ブリ以外の魚種の活用**が進められている
 - ・鮮度保持水槽を応用することにより、活きたままのカレイを空輸する「空飛ぶタンタカプロジェクト」を開始
 - ・白糠町で水揚げされるタラの高付加価値化「金のたら」プロジェクトを開始
 - ・漁業DX機器により、昆布・ホタテ・ナマコの増養殖試験を開始

➡ **地域全体で、魚種変化に対応できる
持続可能な漁業基盤の構築へ**