



海との絆

Bonds with the ocean...

Thanks to the grace of the sea



Marine Linkは、海との絆を大切に、「産地」を想い、「価値」を重んじて、心をこめた営業活動を行う事を最も大切な使命としています

☑ わたしたちのモットー

常に「価値」を見極め、その価値通りに販売することです。

☑ わたしたちのキャッチコピー

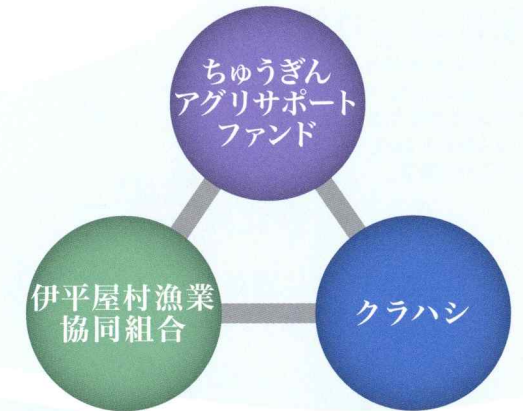
沖縄のお魚たちの力で、ひとりでも多くの方に、明るく健康な未来をお届けします。

☑ 行動指針

- 海との絆を大切に、環境を意識する人であれ
- 常に「感じる」人であれ
- 変化に対応出来るチャレンジ精神のある人であれ
- 時に冒険する心を持つ、勇敢な人であれ
- 常に成長したいと思える人であれ
- コミュニケーションを大切に、良い関係性を築ける人であれ
- 常に効率を上げる方法を考える人であれ

6次産業化

Marine Link(株)は、6次産業化支援のため「ちゅうぎんアグリサポートファンド」と「伊平屋島漁業協同組合」(沖縄県)、「(株)クラハシ」(広島県)の3社が共同出資を行い設立されました。本事業を行うに当たり、国の「総合事業化計画」認定を取得し、(株)農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)の6次産業化支援事業を活用しています。6次産業モデルにより、付加価値の高いブランド化を図り販売していく事で、生産者の雇用環境の向上、地域の活性化を目指しています。



伊平屋島

沖縄本島北部本部半島から北へ41.1キロに位置する沖縄県最北端の有人島です。エメラルドグリーンの海や200メートル級の丘陵地帯など、手つかずの美しい自然が広がっています。



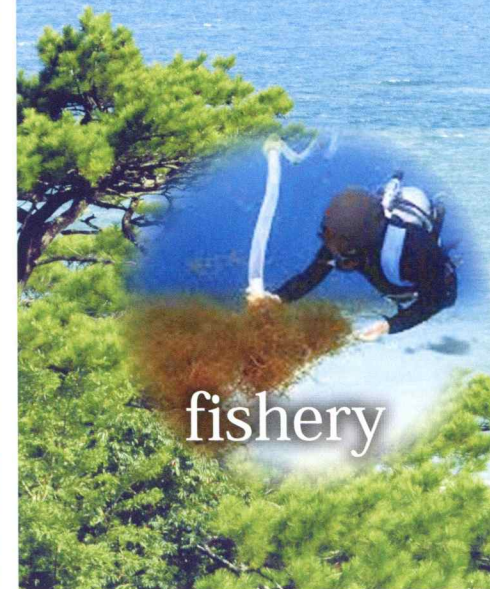
綺麗な海と産業

美しい海に囲まれた伊平屋島。かつては身近にある豊富な海の資源は十分に活用されておらず、陸地での農業や酪農が島の中心産業でした。当時、漁業で唯一盛んに行われていたもずくの取引があった(株)クラハシ(広島県)は、伊平屋島が持つ漁業の可能性を見出しました。そして伊平屋漁業協同組合と(株)クラハシは、島の漁業振興を掲げて6次産業化を計画し、会社設立を実現しました。



