



補助金を活用して導入した急速冷凍機「3Dフリーザー」。

店舗まで増えるほど順調だった。しかし、コロナの影響で都町以外の2店舗を閉店。事業の大きな支えである得意先のホテルや旅館、飲食店の状況もあり、代表である水本久史さんは卸売業の先行きに不安を感じ始めた。そんな時、佐伯市あまべ商工会から補助金制度の存在を耳にした。地元の魚をもつと生かせる加工事業に挑戦すべく、補助金を活用して、昨年7月加工場を新築。近年、特に関東で知名度と価値が上がっているカワハギを中心にはかり続けていた。



水槽から揚げたのち、すぐに活き締め神経抜きを行い、氷水で冷やし込みをしたカワハギを、職人の手で丁寧に捌く。



カワハギの刺身と肝がセットになった「極のカワハギ」4人前1万5000円。フグとよく似た食感ながら、「海のフォアグラ」と称される肝を食べられるのもカワハギの人気の要因。

# 佐伯市あまべエリアの 元気企業紹介！

の冷凍刺身の加工・販売を始めた。「3Dフリーザー」の導入により、急速冷凍で細胞破壊を防ぎ、鮮度や旨味を閉じ込めた商品は、高級食材を一般家庭でも手軽に美味しく楽しめると評判だ。それまで厄介者と処分されていたカワハギの幼魚を生かす養殖産業を生み出したことで、資源の有効利用や漁業者の収入安定化にも貢献している。

前職でお世話になった漁師さんや販売店のみなさんに応援してもらいながら事業を始め、コロナを機に、新たな事業を開拓することで成長を続ける『水元』。水本さんは「自分たちは漁業に携わる人たちとエンドユーチャーの中間にいる立場。だからこそできることがあるはず。地元の水産業の一役までとは言わなくとも『助になれる』ような取り組みをしていきたい」と使



今後は地元産のハマチ、かほすヒラメなどの冷凍刺身も販売していく予定。

大分市都町にある『かまえ魚河岸水元』では、佐伯産の新鮮な魚介を使った料理を楽しめる。



命感に燃える。大学の農学部を出て「商品開発をしたい」と入社した娘の早紀さんや、高校の調理科を出て「水元の魚のおいしさを伝えたい」と日々学びを重ねる甲斐愛也さんなど、若く情熱にあふれた人材にも恵まれた。『イキのいい』会社。これが蒲江の海の恵みを全国に世界に届けていくことだろう。



(写真左から)娘の水本早紀さんと若いスタッフたちに支えられて事業を展開。



代表取締役の水本 久史さん。

会社は、17年経った今、25トンの大型活魚運搬車を含む4台を所有。九州・関西・関東を中心全国各地の中央・地方卸売市場をはじめ、活魚問屋、飲食店、宿泊施設などで販売と、一部の商品は輸出入もおこなっている。2015年には、外食産業に参入。大分市で、佐伯産の魚介類を中心としたメニューを提供する日本料理店『かまえ魚河岸水元』をオープンし、一時期は3



