

株式会社道水グループ

クロマダグロ、ハマチ
養殖事業をグローバルに
展開。世界を舞台にダイ
ナミックに成長し続ける

全国品評会「黒潮本まぐろ」日本1

総売上高350億円のうちマグロ事業7割

無論のこと函館で
ただ1社、北海道で

も指折りのグローバル企業、
水産会社の雄である。クロマ

DOHSUI

屈指の凄まじい「食のフロンティア企業」

クローズアップ special



※写真／道水HPなどより



グロ、ハマチ養殖事業をグローバルに展開し、世界を舞台にダイナミックに成長している。それが函館の水産物製造・加工の株式会社道水（本社・函館市豊川町27番5号、代表取締役社長・高野元宏氏）だ。事業内容は、水産物製造及び加工販売に止まらず、水

産物輸出入、冷凍冷蔵倉庫、不動産賃貸と幅広く、世界的に緊密なネットワークを構築して効率的なビジネスを展開する。「水産のまち函館」が誇れる、まさに凄まじく進化した続ける「食のフロンティア企業」である。

以下、道水グループのHP、プロモーションビデオ等をもとにアプローチする！。

☆ ★ ☆
この中でも特筆され、スペ



株式会社道水本社（函館市豊川町）



高野元宏社長（59歳）

**30歳代半ばに代表取締役社長に就任。
社長歴24年、大変な「グローバル企業」
に進化、成長させてきている高野社長**



単一としては国内最大規模の本マグロ「黒潮本まぐろ」
ブランドの高知県大月町の養殖場

クローズアップ special

シヤルなのが養殖事業だ。グループ総売上高350億円のうちマグロ事業が7割を占める。

近年、マグロの世界の消費量は211万トン（2012年）。ピーク時2003年には224万トンであったが、その後少し減少したものの「世界的な寿司人気などから」盛り返し、最近ではほぼ220万トンといわれている。そのうちの約20%が日本の消費で、この中で日本の総生産量は9%ほど、貿易量（輸入）が10%ほどと推定されている。

道水は早くから高野元宏氏（当時専務、現社長）の先見性のもと貿易に積極的に進出し、1990年以降、韓国支店、中国大連支店の関連会社と協力して行う海外事業。プロジェクトの推進で輸出入が急増した。そして満を持して乗り出したのが2011年からの国内での本マグロの養殖事業である（道水中谷水産株式会社）。

高知県大月町で直径50cm、

水深20mの21基もの大型生けすを設置し、35,000本のクロマグロを育てる。年間出荷可能本数15,000本で、単一漁場としては日本最大級の規模となっている。

大月町は高知県の西南端に位置し、西に豊後水道、南に黒潮の通る太平洋。豊後水道と黒潮がぶつかり合う。1年を通して温暖。

エサ（餌）は配合飼料を一切使用せず、近海で獲れるサバ、イワシ、アジ。2年以上かけて育てた50キロ以上に成長したマグロを「黒潮本まぐろ」のブランド名で2013年から国内外に出荷。天然ものと味が変わらない、鮮度が良い、あぶらが乗っているなど各方面から高い評価を得ている。

この黒潮本まぐろは今年2月に東京で開催された初の全国養殖クロマグロ品評会で最優秀賞に輝いた。クロマグロの養殖が行われている九州や四国、三重県などのトップク

ラスのマグロが集結し、色や食感、味などを競い合った。そのトップになった。

加えて、道水グループ（株式会社高知道水）は2019年4月には大月町のすぐ北側、隣接の高知県宿毛（すくも）市に、クロマグロとタイ、ブリの加工場を建設した。細胞破壊を起こさない、鮮度の落ちないプロトン冷凍技術を導入した業界最高レベルの冷蔵冷凍機能を一体化した宿毛（すくも）工場を完成させた。

これによりエサの調達から、養殖、加工、出荷まで一貫して行う体制が整い、商品の高付加価値化が加速している。

また、食品の国際的な衛生管理方式であるHACCPの認証取得後は国内における貿易拠点として米国や中国に向けた輸出を行っている。養殖から輸出までトータルに行うこのプロジェクトは水産業界の新しい事業モデルとして注