stockbreeding

cultivation



fishery

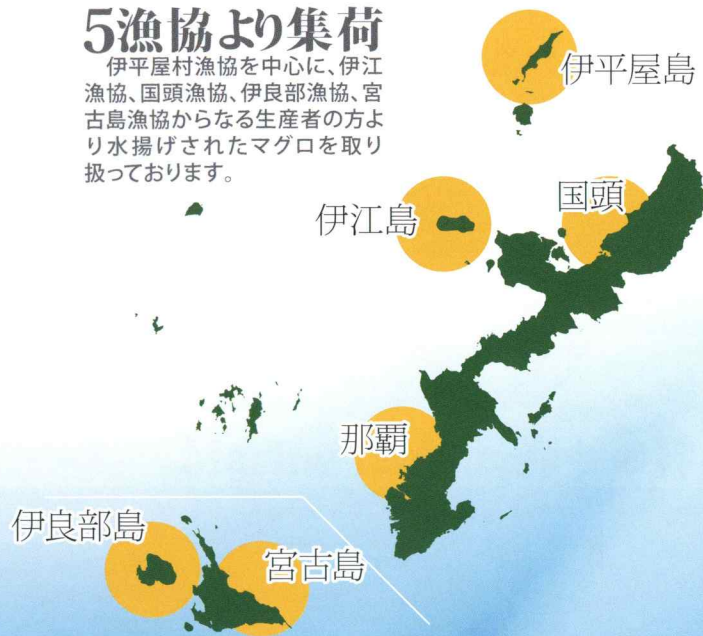
伊平屋村漁業協同組合

組合では島の周りを囲む広大な海を最大限に活用し、島西に位置する漁礁(バヤオ)で獲れるマグロや、近海のソデイカを中心に水揚げを行っています。また安定した供給を図る為、海上養殖と陸上養殖も盛んに行われています。沖縄や離島を謳った各種イベントにも参加し、島の名産の鮮魚品や商品開発をした加工品等売り出すと共に、伊平屋島の魅力を島外へ発信しています。その他にも海浜清掃や禁漁期間の設定を行う等、環境を意識した活動も積極的に行っています。



5漁協より集荷

伊平屋村漁協を中心に、伊江漁協、国頭漁協、伊良部漁協、宮古島漁協からなる生産者の方より水揚げされたマグロを取り扱っております。

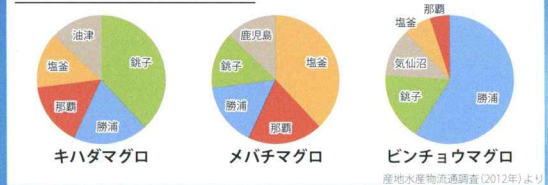


国内漁獲高は全国でも上位!!

「マグロ」といえば、清水、大間、三崎等のイメージが強いと思いますが、実は、沖縄は漁獲量が全国でも上位のマグロ大国でもあります。

沖縄県で最も多く漁獲されているのは、実は「まぐろ類」で、平成26年の魚種別漁獲量（沖縄農林水産統計年報）によると、全漁獲量のうち、まぐろ類が約6割を占めています。

漁港別まぐろ水揚げ量ランキング



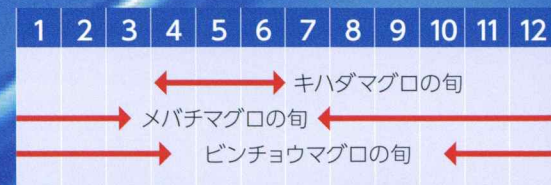
沖縄生鮮マグロ



生鮮の美味しさ 丁寧な一本釣り

マグロの漁期

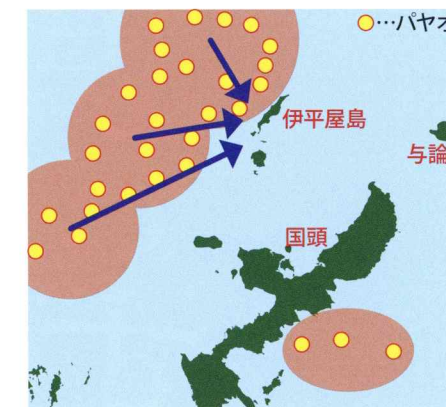
沖縄では年間を通して常にまぐろ類が水揚げされています。主としてキハダ、メバチ、ピンチョウは暖かい海を好むため沖縄近海に自然と集まってくるのです。



