

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、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。



かまえインターパーク 海べの市

佐伯市蒲江

蒲江インター→エンジから車で3分ほどの場所にある『かまえインターパーク』では、地元で獲れる新鮮な魚介とその加工品を購入したり、味わうことができる。

蒲江の海と海産物を堪能できる施設

A close-up photograph of various fresh shellfish, including oysters and scallops, arranged in a white container. A large blue circular logo with the Japanese characters 'チカラ' (Chikara) is overlaid in the upper right corner.

バーベキューやおせちの具材にもおすすめの「ヒオウギ貝とサザエのセット」4800円(税込・送料無料代込)。



蒲江の海を臨む『かまえインターパーク』は、地どれ・朝どれの鮮魚やさばきたての刺し身・山の幸など地域の特産品を販売する『海べの市』、海鮮丼など鮮度にこだわった魚介料理を味わえる『海のレストラン笑魚』をはじめ、ソフトクリームや軽食を提供するテーケアウトコーナー、授乳室とキッズスペースを完備した観光案内所などを併設する、充実した観光施設だ。敷地内には広々とした芝生広場があり、お弁当を食べたり休憩したり、お子さんと一緒に遊んだりと、自由に時間を過ごすこと

『笑魚』では、大きな窓から蒲江の海を眺めながら食事ができる。



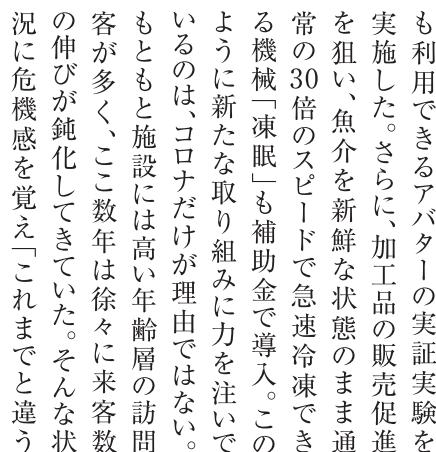
ができる。「直売所で購入した魚介や干物を、ご自分で焼いて味わえる焼き小屋も人気です」と広報担当の洲本千春さん。海眺めながらいただく新鮮な海産物は、確かにより一層乙なものだ。蒲江までは足を運べない、という方

「さまざまなイベントを開催しているので、気軽に遊びに来てください」と広報担当の洲本千春さん



補助金制度を活用して導入した
急速冷凍機『凍眠』。

公設民営の道の駅と違い、民設民営のこの施設を運営する『海べ株式会社』の出資者は、周辺地域の生産者や自治組織。事業で得た利益の一部は花火大会や、伊勢えび海道 伊勢えび祭りなどのイベントを通して地域に還元している。労働人口が減少傾向にあるこの地域では、人材確



朝どれの鮮魚のみを使ったこの施設ならではの鮮度が自慢の「海鮮ちらし寿司」。



焼き小屋は1テーブル90分利用で880円。
まずは直売所でお好みの海産物を購入して。

ことをやめていいかなければ」と
E C サイトの充実や S N S で
の情報発信にも積極的に取り
組んでいるのだ。



お土産におすすめの、佐伯産の食材を使った加工品も豊富にそろっている



あま かまきインターパーク 海べの市

かよんソシル ハーフ 海 ハーフ
佐佐木薫江 宮本特選 L42-L6 電 03-3272-44-5515

- 海への市(直売所): 9:00~18:00
●テイクアウト: 11:00~16:30(平日)、10:00~17:00(土日祝)
●海のレストラン 笑魚
11:00~ラストオーダー14:00(平日)、10:30~ラストオーダー15:00(土日)
●焼き小屋
10:30~ラストオーダー15:00(平日)、10:30~ラストオーダー15:30(土日)
休 |月|日|(日)

公式ショッピング



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 ☎ 0972-33-0217

佐伯市あまべエリアの元気企業紹介!