高知県最大級の水産加工場・宿毛工場

高知事業本部
大月町沖合の
本マグロ養殖場



目されている。
地元函館では隣接の北斗市に函館工場があることで知られる。函館産のイカやホタテをはじめとする道南の魚介類を商品化している。これを高知県の宿毛工場から海外輸出する計画も進行中だ。



函館事業本部・はこだて工場、はこだて第二工場
(北斗市清水川)

道水は北海道内水産加工売上高ランキングでも毎年上位

**先を読み、合弁方式でいち早く貿易。
韓国、中国大連、地中海でトルコ・モロッコ、
北米カルフォルニア、
メキシコ沖**

1、2位にあり、2018年はトップであった。

道水は、国内における養殖事業の展開よりも先、以前から海外でマグロの合弁事業展開を積極的に進めてきたことでもよく知られている。

日本のみならず海外でもマグロの消費量が増加する一方で、国際的な天然資源保護に向けた漁獲規制強化の流れをいち早く読み取り、海外マグロ輸入事業を合弁会社方式などで積極展開してきた。

持続的な水産資源の活用とクロマグロの供給を継続するため、海外から高品質な畜養マグロを輸入し、国内外で販売。その中心は中国、韓国、ベトナムなどアジアで、冷凍マグロやマグロ製品の輸出入を活発に行い、中国では大連の道水国際貿易有限公司と連携し、水揚げ、品質の見極め、価格交渉、通関から代金決済まで責任を持って、終始

一貫したサービスを提供している。
海外マグロ輸入事業では、地中海で養殖したマグロを洋上で買付けるトルコ畜養マグロ買付け事業や、モロッコでの定置網買付け、さらには太平洋カルフォルニア沖でのメキシコ畜養マグロ買付け事業。陸路で米ロサンゼルスへ運び、直行便で日本へ空輸し、買付けから3日以内に国内各地域へ供給されている。
高品質な畜養マグロを輸入し、国内外に販売している。

機能性表示食品

ヤクルト
Yakult 1000

機能性表示食品

ヤクルト史上最高密度の
乳酸菌 シロタ株

ストレス緩和
睡眠の質向上
腸内環境改善

北北海道ヤクルト販売株式会社
北海道函館市昭和1丁目24-24
0120-83-8960

当面次は、

長崎県で本マグロ養殖事業

養殖加工国内外で販売を構築、

「川下から川上までの一気通貫」を実現

この株式会社道水、前身は北海道水産製造(株)で昭和22年の設立。釧路の出身だが、札幌で創立され、平成5年に(株)道水に商号変更し、本店を現在の函館市豊川町に移転した。

代表者は初代が戦後、日ソ業業交渉などで日本代表の一翼を担うなど大活躍した著名な高野源蔵氏で、2代目は高野洋蔵氏。洋蔵氏は若いときから長い間、函館商工会議所首脳陣で活躍、つい10年くらい前まで会頭を担い、「ミスター会議所」と言われるほど地域経済界で活躍した。特に北海道新幹線新函館北斗・新青森間の早期着工実現・開業に多大な尽力をした。

現代表(代表取締役社長)の高野元宏氏(59歳)は3代目。函館中部高1慶大卒業後、

これらによって貿易事業は急進展、業績は急拡大となった。

満を持して進出したのが10年ほど前、平成23年の高知県における道水中谷水産(株)の新設によるマグロ養殖事業で、以降養殖した本マグロの加工場新設、販売網の構築などと「川下から川上までの一気通貫」(高野元宏社長)を実現してきた。

その考え方、経営の核心、柱は国内も含めた「グローバル」な展開で、「先覚的にやってきた」(同社長)と広く認められている。

すでに時代は先に動いているが、「これからの水産業、加工業にとって大事なことを留意すべきことは」という問いには、高野社長はグローバルな物事の考え方を示し、「昔のビジネスモデル難しいのではないか」と語る。

