

immue

環境変化に
適用する地域連携
極寒ぶりプロジェクト

株式会社イミュー

2026.01.30



地域に根を張り、日本を興す。

事業概要

ふるさと納税支援による活動資金で
町の産業に投資し産業創出を行う会社



活性化

投資

産業創出

地域ブランド

まちのPR

会社名

株式会社イミュー

代表取締役

黒田 康平

オフィス

東京 141-0031 東京都品川区西五反田7丁目22-17 TOCビル10階
白糠 088-0567 北海道白糠町庶路2丁目5-5

設立

2021年4月

組織

合計63名 役員3名（子会社役員含む）、従業員（業務委託・パート含む）60名

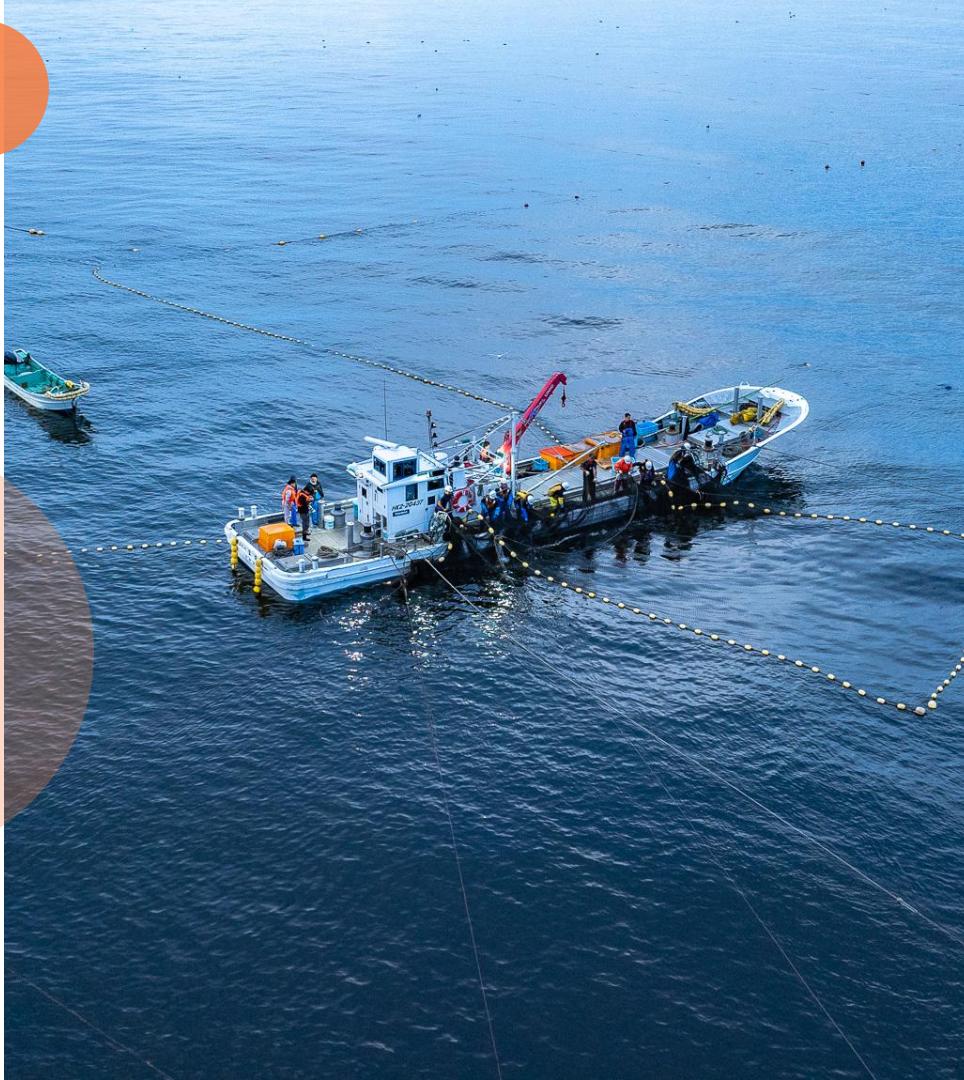
関連会社

株式会社シラリカ（100%子会社、所在地：088-0567 北海道白糠郡白糠町庶路2丁目4-31）



北海道・白糠から、 100年年続く経済のかたち をつくる。

私たちは、道東にある7,000人の町 白糠町 にて、
子や孫に残す豊かな海の実現に向けて
漁協・漁師・仲買・地域の水産会社と連携し、
漁業振興を目的に活動しています。