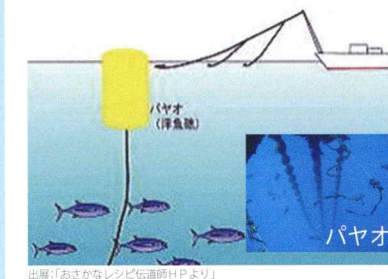
最高鮮度の沖縄生鮮マグロ。 沖縄以西に広がるパヤオ（漁礁）で、1本ずつ丁寧に釣ります。 拘りが生み出す「鮮度」と「旨み」をご堪能下さい。

●パヤオは、人工の浮漁礁で、水深1,000~2,000メートルのエリアに設置しています。伊平屋島はそのパヤオから非常に近く、直ぐに水揚げして解体する事で、凍結せず、最高鮮度の状態で流通させる事が出来ます。

伊平屋島はパヤオに近く、直ぐに集荷、水揚げが可能な最適な立地にあります。



伊平屋村漁業協同組合は、パヤオから非常に近い立地にある為、効率的に集荷する事で、水揚げまでに10時間から最大20時間の効率化を図る事が可能となります。これにより、非常に高鮮度のマグロを、凍結しないまま集荷する事が可能となります。



「パヤオ」は魚を集める為に海面に浮かべた人工漁礁をいいます。パヤオには藻やプランクトンが付着しますので、小魚~中型魚が集まり、結果マグロが集まる、と言われています。パヤオは、水深1,000~2,000m、遠方では20海里の海域に浮かんでいますので、漁は数日に及ぶ事があります。

●マリンエコ（水産資源の保護）を考え、延縄漁ではなく、1本ずつ丁寧に釣っています。日戻り~3日以内に水揚げされる為、最高鮮度のチルド出荷が可能となります。

延縄漁法



輸入物操業日数(10~14日)

(左図)延縄漁業は、2,000本以上の釣針の付いた、約100KMの縄を横に張り、4~5時間経過した後、10~15時間かけて揚縄します。時間が経過する分鮮度劣化や、既に死んだマグロが水揚げされる事もあります。

(右図)当社の取り扱うマグロは、漁師が1匹ずつ丁寧に【生き締め】の状態の水揚げします。水産資源の保護という観点でも認められ、【マリン・エコラベル・ジャパン】によりラベル認定を受けました。

小型一本釣り



沖縄の操業日数(日戻り~3日)

輸入物 鮮度を活かす集荷の集約により、鮮度と旨みをそのまま提供出来ます。

沖縄産 出発

10~14日 漁法(操業日数)の違いがマグロの鮮度に大きく影響を与えます。

日戻り~3日

●輸入物と比べて、味わたった事の無いような「モチモチ感」が特徴です。凍結知らずの為、ドリップも少なく、高鮮度のマグロ本来の味わいを楽しめます。

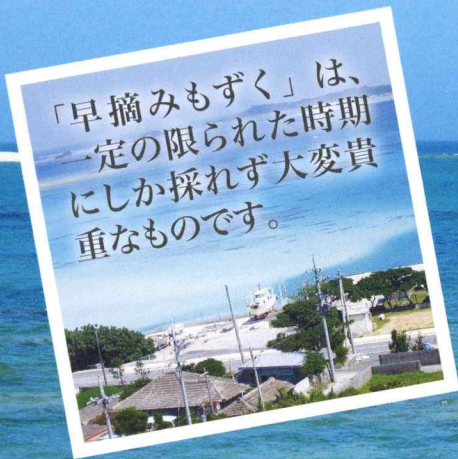
輸入マグロ

- ・マグロの皮膚に艶がない
- ・身が柔らかい
- ・ドリップが出やすい
- ・マグロ本来の旨みが少ない

沖縄産生鮮マグロ

- ・マグロの皮膚に艶がある
- ・もっちりとした身質である
- ・ドリップが少なく、高鮮度
- ・マグロ本来の旨み!