函館の水産資源であるイカ漁についても、「非常にきびしく。急によくなるかも知れないが、このままダメかも知れない。それは分からないの

でないか」とし、「ただこれも以前のビジネスモデルは困難だ」としている。

パンデミックにある新型コロナ禍において、「巣ごもり需要か、悪くはない。スーパーにしても先端需要で結構売れている」という。

道水グループとしてさらなる成長を指向しているように、当面は、

「長崎県で本マグロ養殖をやることを考えている」とし、「中国、韓国、そして国内で販売して行きたい」

従来、海外を飛び回ってきたが、「厄介なコロナ影響で以前に比べ3分の1〜4分の1」、海外、国内共に、「逆に今はオンラインミーティングが容易にできる」としている。

道水グループの特異な一つは養殖事業の現場などにおける多くの若い社員・従業員の活躍で、グループの事業紹介HPも抜群のものがあつた。これについて高野社長は、「リクルートという観点で高校生、大学生へのアピールからも重要視している」

元宏氏によると、ベンチャーキャピタルのジャフコ(日本最大のベンチャーキャピタル)に勤め、オーストラリアでの勤務、滞在経験などの後、道水に入社。代表取締役専務を経て、創立50周年を機に洋蔵氏が代表取締役会長に就任する一方、30代半ばで代表取締役社長に就任。実務全般を任され、社長歴今日まで24年ほどに及ぶ。

専務時代の早くから貿易に取り組み、平成6年韓国・釜山に事業所(3年後支店に昇格)を新設したのを皮切りに、モロッコ海域での漁業権取得、次に中国大連における水産加工の合弁会社設立、北米シアトルでの現地法人設立、平成14年にはメキシコなど、「それいけどんどん」(社長談)と海外事業を展開した。

食通も唸る、
本物の味わい



写真は調理例です

高知県大月町産
黒潮本まぐろ



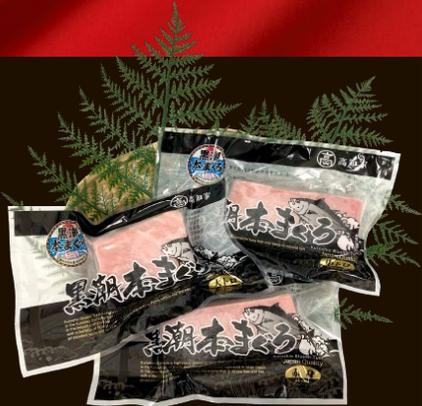
全国養殖クロマグロ品評会とは

2021年に東京で初開催された国産養殖クロマグロ、初の全国品評会。世界一のマグロ消費国である日本において、安定して高品質なマグロの供給の促進を目的としたコンクールです。クロマグロの養殖が盛んな九州や四国、三重県などのトップクラスのマグロが集結し、色や食感、味などを競い合いました。

宿毛湾の清浄な海と新鮮な生餌で育て上げた本物の味

道水グループの道水中谷水産(高知県大月町)では、高知県宿毛湾で本まぐろとブリの養殖事業を行っています。同社のブランド養殖まぐろである「黒潮本まぐろ」はサンゴが群生する清浄な海域に設置された直径50メートル以上、水深15~20メートルの大型イケス21基に30,000~35,000本のクロマグロを養殖。餌は近海で漁獲された新鮮なサバ、イワシ、アジなどの生餌にこだわり、養殖臭のしない自然な味わいに仕上がっています。

活け込みした稚魚は2年以上かけて育て、50kg以上で出荷しています。年間最大出荷可能本数は15,000本と、単一漁場では日本最大級の規模となります。



道水中谷水産 株式会社

高知県幡多郡大月町大字橋浦椎の浦山475番12

TEL 0880-77-1820 FAX 0880-77-1840

[ホームページ] <http://www.donaka.jp/>

[道水グループホームページ] <https://www.dohsui.co.jp/>