白糠の魚が商品になるまで



シラリカが目指す漁業振興のエコシステム

シラリカの活動拠点

鮮度保持水槽（白糠漁協内）



自社工場（白糠町内 2箇所）



どこで

漁業振興

誰と

何を

活動パートナー

白糠の漁師、水産漁業関係者、仲買人

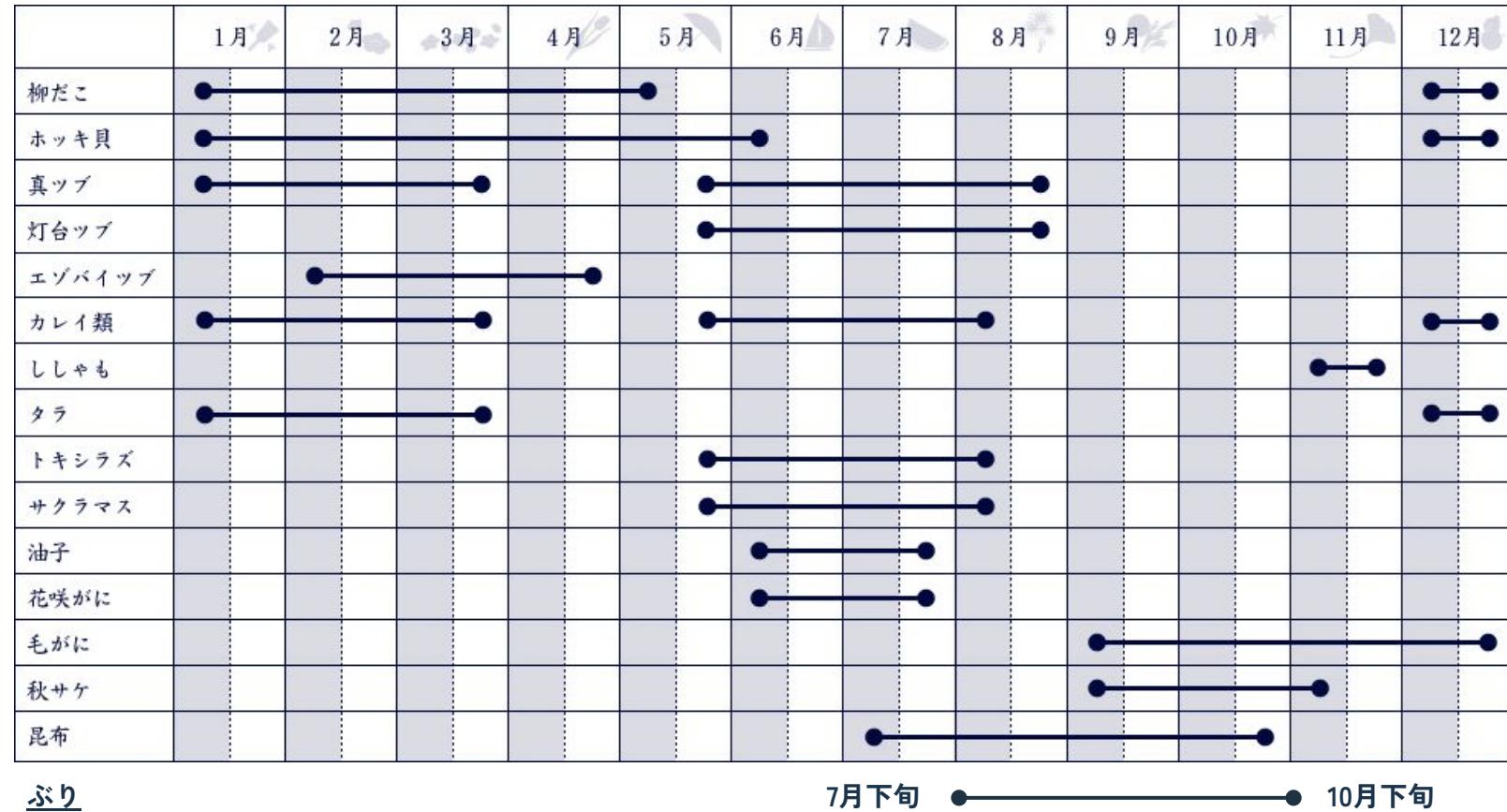


白糠町役場、漁協



- ふ** 極寒ぶりプロジェクト
