

漁業参入の発表および尾鷲市長や三重県担当者と共に地方自治体の取組や課題について考える会のお知らせ

飲食・農林水産・ヘルスケア・IT活用サービス事業に取り組み、東京都内を中心に19店舗のストアビジネスを運営する株式会社ゲイト(所在地：東京都墨田区代表取締役CEO 五月女圭一、以下ゲイト)は、この度、漁業への本格参入として、三重県尾鷲市須賀利町にて水産資源に優しい定置網漁を開始することとなりました。

須賀利町は隣接する紀北町に囲まれた尾鷲市の飛び地で、今でも日本の原風景が残る趣深い漁村です。複雑なリアス式海岸の湾奥に位置する恵まれた漁場で、かつては漁業で栄えた歴史もありますが、近年、過疎による少子高齢化、後継者不足により衰退傾向にあるのも現実です。貴重な資源を守り、地域の歴史や伝統を大切に受け継ぎながら、このような地域課題の解決に取り組むことは企業の義務だと認識し、支えて下さる地域の企業や漁業協同組合、漁業者、自治体の方々の協力を経て、新たな一歩を踏み出せました。

つきましては、漁業参入の発表および尾鷲市長加藤千速氏や三重県の担当者をお招きし、地方自治体における取り組みや課題、一次産業の実態などを解説頂くほか、三重県尾鷲市の歴史や文化を紹介する試食会を開催いたします。

1日時 2017年11月14日(火) 14:00~16:00

2場所 くろきん 虎ノ門本店
〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-8-13 虎ノ門上野ビルB1

3参加(見込)人数 30名

- 4内容
- ①尾鷲市の漁業振興への取組及び地域特産品の振興について
(尾鷲市長 加藤千速氏)
 - ②東紀州地域における1次産業の課題と地域の取組
(三重県 尾鷲農林水産事務所 所長 太田憲明氏)
 - ③ふるさと納税を通して見えてきた地方創生の在り方について
(株式会社トラストバンク 代表取締役 須永 珠代氏)
 - ④漁業参入および六次産業化の取組と背景について
(株式会社ゲイト 代表取締役 五月女圭一氏)
 - ⑤三重県尾鷲市の歴史や文化の紹介と東紀州の特産品の試食会

5主催者 株式会社ゲイト

【東京窓口】担当：安福

〒130-0024 東京都墨田区菊川1-13-8 五月女ビル菊川6階

TEL：03-6666-0075 Email：info@gateinc.jp

【三重窓口】担当：福田

〒511-0061 三重県桑名市寿町3-72 太平洋桑名ビル503

TEL：080-5984-7800 Email：info@gateinc.jp

6その他・特記事項

▼株式会社ゲイトの取り組みについて記述致します。

【食の流通構造に疑問を持ち、所縁ある地域での6次産業化を推進】

2016年10月に三重県熊野市にて後継者不在で廃業予定であった水産加工場(現屋号：ふじかど)の事業継承を受け、水産部門を設立の上、gate二木島ラボとして水産加工を開始しました。三重県で水揚げされた魚と尾鷲市の海洋深層水を材料に天日干した干物などをメニュー化し、同年12月には東京都内の自社飲食店舗にて提供。

食文化の価値観を今一度見直し、水産物流通と地域課題解決に貢献したいという想いから、今回三重県尾鷲市須賀利町にて水産資源に優しい定置網漁を開始することとなりました。(定置網漁の開始は台風の影響等

で日程調整中)

【持続可能でもうかる漁業構造への取り組み】

農林漁業従事者の減少は加速しており、三重県では平成15年で12,261人であった漁業就業者数は、平成20年には9,947人、平成25年時点では7,791人であることが明らかになりました(※)

資源保護と経済性とを両立させた漁業に向け、持続可能な構造をつくるべく、三次産業のノウハウと一次産業とを連携させた事業モデルを模索し、一次産業に取り組む人口を増やすことに尽力して参ります。

(※) 三重県水産業・漁村振興指針より

<http://www.pref.mie.lg.jp/common/content/000635768.pdf>

【自社配送について】

物流運賃や人件費が高騰するなど、物流システムが限界に近づいているといわれるなか、弊社では店舗への食材などの配送を月間約6000回しています。

飲食構造の改革を進めていく上で、物流は大きなテーマの一つと考えており、都内近郊の自社物流を実現すべく、地産品を一括仕入れし、各店舗に配送するなど物流テストを重ねてきました。

