

# 佐伯市あまべエリアの元気企業紹介!

豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に囲まれた、佐伯市あまべエリア。この土地には新鮮な魚介や自然の恵みから生まれた魅力溢れる商品が数多くあります。ここではあまべの地から世界に羽ばたこうと奮闘する元気企業を紹介します。

株式会社 早川商店

佐伯市蒲江

新鮮な魚の生すり身を使った昔ながらの郷土料理

蒲江でとれる新鮮な魚を使つた生すり身を製造・販売する『早川商店』では、蒲江で言うところの「天ぷら」、一般的には「さつまあげ」と呼ばれる加工品も手がけている。さつまあげは、冷凍した魚のすり身が使われる場合が多いが、こちらでは生すり身を使用。質の良い原料と水にさらさない独自の製造工程で、弾力がありだ

シが出ると評判だ。「生すり身の製造は非効率。でも、うちでしかできないものをつくらないと意味がない」と同社2代目の早川弘文さん。大学卒業後、福岡で3年ほどサラリーマンをしていたが、地元と魚料理が恋しくて帰郷した。祖父母が恋しくて帰郷した。祖父母



「かまえインターパーク」で販売中(土・日曜、祝日限定)の『海鳴り寿司』648円。



エソやあじのすり身、てんぶらなどは、同社のサイトで購入できる。

が戦後創業した同社を引き継いだものの、ここ数年は漁師の数が減少し、すり身文化が衰退しつつある状況。危機感を覚え、昨年から商工会のサポートを受けながら新商品開発に取り組んだ。そうして完成した「海鳴り寿司」は、蒲江では昔から親しまれてきた郷土料理。かつおだしなどで味付けしたエソのすり身のなかに酢飯をつめた、いなりずしのような品だ。

今後も新商品の開発や冷凍販売の開始などのほか、同年代の干物業者との連携や人手の確保、HACCP対策などにも取り組みたいという早川さん。「大好きな蒲江に活力を」と、挑戦は続く。



生すり身はつみれにして鍋に入れるなど、いろんなアレンジを楽しめる。



水産業と地域のもつポテンシャルを高める取り組みにも意欲的。

## 浪井丸天水産 佐伯市蒲江

1981年創業の『浪井丸』  
「若武者」をご存知だろうか?  
ビール酵母で育てる豊後ハマチ

天水産』は、もともとブリを稚魚から成魚になるまで、2年ほどかけて大切に育てたたち業者に販売する養殖業者。その3代目となるのが、浪井大喜さんだ。大喜さんは大学卒業後、県の漁協で働いたのちオーストラリアで食品配達業の仕事をしながら生活。帰

国後、家業が厳しい経営状況にあることを知つてからは、経験を生かした自社配送の開始や、商工会や周囲のサポートを得て6次産業化の事業計画認定取得など、新たな可能性を模索してきた。昨年に



刺身は塩で食べるとより旨みを感じられる。



お米との相性がいいのも若武者の特徴だ。

が、一般的なハマチと食べ比べた人のおよそ8割が「旨味が強い」と感じたという「若武者」だ。ビール酵母で育てる「若武者」の特徴は、さっぱりとした上品な味わい。生後2~3日の稚魚から1年半かけて育て、こだわりの餌でアミノ酸数値の向上や旨味成分の上昇が認められるほか、血合いの変色が遅く鮮度の持ちがよい、との声もよく聞かれるといふ。

「若武者」は現在自社サイトやスーパーで販売。佐伯、大分、別府の飲食店や結婚式場でも提供されている。「地元の人々に愛してもらいたい」と語る3代目のその思いの結晶を、一度味わってみてほしい。



### 浪井丸天水産

佐伯市蒲江西野浦198-4  
0972-43-3700  
[namii-suisan.com/com](http://namii-suisan.com/com)  
<https://www.instagram.com/marutengroup/>



### 株式会社 早川商店

佐伯市蒲江大字蒲江浦3546-7  
0972-42-0178  
休木・土曜  
<http://hayakawa-surimi.jp/>



# 佐伯市あまべエリアの 元気企業紹介！

豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に囲まれた、佐伯市あまべエリア。この土地には新鮮な魚介や自然の恵みから生まれた魅力溢れる商品が数多くあります。ここではあまべの地から世界に羽ばたこうと奮闘する元気企業を紹介します。

大地酒造株式会社

佐伯市上浦

身体に優しく心もなごむ無添加海藻スープ

「食べるボエム」と書かれてある、美しい青が印象的なパッケージ。そのなかに眠るもののも正体は、海藻スープの素だ。一般的に固形スープには化学調味料が使われていることが多いが、このスープは無添加・無工キス。原料は鹿児島産のあおさ、大分産のふのり、国内産の食塩や和歌山の梅粉などだ。