- 魚 空飛ぶタンタカ（豊洲への活魚輸送）
- 漁師さんの産直支援
- 漁協加工場運営
- ふるさと納税 × まちづくり

前浜（白糠）の資源



白糖における困った問題...

80

今



40

10年後?

白糖における困った問題...

2,000

H27

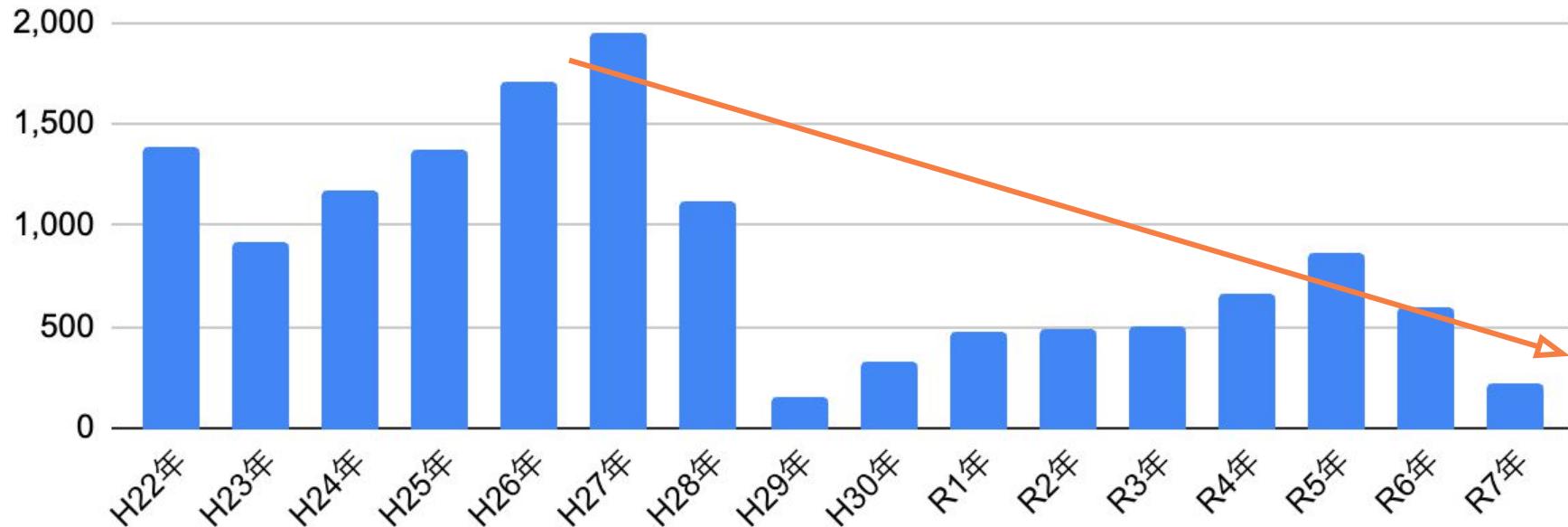


219

R7

白糠における困った問題...