2016年には、東京本社の1階を食材をより美味しく提供するための研究施設「キッチンラボ」として拠点化し、三重県で水揚げ・加工した食材や神奈川県で収穫された野菜を東京のキッチンラボに集約し、居酒屋13店舗への配送を開始しました。

【東京から地域へシフトした働き方改革】

近年、人口の東京一極集中に伴い政府が掲げる働き方改革では、地域において働く場の創出が課題になっています。

弊社は東京都墨田区に本社を置く企業ですが、2012年にアメリカテネシー州メンフィス、2015年に三重県桑名市にサテライトオフィスを設け、場所に捉われないテレワークによる業務効率化・改善に取り組んだ結果、東京本社業務の1/3の削減を実現してきました。

今後は生産地に軸足を置くことで、地域の方々と協力体制の上、地域資源を活かした事業を創出し、顧客や関わる方々に多彩で豊かな食文化を伝えていけるよう事業継続課題にも取り組んでまいります。

【現在の具体的な働き方改革への取り組み】

- ・ 関わるスタッフ約140名に通信端末を支給し、クラウド型マニュアル作成ツール起用。
- ・ テレビ会議システムを導入。
- ・ 職住近接制度により本社スタッフの6割が本社ビルや拠点に在住。
- ・ 自社居酒屋を何度でも無料利用できる社内制度を設け、食の習慣や環境づくりを実現。

【今後の展開】

2020年には弊社の経営する居酒屋店舗で使用する食材の8割を三重県産にしたいと考えており、将来的には東紀州地域に本社を移転する計画です。

三次産業である飲食店の六次産業化や自社配送などは稀な取り組みではありますが、他社でも同様に進められる可能性があり、企業誘致と組み合わせると追随する企業が出てくるのではないかと考えております。

事業や産業の発達あってこそその地域活性。弊社が一連の取り組みを成功させることは三重県の水産、しいては国の水産の発展につながるのではないかとこの考えのもと、努力してまいります。

【今後のスケジュール】

■定置網船 八咫丸(やたまる) 出航祈願

内容 神事、漁船のお披露目、餅まき

日時 2017年11月9日(木) 10:00~

場所 高宮神社(三重県尾鷲市須賀利町)

■漁業参入の発表、および地方自治体の取組や課題について考える会

詳細は上記の通り

■東紀州の特産品の提供「三重祭り」

内容 自社配送を活用して直送した東紀州の食材を都内を中心とした13店舗で提供します。

主な食材はとれたての地魚の干物、希少かんきつ新姫等

また、一部の料理に尾鷲海洋深層水塩を使用します。

日時 2017年11月14日(火)~11月30日(木)

場所 弊社が経営する都内を中心とした居酒屋13店舗（三重の応援店舗）

- ・浜松町和の家 東京都港区浜松町2-9-1 TEL:03-3434-8377
- ・かざくら隠れ家並木通り銀座一丁目店 東京都中央区銀座1-4-6 TEL:03-3535-0570
- ・せかいち自由が丘本店 東京都目黒区自由が丘1-8-18 TEL:03-5731-3390
- ・くろきん虎ノ門本店 東京都港区虎ノ門1-8-13 TEL:03-3504-8620
- ・くろきん日本橋本店 東京都中央区日本橋1-5-6 TEL:03-3278-7311
- ・くろきん門前仲町本店 東京都江東区富岡1-22-26 TEL:03-3642-2025
- ・くろきん新橋本店 東京都港区新橋1-17-8 TEL:03-3502-0515
- ・かざくら虎ノ門本店 東京都港区虎ノ門1-4-4 TEL:03-3593-8280
- ・かざくら川崎本店 神奈川県川崎市川崎区砂子1-1-7 TEL:044-244-0505
- ・かざくら田町本店 東京都港区芝浦3-12-17 TEL:03-5443-2520
- ・くろきん田町本店 東京都港区芝5-24-5 TEL:03-5443-6033
- ・かざくら田町別邸 東京都港区芝浦3-12-17 グローブビルB1 TEL:03-5443-2520
- ・くろきん神田本店 東京都千代田区内神田3-22-10 TEL:03-3255-5556



【株式会社ゲイトについて】

本社：東京都墨田区菊川1-13-8 五月女ビル菊川6F

代表取締役：五月女 圭一

会社設立：1999年1月

事業内容：飲食・農林水産・ヘルスケア・IT活用サービス

URL：<http://gateinc.jp/>