「早摘みもずく」は、一定の限られた時期にしか採れず大変貴重なものです。

もずくは海藻類であり、自然発生的に沖縄県沿岸に自生しています。食用のもずくとして生産されているものはすべて海面養殖によるものです。

伊平屋もずく



美ら海の豊かな資源を活かした養殖産業。環境に配慮し、心を込めて丁寧に育てられています。



● もずくは、沖縄県で最も多く養殖されている海産物で、生産量の殆どが沖縄県産です。ミネラルや食物繊維の豊富な体に優しい低カロリー食品です。

<p>天然採苗(8月~11月)</p> <p>●シートにモズクを着生させる● モズク養殖場にビニールシートを張っておくと天然のオキナワモズクが着生しますので、この採苗シートをこまめに清掃します。</p>		<p>検量(一次加工)</p> <p>漁港に水揚げされたモズクを検査します。</p>																																																																															
<p>種付(11月~2月)</p> <p>●網板に種を付ける● ある程度モズクが伸びたら(5cm程度)採苗シートをタンクに投入して網に種付けをします。</p>		<p>洗浄(一次加工)</p> <p>検量後、加工場内に搬入されたモズクは洗浄機を使って異物を除去します。</p>																																																																															
<p>苗床(12月~3月)</p> <p>●海に網を張る(苗床)● 種付けした網5枚~10枚を1セットにして苗床と呼ばれる場所に網を設置します。</p>		<p>選別(一次加工)</p> <p>洗浄機では除去できない異物は、目視選別により除去します。</p>																																																																															
<p>収穫(生産)(4月~6月)</p> <p>●大きくなったモズクを収穫す● 冬の間育成したモズクはポンプで吸い取って収穫し、船上ではポンプで吸い上げたモズクの選別作業を行います。</p>		<p>梱包(一次加工)</p> <p>一斗缶/16Kg(生)18Kg(塩)容器等への梱包を行います。</p>																																																																															
<table border="1"> <tr> <td>区分</td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> </tr> <tr> <td>採苗</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>種付</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>苗床</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>本張り</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>収穫</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>		区分	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	採苗													種付													苗床													本張り													収穫													<p>出荷(一次加工)</p> <p>一斗缶18Kg容器等に梱包されたマイナス20度からマイナス25度の冷蔵公庫で保管された後出荷されます。その後味付けモズク等に加工されます。</p>	
区分	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																																																																					
採苗																																																																																	
種付																																																																																	
苗床																																																																																	
本張り																																																																																	
収穫																																																																																	

● 沖縄の方言で「ミーバイ」と呼ばれるハタ。伊平屋村では、ヤイトハタの養殖が盛んです。淡白でほんのり甘みの広がる、上品な白身が特徴です。

<p>1. 稚魚の育成</p> <p>沖縄県栽培漁業センターで飼育しているミーバイから卵をとり、ふ化した稚魚に餌を与えて大きくします。約2ヶ月かけて6cm程度までの大きさを育てたあと、県内各地の生産者へ供給されます。</p>	<p>2. 養殖</p> <p>稚魚は、陸上の生け簀で、生産者による適正な管理のもと、国産の配合飼料を使って、1.5~2.0kg程度まで大切に育てられます。稚魚から出荷サイズに育つまで2年程かかりますが、美味しいミーバイを育てるために頑張っています。</p>	<p>伊平屋村のハタ陸上養殖に用いている50t水槽24基すべてに、水槽番号を付し、種苗搬入時から出荷までの養魚の健康管理を行っております。また、生産履歴を把握し、消費者に対し情報も提供を行っております。沖縄県伊平屋村のハタ陸上養殖では、養魚に与える餌を飼料安全法に適合したメーカーの餌だけを採用し、更に、過去の育成ノウハウに基づいて配合した状態で与えております。</p>
<p>3. 出荷</p> <p>生け簀から取り上げたその日のうちに、活魚またはズ(しめ)た状態で、鮮度を保ったまま出荷されます。</p>	<p>4. 流通</p> <p>お魚市場やスーパーで販売されるほか、飲食店やホテルなどで、鍋物、魚汁、刺身など、様々な料理に活用されています。</p>	<p>配合飼料は、飼料に含まれる栄養分等にバラつきがなく、均一な餌の質となることから、養魚への身質の安定化が可能となります。</p>
<p>沖縄では、ミーバイ汁をはじめとして、お刺身や煮付け、お鍋で食卓を彩ります。また白身の良さを活かして、ムニエル、ソテー等の洋風料理にも最適です。</p>		

ヤイトハタ

沖縄県では、新たな需要が見込まれるヤイトハタについて、陸上養殖の事業化を目指し、本部町にある県の試験研究機関で実用的な研究開発を行っています。これを実証する形式で、沖縄県伊平屋村において、ヤイトハタを陸上養殖しています。