メイン魚種である「秋鮭」の白糠水揚げ量推移

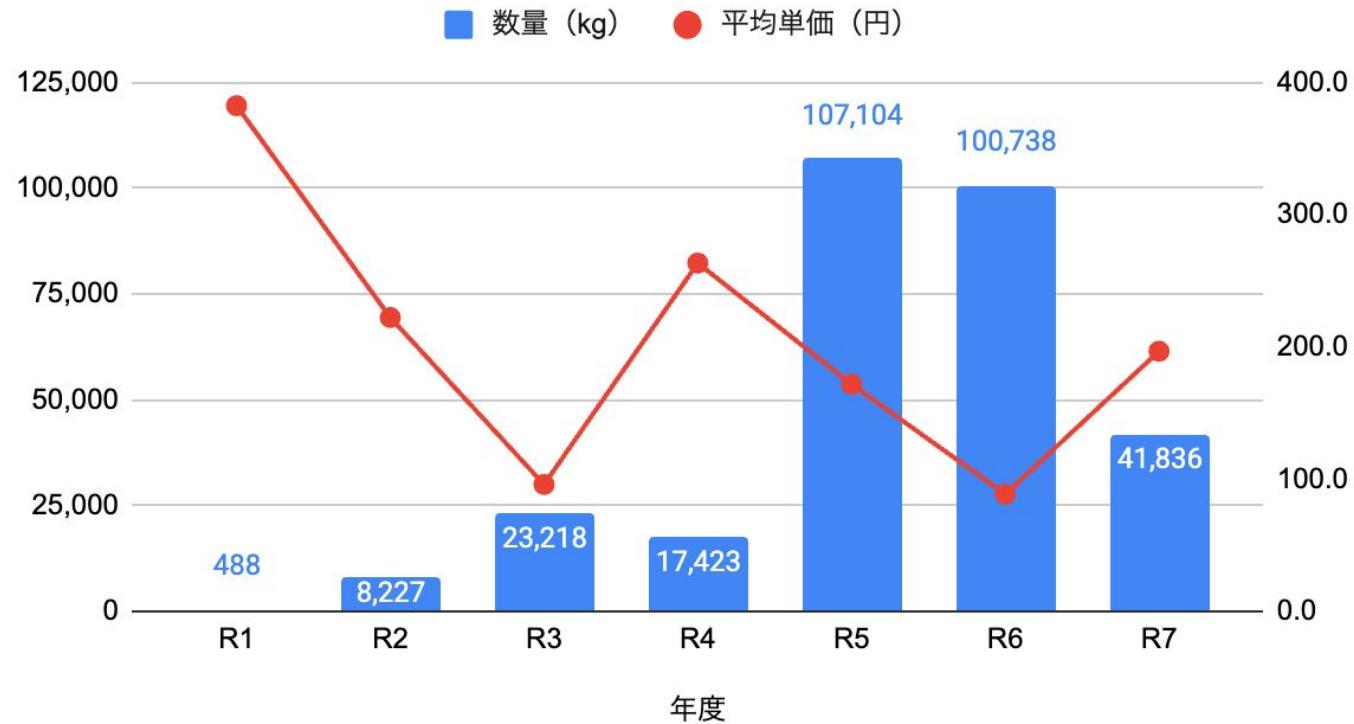


白糖の転機...?!