塩月漁業株式会社

佐伯市鶴見

昭和47年からまき網漁業を行う『塩月漁業株式会社』が新たにスタートさせたカキ養殖部『海生』。養殖の指揮をとるのは、子どもの頃から夢だった漁業に従事するため大分に移住した、北海道出身の石井淳也さんだ。

道産子の情熱がつまつた生ガキ



昼は養殖、夜はオイスターバーと、朝から晩までカキに夢中の石井さん。

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、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。



「海雲～umishizuku～」は一口サイズ。うま味があり貝柱が太く筋肉質な身が特徴。

佐伯市鶴見の沖合で10万個ほどのカキを養殖する『海生』、通称『OYSTER FARM 海生』から誕生した、新しい生ガキブランド「海雲～umishizuku～」が評判を呼んでいる。一般的な養殖方法と異なり、カキを入れたバスケットを定期的に反転するユーニーランドの手法「フリップファームシステム」によって、天日干しを1日置きに繰り返すことで、貝柱が鍛えられ、サイズが整った小ぶりで味がギュッと凝縮された、濃厚なカキに育つそ



紫外線殺菌処理した海水に24時間以上つけて、不純物を除去する。

う。同手法の導入は2021年。もともと個人で養殖事業を開いていた石井さんが、塩月漁業株式会社でカキ養殖部を立ち上げ、完成させた。

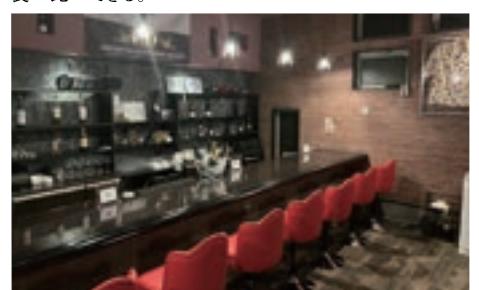
石井さん、実は生まれは佐伯と縁もゆかりもない北海道の港町。釣りが好きで、いつかは漁業に携わりたいと思っていましたが、一旦もう一つの憧れだった美容師の道へ進み、札幌と東京で働いたのち、やはり海の仕事をしたいと、2017年に

地域おこし協力隊として佐伯市に移住した。大分県を選んだのは、妻の祖父母が日出町にいたから。協力隊を終えたあと、当初はあわびの養殖事業の立ち上げも考えていたが、リスクが大きく断念。市の水産課に相談したところカキを勧められ、大入島の宮本氏のもとで養殖について学んだ。その後、個人で養殖事業を始め、アプリなどを駆使してネット販売をおこなっていたが、塩月漁業株式会社の社長と一緒にやろうと声をかけられ入社。以前から「この人と一緒に働きたい」と思っていた、地元の漁師・阿部さんを口

船を走らせることによって自動にバスケットが回転する「フリップファームシステム」。

参加するなどして、県外や飲食店とのつながりを増やしてきた。実は北海道時代、カキを食べたことさえなかつたという石井さん。ここまでくることができたのは「船の免許も持たない漁業の素人だった自分を助けてくれた社長や宮本さん、一緒に頑張ってくれる仲間、商工会や地域の人たちのおかげ」と語る。昼は海で養殖の仕事、夜は佐伯市の中心街で奥さまとオイスターバー

石井さんが経営する『ピュアミルキッシュモ』では、「海雲～umishizuku～」はもちろん、全国から取り寄せたカキを食べ比べできる。



社長の娘さんご主人・笠村さんと一緒に作業する石井さん。

説いて2人でカキ養殖部を立ち上げた。現在は阿部さんの息子さん、社長の娘さんとご主人も加わり、5人での部を盛り立てている。販路開拓・拡大の取り組みに欠かせないのが、佐伯市あまべ商工会の存在。商工会の勧めで経営革新の取得や補助金制度を活用したPR動画、パッケージの制作などををおこない、昨年はリモート商談会に



ロープにつながれたバスケットのなかにカキが入っている。

『ピュアミルキッシュモ』の経営も手がけるほど、「ほれ込んでいるんですね」とカキに首つけた。漁業を元気にしている石井さんとその仲間たちの情熱の結晶・海生の「海雲～umishizuku～」。ネットでの購入はもちろん、目の前に生産者がいるオイスターバーで、ぜひ一度味わって見て欲しい。



OYSTER FARM 海生
佐伯市鶴見大字沖松浦1253-7

☎ 0972-30-1199
■ 9:00~17:00 土・日曜

〔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 ☎ 0972-33-0217

塩月漁業 株式会社
佐伯市鶴見大字沖松浦1240

ピュアミルキッシュモ
佐伯市城東町2-13アイエス一番館3号室
☎ 080-8555-9976
■ 19:00~23:00(ラストオーダー22:30) 土・日・月曜