海水をろ過したものを利用した陸上の水槽(50t×24基)にて、種苗を搬入し、2年かかりをかけて養殖し、年間出荷量20tを目指して養殖を進めています。



沖縄県で最も多く漁獲されているイカで、県内ではマグロに次ぐ漁獲量を誇ります。1990年代にソデイカ漁が普及して以来、沖縄県の海人(漁師)にとって欠かせない重要な水産事業として確立されています。

ソデイカ



環境への取組み

伊平屋村漁業協同組合では、漁具で使用する電池や弁当ゴミ等を持ち帰るよう、各組合員に指導しています。また、伊平屋村漁業協同組合が主導して、年に1度海浜清掃を実施するなど、環境に配慮した取組を進めています。

歯ごたえのあるもちもち食感。
旨みと甘みを持ち合わせた沖縄の名産品です。

● 沖縄の方言で「セーイカ」と呼ばれるイカ。
1年間という短い寿命の間に大きく成長し、食用のイカでは最大級として知られています。

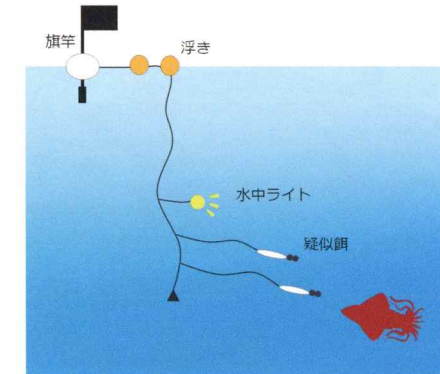
世界の温熱帯地域に分布する、食用では最大級のイカです。「ソデイカ」「セーイカ」の他にも「アカイカ」「ロケット」「タルイカ」などとも呼ばれています。1年で漁獲サイズに成長し、大きいものでは体長1メートル、体重20キロにも達します。黒潮に乗って北上する為、近畿地方や北陸地方でも日本海で漁獲されています。中でも沖縄県の漁獲量は全国トップで全体の約60%を占めています。



ソデイカ漁(旗流漁業)

沖縄県の中心的な漁業。

ソデイカ漁(旗流漁業)は1990年代に確立し、短期間で沖縄の中心的な漁業として普及していきました。漁獲方法は、海上でよく目立つ黒色のビニール等を付けた旗竿と浮きに、イカを呼び寄せるための水中ライトと疑似餌が付いた漁具を使用します。沖縄県での漁獲量はマグロに次いで多く、資源管理の為に県では7~10月を禁漁期間としています。



加工

鮮度の良い状態で加工場へ。

伊平屋島の近海で漁獲される為、鮮度が良い状態で加工場に搬入して加工する事が出来ます。巨大なソデイカを捌く為には、熟達した技術が必要になります。

イカを捌く際に行う皮剥きも、厚皮と薄皮の2重の皮がある為、一般的なイカよりも労力と時間が掛かります。ロケットや刺身用の柵の状態に加工した後、冷凍して出荷致します。

冷凍してより美味しく。

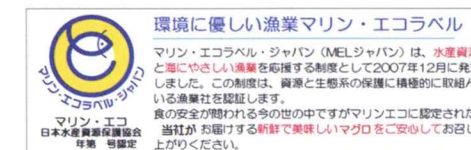
ソデイカは一度冷凍することによって、旨みが増し、歯ごたえのあるもちもちとした食感になります。また保存性も高くなる為、業務用としては非常に使いやすいと評判です。



料理

寿司ネタとしても需要が高まっています。

厚切の刺身で食べられる事多いソデイカ。表面を炙る事で、ねっとり感や甘みが更に増します。その他にもステーキやてんぷらなど様々な調理に適しています。薄切りにして寿司ネタとして使われる事も多く、回転寿司などでも使われています。