2000年ごろから、
突如やってきた魚

前浜（白糠）の資源

白糠漁業協同組合 ぶり 水揚げ量と平均単価



①北海道の漁業のあり方

取るだけ、出荷するだけの漁業

②転々とする売買の座組

前浜 → 札幌中央 → 豊洲 → 都内の小売

③地元では馴染みのない魚

「あんな臭い魚食べません」が現地の反応

今向き合っている課題

漁業の課題（全国）

- ・平均年齢：56.4歳（天然漁業はもっと上）
- ・生産量が大幅に減少（水揚げ量の低下と漁港周辺の過疎化）
- ・1984年比較30%の生産量
- ・漁港背後集落のうち、83%が離島 or 半島 or 過疎地域

白糠漁業の現状と課題

弊社が籍を置く白糠でも、漁師が80名いますが、10年後には半数以下になる見込みです。このままでは、天然の魚が水揚げできない危機が目の前に広がっています。また漁師だけでなく、市場の買人（仲買人）も町内では7社中3社のみ、かつ高齢化。水揚げされても地域内での受け皿がなくなってしまうという危機もあります。今、漁協、漁師、仲買人、域内の加工業者が手を取り合って「協働」していくことが重要です。

極寒ぶり[®]

極限の寒さが育んだ、
白糠の極上寒ぶり。

極
寒
ぶり

ぶり **



極寒ぶり を通じて達成したいこと

【魚種が変わっても対応できる漁業づくり】

- ・漁師が1つ先の工程を理解して、魚づくりに取り組む
- ・仲買が卸のニーズを漁師に伝えて、付加価値をつける
- ・漁協がただの仲介ではなく、前浜の環境構築に取り組む