オンラインショップ
KALSEI 2021

酒瓶を詰めたカゴを海底に沈めて熟成させる。



養殖場内にて、深さ14mほどに4ヶ月間貯蔵。引き揚げるワインを返礼品とし、「sandwich」のクラウドファンディングで活動支援を求めた。引き揚げ後、瓶の乾燥、消毒など処理をほどこしたのち、今年4月に発送を開始。「マリン」「海」「レース」「女王」の言葉を組み合わせ「マリレース」と名付けられた。パッケージデザインや販促ツール、ネットショッピング開設支援まで、開発から販売支



「鶴見地域シングルシード養殖協議会」の漁業者が海での作業をおこなう。



大分県初の海底貯蔵ワインの生産と販路開拓事業として、2022年3月には大分県の経営革新にも認定された。

ン『La Nature』でも提供。「自家製鯛のごまだしペロンチーノ」や真牡蠣など、鶴見で獲れた魚介を使つたメニューとともに、数種類の海底貯蔵ワインを飲むことができる。

今年11月には、再び海底にお酒を沈める予定。「同じ銘柄でもヴィンテージが変わるとニュアンスが変わってくるので、どんな味わいになるか楽しみです」。一方で、「鶴見地域は美

フジボなどの瓶に付着するものや形状が、瓶によって一つひとつ異なるのも海底貯蔵ワインの魅力。



しい海やおいしいものの、魅力があるところなのに、昔に比べて活気がなくなってしまって淋しい。こうした商品開発やイベントをすることで地域が元気になれば」と古田さん姉妹。そんなふたりの思いも香る海底貯蔵ワインを、ぜひ一度味わってほしい。



古田さん姉妹が佐伯市中心部に構えたレストラン『La Nature』(ラ ナチュール)。



フルタ酒店

佐伯市鶴見大字地松浦878
☎0972-33-0028
営8:00~16:00 困不定休

La Nature
ラ ナチュール

佐伯市大手町2-2-50藤原ビル1F
☎0972-24-8055
営18:30~0:00(ラストオーダー23:00) 困水曜

マリレース
ネットSHOP



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 ☎ 0972-33-0217

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、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。



始まりは2020年、コロナの影響で飲食店などへの魚の出荷量が激減したことがきっかけだった。漁場の活性化と地域の活性化のため、鶴見地域創生担当者が企画し、真牡蠣養殖を手がける漁師の協力の元、試験的に4カ所に沈め同心に日本酒、焼酎など150本を海に沈め、6カ月後に引き揚げて試飲会を開いた。その感想は「想像していたより、



「フルタ酒店」を切り盛りする妹の茂子さん(写真右)と姉の章子さん。



別府大学と連携して、海底貯蔵におけるワインの変化をデータ化する試みにも取り組んでいる。

大分県初となる海の底に沈めて熟成させる「海底貯蔵酒」が、今、佐伯湾でつくられている。プロジェクトを手がけるのは鶴見地域の漁業関係者と、地元の老舗酒店『フルタ酒店』の古田茂子さん・章子さん姉妹だ。

佐伯湾の海底で熟成するワイン

味や香りがまるやかになり、おいしく仕上がつていて驚いた」とフルタ酒店店主の茂子さん。ワインが海底熟成に耐えうるか、おいしくなりそぞれを選別したり、輸入元や現地のワイン生産者にまで承諾を求めたり、準備だけでも大変な思いをしたが、フランス料理のシェフなど飲食業者にも好評でホットとしたという。

2021年11月、今度はおよそ350本を佐伯湾の海底に沈め、6カ月後に引き揚げて試飲会を開いた。その感想は「想像していたより、



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



「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。

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、弾力がありダメシが出ると評判だ。「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ければ意味がない」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