160ミリリットルのお湯を注ぎランチのお供やお茶漬けに、そのままホカホカ白ごはんに混ぜて使うのもおすすめといふ。

開発したのは『株式会社ベース』の平川撰おひむかさん。関西と関東で出版・広告関係の仕事を20年ほど携わったのち、海藻の卸売を手がける父を手



商品コンセプトやレシピは、別府市人気店『BASARAHOUSE』の宮川園さんと共同開発

株式会社 ベース  
佐伯市上浦



初めて手がけた自社商品“九州の海藻シリーズ”。並べてみると海藻の百科事典のよう。

「もの之情 評議」といきあまへ  
食べる通信」を発行するなど、地元を盛り上げるための活動にも力を注ぐ平川さんの原動力は「身体に優しい海のものを食べて、少しでも元気になつてもらいたい。日本独自の食文化を守つていきたい」という思い。ベースという名の船は、さまざまな人との出会いと絆という追い風を受けながら、無限の可能性が広がる大海へと進み続ける。



作り手の思いも一緒に味わってもらえるよ  
イベントも開催



株式会社 ベース

佐伯市上浦大字浅海井浦2312-9  
☎0972-32-5539  
<http://base39.jp/>



大地酒造 株式会社

佐伯市上浦大字浅海井浦27  
☎0972-48-9388  
<https://oichi.saiki.jp/>

問 佐伯市あまべ商工会伴走型小規模事業者支援推進事業 ☎ 0972-33-02



米と麹だけを使い、伏流水で醸す『花笠み』シリーズ720ミリリットル1200円~。



県内の酒蔵で10年以上酒造りを  
学んだ弟の司さんが杜氏を務める。

し出た。5代目はなかなか首をたてにふらなかつたが、酒米・山田錦を自ら育てるなど熱意を示し続けた結果、酒造りを教えてもらえるようになつた。そして2015年、池田さんが初めて携わった純米吟醸酒「龍爽香」(さちかぜ)が誕生。2018年には合資会社から株式会社となり、池田さんが社長に就任した。昨年、曉嵐の滝のふもとに工場を新築移転し、さらなる発展を目指す「新生」大地酒造。その未来は、作り手や消費者や、たくさんのみで彩られているにちがいない。



工場では状況によっては見学や試飲も可能  
電話にて予約を。

# 佐伯市あまべエリアの元気企業紹介!

豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に囲まれた、佐伯市あまべエリア。この土地には新鮮な魚介や自然の恵みから生まれた魅力溢れる商品が数多くあります。ここではあまべの地から世界に羽ばたこうと奮闘する元気企業を紹介します。



個人漁船から24mほどの大きな船、九州で最初にアルミタンカーボートなども製造してきた。



知識と経験とともに一人ひとりが一流の、職人4名で作業を手がける。

有限会社 清家造船所  
佐伯市鶴見

## F R P 船舶製造の経験を生かした新サービス



FRP船のノウハウで作る、トラック用のクーラー箱。

もともとは地域の需要に応えた木造船づくりが始まり、1972年に法人化した『清家造船所』。2003年に現在の社長が就任してからは、FRP船の建造に移行し、新船の建造、修理、メンテナンスなどを主に受注している。地元だけでなく、九州、四国、山口県の漁船や定期船、パイロット船などを手がけてきた。

FRPとは、ガラス繊維などに樹脂を交互に重ね、強度を上げた繊維強化プラスチックのこと。同社ではこの素材を用いた業務用のクーラー箱、防水を施した水槽なども受注生産してきた。コロナ禍の影

響や時代の流れを見据え、こらした船舶以外の製品づくりにも力を入れていてこうと、昨年、補助金制度を活用し「二液塗装機スプレーアップシステム」を導入。作業の効率化を図り、事業拡大を目指している。長年の経験が培う確かな腕と感覚がものをいう、船舶の建造やFRP製品の製造。「従業員全員が職人気質で丁寧な作業を行なっていること、次々注文が入ってくる」と代表取締役の清家勝助さん。今後は高評価を受けてきたことだろ。