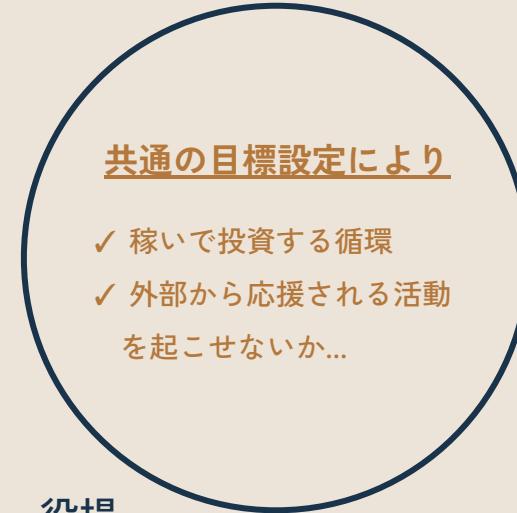
2つのキーワード

共通の目標

協働する

漁業協同組合

鮭や鱈などの高価格で取引される魚の水揚げ量が環境変化により減少。高齢化が進む中、漁業の担い手不足。



豊富な自然資源と基幹産業である漁業振興のため、町の補助やふるさと納税の活用を通じた全面サポート。

イミュー（シリリカ）

販路開拓や商品開発はできるが、自社利益だけではない経済活性化につながる地域ブランドを創出したい。



水揚げ

ブリの船上活〆や活魚輸送により
付加価値の高い魚の水揚げ。
海の中の可視化により効率的な漁業へ。



生産

kg単価172円で取引されている天然ブリを
極寒ぶりと命名。漁港近くに生産拠点を設
置し、ブリを最高品質で出荷。

一次買付金額

目標単価 3,000円/kg



活動支援

町の助成やふるさと納税を活用し、地域資
源をPR。白糠食材を再定義し品質を高め
ていくことで本来の価値を食卓に届ける！

寄付者/消費者



購入者を支援者に





極寒ぶりプロジェクトの経緯



2022年9月

白糠漁協水揚げの天然ぶりを
200食限定でOEM生産しふるさと
納税受付。1週間で全数消化。



2024年1月

白糠漁師さんと共にブリ視察。
福井県美浜町のブランド鰯「ひる
が響」の視察と実証実験。



2024年9月

白糠産ハマチの生産開始。
少数漁師との取り組みから
定置部会全船に拡大。

2023年9月

白糠町に水産加工場の設立。
極寒ぶりで1,500食を受付、
2ヶ月で全数消化。



2024年8月

1次工程用の鮮度保持水槽を設立。
調理者にとって「最高品質で美味
しいブリ」の提供開始。