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



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う。

「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

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/

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 0972-33-0217



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



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

老舗の蔵を支える酒造りへの情熱

佐伯の豊かな自然が育む食材の味を引き立たせるお酒をつくりたい、という思いで生まれされた『花笑み』。精米配合80%の辛口純米、肉料理と相性の良い純米、魚料理におすすめの特別純米、ほのかな甘い香りが漂いカキやパスタなど洋食に合う純米吟醸、上品で優美な純米大吟醸と、5種類それぞれに個性がある。仕込んだのは明治18年創業の『大地酒造』。5代目の大地正一さんから事業承継した池田敬さんが、実弟の杜氏と力を合わせ、昨年完成させた新酒だ。

池田さんはもともと上浦にある『池田学酒店』の店主

で、10年ほど前、父の代から付き合いのあった大地酒造が後継者問題を抱えていると知り、蔵を継ぎたいと申された。5代目はなかなか池田さんが社長に就任し、2015年、池田さんが初めて携わった純米吟醸酒「龍爽香」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、作手や消費者や、たくさんの方々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。



作り手の思いも一緒に味わってもらえるようなイベントも開催。

大地酒造 株式会社

佐伯市上浦大字浅海井浦277-1

0972-48-9388

<https://oochi.saiki.jp/>



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/>



身体に優しく心もなごむ無添加海藻スープ

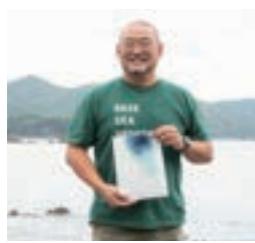
「食べるポエム」と書かれてある、美しい青が印象的なパッケージ。その中に眠るもののが本物は、海藻スープの素だ。一般的に固形スープには化学調味料が使われることが多いが、このスープは無添加・無人工。原料は鹿児島産のおいしさ、大分産のふのり、国内産の食塩や和歌山の梅粉などだ。

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。開発したのは『株式会社ベース』の平川攝さん。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



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。

伝うため42歳で帰郷した。5年前に会社を設立後、初の自社商品を開発。デザイン性の高いパッケージで、幅広いターゲット層の獲得を目指している。都会で得た経験を生かし、地域の食をテーマとした食べもの付情報誌「さいきあまべ食べる通信」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っていきたい」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。



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277-1

0972-48-9388

<https://oochi.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 0972-33-0217

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 丸直水産

佐伯市鶴見



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。

鮮度管理の改善で
事業と水産業に新風を

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



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 清家造船所

佐伯市鶴見



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船なども製造してきた。



知識と経験、技術ともに一人ひとりが一流の、職人4名で作業を手がける。

もともとは地域の需要に応えた木造船づくりに始まり、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



FRP船のノウハウで作る、トラック用のクーラー箱。

FRP船舶製造の経験を生かした新サービス

響や時代の流れを見据え、こ

うした船舶以外の製品づくりにも力を入れていこうと、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

で、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

水槽やクーラー箱の生産販売をはじめ、後進の育成にもっ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>

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 三宅水産

佐伯市米水津



5種のお洒落なテイ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、スモーク、スペイシーカレー、ピリ辛七味、トリュフ＆ガーリックの風味で楽しむ「大分アジシャス」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『ムッシュカワノ』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さ」と、3年前に開発に着手し、補助金を活用して、若い人们に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。

矢野さんは先代の娘婿。奥さんは四女なので、まさか生まれ育ちも北九州でサラリーマンの自分が継ぐとはまったく予想していなかつたという。米津に移住し同社に入社したての頃は戸惑ったが、18年経つた今では「みんな本当に人がよくて、とにかく毎日が楽しい」と嬉しそうに話す。漁師や水揚量が減少傾向にある昨今、「干物文化をなくしていく」と使命感を抱くまでになった。これからも干物づくりという本業を大切にしつづき、加工品の開発・製造などを広げたい」と使命感を抱くま

ない。先代がつくりあげてくれたものを土台に、可能性を



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/>

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 ☎ 0972-33-0217

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

を焼く時に煙や匂いが邪

気を払うと言っているんで

すよ」。そう教えてくれたのは清和さん。同社は昭和初期創業の水産加工会社で、真いわしやうるめいわし、片口いわしの丸干しと、アジやサバの開きを製造している。干物づくりは、作業に使う水の水温から塩加減、乾燥まで細かく調整。つくりたてをお届けするため注文を受けてから作業するなど、こだわりの製法を守り続けている。主力商品の「黄金いわし」は、全国各地から質

を

は、

は、