Marine Link

Business Information

Marine Link株式会社は、マリン・エコラベル(MEL)、
養殖エコラベル(AEL)の認証を受けました。



マグロ(キハダ、ピンチョウ、メバチ、クロマグロ)、ソデイカが認証されました。

ヤイトハタ、チャイロマルハタ、オキナワモズク、モズクが認証されました。



MEL/AELは、東京オリンピック・パラリンピックの水産物調達基準に認定されています



体に優しいおさかな。
水産物を絶えることなく提供する為に、
水産資源と環境に優しい漁業を応援するラベルです。

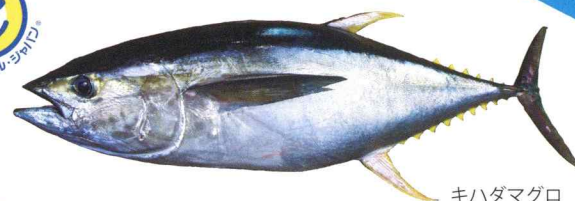


Marine Eco-Label Japan

マリン・エコラベル

Aquaculture Eco-Label

養殖エコラベル



キハダマグロ



メバチマグロ



ピンチョウマグロ



ソデイカ



ヤイトハタ



早摘みもづく

「生産段階認証」

認証対象者: Marine Link株式会社
 漁獲方法: 一本釣・曳縄
 対象漁業者: 伊平屋村漁業協同組合所属船 3隻
 国頭漁業協同組合所属船 15隻
 伊江漁業協同組合所属船 10隻
 宮古島漁業協同組合所属船 9隻
 伊良部漁業協同組合所属船 5隻
 八重山漁業協同組合所属船 28隻
 認定対象魚種: マグロ類(キハダ・メバチ・ピンチョウ・クロマグロ)
 漁場: 沖縄県周辺海域

「流通加工段階認証」

認証水産物の流通加工及び販売

「生産段階認証」

認定対象者: Marine Link株式会社
 漁獲方法: 旗流し漁業
 対象漁業者: 伊平屋村漁業協同組合所属船 3隻
 国頭漁業協同組合所属船 15隻
 伊江漁業協同組合所属船 10隻
 認定対象魚種: ソデイカ
 漁場: 沖縄県周辺海域
 「流通加工段階認証」
 認証水産物の流通加工及び販売

「生産段階認証」

認定対象者: Marine Link株式会社
 漁場: 伊平屋村漁業協同組合敷地内
 認定対象魚種: ヤイトハタ、チャイロマルハタ
 生産方法: 陸上閉鎖式養殖法
 ※沖縄では、ミーバイと呼ばれています。

「生産段階認証」

認定対象者: Marine Link株式会社
 認定対象魚種: オキナワモズク、モズク
 養殖漁場: 沖縄県伊平屋島周辺の浅海域
 養殖方法: モズクひび建て式養殖法

空港から伊平屋島へのアクセス

伊平屋村の総合情報サイトーてるしのNET HPより

那覇空港より運天港まで車で約90分

運天港から伊平屋島行きフェリーで80分～90分

※フェリーは1日2便です。詳しくは、てるしのNET HPでご確認下さい。



伊平屋島内、当社へのアクセス

伊前泊港(フェリーのりば)から徒歩約3分
伊平屋村漁業協同組合 施設内にあります。

Marine Link株式会社

〒905-0703 沖縄県島尻郡伊平屋村字我喜屋217-30

電話:098-046-2966 (FAX共通)

会社概要



会社概要

会社名	Marine Link (マリンリンク) 株式会社
所在地	[本社] 〒905-0703 沖縄県島尻郡伊平屋村字我喜屋 217-30 電話：098-046-2966 (FAX共通)
事業開始	設立登記：平成 26 年 9 月 18 日 操業開始：平成 29 年 3 月 1 日
決算期	3 月
営業内容	水産物及び関連食品の卸売・ 水産加工食品の製造販売
代表者	代表取締役社長 天野 文男
従業員数	7 名 (役員を含む)
資本金	40,000 千円
事業場所	沖縄県伊平屋村
株主構成	ちゅうぎんアグリサポートファンド 50% 伊平屋村漁業協同組合 25% 株式会社クラハシ 25%
取引銀行	中国銀行 ゆうちょ銀行

主要取引先

◆販売先◆

株式会社 クラハシ
沖縄フレッシュ 株式会社

◆仕入先◆

伊平屋村漁業協同組合
国頭漁業協働組合
伊江漁業協同組合
八重山漁業協同組合
伊良部漁業協同組合
宮古漁業協働組合
沖縄フレッシュ 株式会社
三高水産 株式会社
坂下水産 株式会社
知念漁業協同組合
ブライト・パートナーズ・ジャパン 株式会社