2025年1月

極寒ぶりの活動転換。
地域資源を改善する漁業の事例と
して位置付けを地域で再確認。

極寒ぶりプロジェクト | 2025.09時点

体制構築

漁師（定置部会）

後工程に最適な処理や目利きによる魚づくりを通じて、漁師みんなで、品質/品格ともに前浜の価値を高める取り組み

定置部会
全船での取組

ぶり縛め方
講座の開催



収益改善

イミュー（シラリカ）

鮮度保持水槽や自社/地域内工場連携による高付加価値の商品づくりを通じて、前浜収益の改善と意識の向上を図る

kg単価1200円
の極寒ぶり

水槽活用で
研究/調査

天然ハマチの
流通を作る

- ✓ 共通目標による地域連携
- ✓ 地域で稼いで投資する循環

資源管理

白糠漁業協同組合

民間と漁師の連携を前浜でサポート
魚種が変わっても対応できる漁協づくり

市場横加工場
施設の竣工

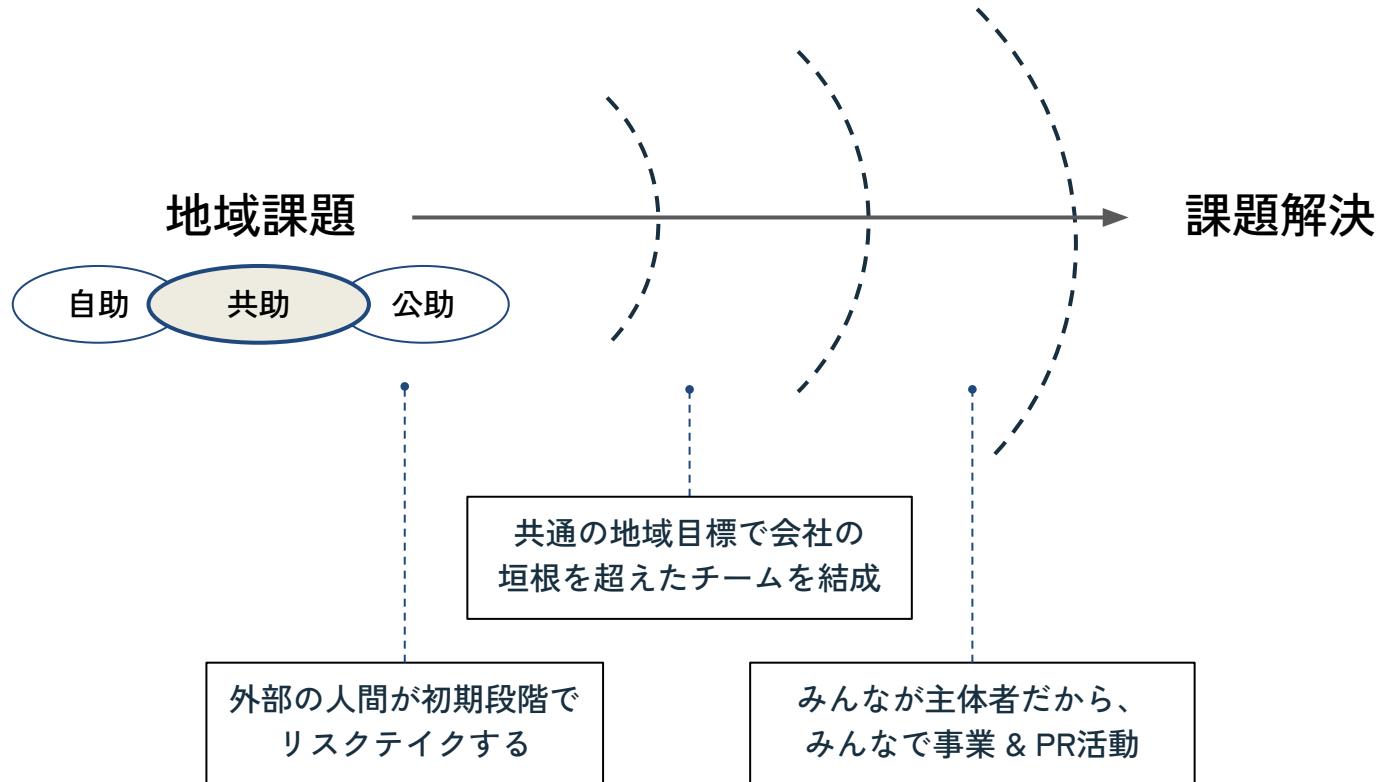
民間企業への
研究機会提供

官民連携の
事例づくり





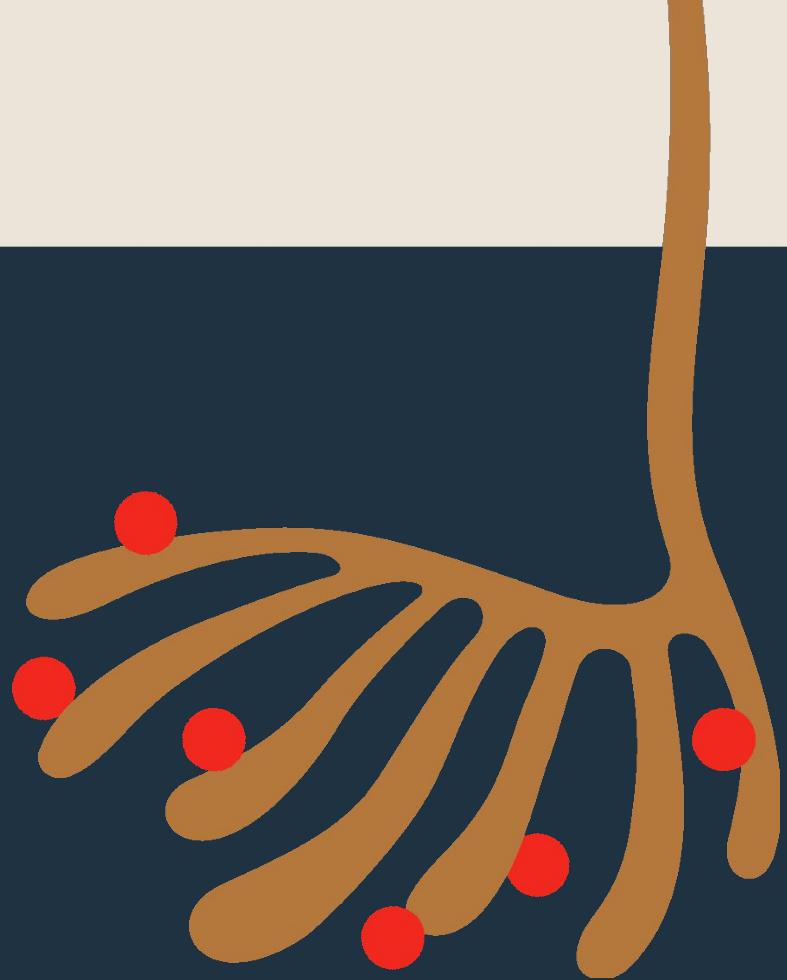
人口が減っていくことを前提にした事業活動



地域を変えるのは、

よそ者、馬鹿者、若者と、地域に住む人脈のあるご老人

- ・地域に長く住むキーマンと信頼関係性を築き、いろんな挑戦を支援してもらう
- ・地域の滞在経験の浅い人間が、率先して挑戦し失敗する、そして失敗から学ぶ
- ・既存ルールに染まらずに行動する
- ・周りのご老人に素直に教えを乞う、搔き回す
- ・地域の外部にいるからこそその視点で地域を分析する
- ・地域にはない知識／情報／人脈／経済を積極的に活用する



Thank you.