水槽やクーラー箱の生産販売をはじめ、後進の育成にもつと力を注いでいきたいという。これからも、船は、進んでいくことだろう。



有限会社 清家造船所

佐伯市鶴見大字沖松浦1211-3  
0972-33-0031  
<http://www.saiki.tv/~sy-seike/>



有限会社 丸直水産

佐伯市鶴見大字地松浦206-20  
0972-33-0105  
<https://r.goope.jp/marunaosuisan>

有限公司 丸直水産  
佐伯市鶴見

1988年の創業からコツコツと信用を積み上げ、今では本釣りの高級魚などの大部分を東京や大阪の市場に出荷する卸売・小売会社に成長した

「丸直水産」。代表取締役の和田素直さんは、「起業したてのころは、8万円を握りしめて軽自動車で延岡まで魚を仕入れに行つたな」と当時を振り返る。

3年前には、補助金を活用して「シングラスアイス」の製氷機を購入。サラサラで従来の氷に比べて40%ほど軽いこのアイスは密着度が高く、魚を傷つけず素早く均一に冷やし、空輸コストも軽減できる。また、すべての活魚に神経締めをおこなうことで、これまで以上に高

い鮮度を保つことを実現させた。11月には「買い支え」ができるようになると、活魚を生かしておける水槽のろ過装置も導入。それは同社の「鶴見の魚の質と価値の向上で、地域に貢献したい」という思いからだ。

こうした丸直水産ならではの強みを生かし、今後は県内各地の宿泊施設との直接取引にも力を注ぎたいと奔走中。同社は個人向けの顧客も多く、毎年、一般向けに年末販売を実施している。今年の販売は12月28日(火)~31日(金)の8時~16時ごろまで(大晦日は午前中のみ)。新鮮でおいしい魚と一緒に新しい年を迎えてみたい方は、ぜひ出かけみてほしい。



鶴見の魚は、都心部では高級魚として取り扱われ、豊洲市場から首都圏の高級料理店やホテルへ届く。



新たな鮮度管理体制を構築したことでの従業員の負担も軽減された。



より高い質と鮮度を保つために「シングラスアイス」を採用。



有限会社 三宅水産

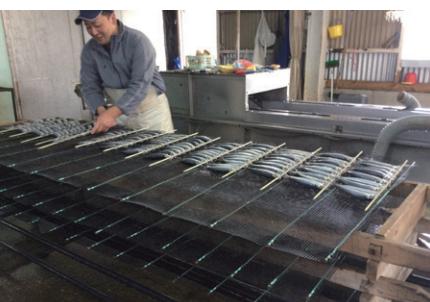
5種のお洒落なティストで干物を楽しめる「大分アジシャス」。購入は電話注文より可能。



子どもたちに元気に育って欲しいという思いで  
先代がつくった丸干しなどの「元気な子」シリーズ。

干物をバジル、スマーラク、スパニッシュカレー、ピリ辛七味、トマトソース＆ガーリックの風味で樂しませる「大分アジシヤス」シリーズ。ワインに合う味付けは、佐伯市のフレンチの名店『ムツシユ・カワノ』の河野辰也シェフが監修し、干物の新しい可能性を追求した斬新な商品だ。開発したのは『三宅水産』3代目の矢野良昭さん。「より幅広い世代に、魚や干物に興味を持つ欲しい」と、3年前に開発に着手し、補助金を活用して、若い人们にも目を引く干物のイメージをくつがえすようなお洒落なパッケージも制作。コロナ前は、展示会などに出店し営業活動に励んでいた。

干物の新しい可能性を引き出す



先代から培われた米水津の  
干物の伝統を受け継ぐ矢野さん。



有限会社 三宅水産

佐伯市米水津大字色利浦1284  
☎0972-36-7222  
<https://r.goope.jp/miyake-s>



有限会社 マルサン商店

佐伯市米水津大字色利浦  
☎0972-36-7204  
<http://www.marusan-himono.jp>

# 佐伯市あまべエリアの 元気企業紹介！

豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に囲まれた、佐伯市あまべエリア。この土地には新鮮な魚介や自然の恵みから生まれた魅力溢れる商品が数多くあります。ここではあまべの地から世界に羽ばたこうと奮闘する元気企業を紹介します。



有限会社 マルサン商店

佐伯市米水津

こだわりの製法を守り続ける  
「黄金いわし」

「福岡や中国・四国・関西地方の一部には、『節分いわし』という風習があります。いわし



先代から受け継いだ手法と思いで仕上げる手物や聞き。

の良いいわしを仕入れ、魚の脂と旨味を逃さない手法で、水分量を残して仕上げる干物。カリカリに乾燥させる干物が主流だった時代に先代がつくり始め、現在は商標登録もしている自慢の商品だ。

年々減少している丸干しの売上状況に危機感を覚え、ネット販売をスマートにすため補助金で重量選別機を導入するなど課題に取り組む宮脇さん。地域にある10社以上の水産加工会社と一緒に「米水津が誇る干物づくりを盛り立て、守っていきたい」と語る。そんな思いがつまつた味わい深い干物。商品の購入やお問い合わせは、電話でお気軽にどうぞ。



干物づくりには細やかな気遣いが重要。