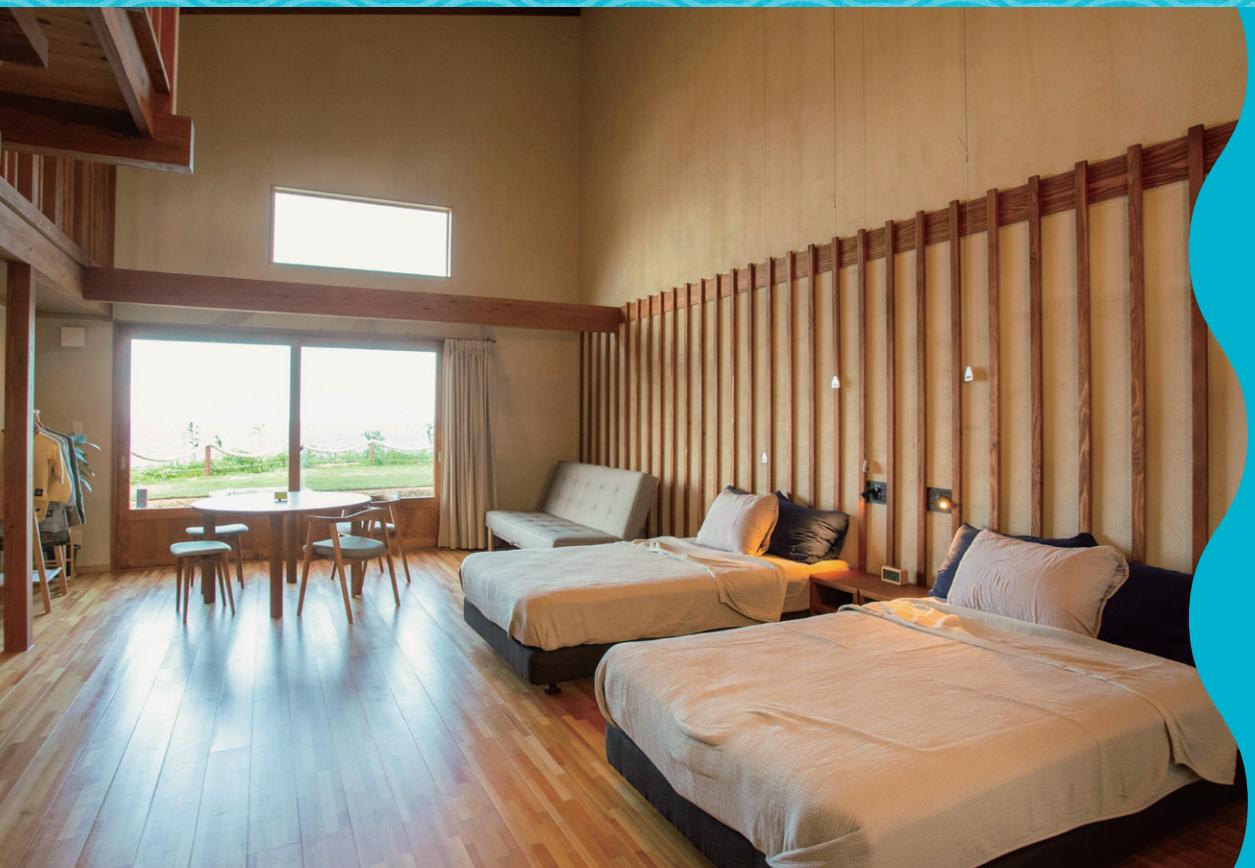


豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に囲まれた、佐伯市あまべエリア。この土地には新鮮な魚介や自然の恵みから生まれた魅力溢れる商品が数多くあります。ここ、あまべの地から世界に羽ばたこうと奮闘する元気企業を紹介します。



世界に羽ばたけ!  
あまべの  
**力**  
チカラ

# 佐伯市あまべエリアの 元気企業紹介!



1日1組限定の宿『innえびすねこ』。シーツやパジャマも自然素材にこだわっている。

でいーぶまりん

佐伯市蒲江(深島)

蒲江から船でおよそ30分の沖合に位置する「深島」。人口12人と猫およそ70匹が暮らす「猫の島」としても知られているこの島を守り、次世代へとつなごうとしているのが、今回ご紹介する『でいーぶまりん』だ。



『cafeむぎ』では「ワンプレートランチ」1650円などのランチや軽食、ドリンクを提供。

この夏、深島にカフェと宿がリニューアルオープンした。この島に伝わる「深島みそ」を使つたパスタやワニプレートランチ、フルーツサイダーなどを味わえる『cafeむぎ』。木のぬくもりあふれる、広々とした部屋でゆったりと過ごすことができる『innえびすねこ』。どちらの施設も目の前に大海原が広がり、日常を忘れて自然や、大切な人や、自分自身と向き合う時間をくれる場所だ。

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。

## 深島の「これから」を守りたい

施設を営むのは、安部達也さんと奥さんのあづみさん。達也さんは深島出身で、大分市や福岡での学校会社員時代を経て、祖母をはじめ島の女性たちが守り続けてきた「深島みそ」の製造を受け継ぐため10年前に帰郷。ホテルとカフェも手がける『でいーぶまりん』を立ち上げ、さらに食堂をつくりうとしていた時、大学院で農村における女性たちをテーマに研究活動してい

季節のフルーツの果実がまるごと入った「フルーツサイダー」770円。デッキで海を眺めながらぜひ。



かまだ仕込みでやさしい甘さが特徴の白い麦みそ  
「深島みそ」280g540円、680g1080円。

定期運航船「えばあぐりいん」。  
1日3便、蒲江と深島を往復する。

たあづみさんと出会った。意気投合したきっかけは達也さんの「ヤギを飼いたい」という一言。挾間町の山育ちだったあづみさんの当時の夢はくしくも「農家に嫁ぎたい、ヤギを飼いたい」。一緒にヤギをもらいに行くという獨特な初デートに始まり、やがて結婚。3人の子どもにも恵まれた。深島みその製造・販売、カフェと宿の運営に加え、シユノーケリングや釣り、みそづくり体験や猫ツアーなどの体験メニューも手がける『でいーぶまりん』の事業は、結婚当初はほとんど収入にならなかつた。周りから

と頼れる存在だ。

「いつ無人島になつてもおかしくない島。でも可能性はたくさんある」とあづみさん。深島だからこそ体感できる時間を楽しんでもらうこと。それから思う人を増やすことにつながればと願つている。「自分たちのうちに、誰かが継いでくれるといいで



カフェから見える、美しい深島の海。

心配されながらも、島の自然、「おばあ」や「おじい」、自由気ままな猫たちに支えられ、「深島を守れるのはわたたちしかいない」という使命感をエネルギーに歩み続けてきた。なにかと相談にのってくれるあまべ商工会も「創業時からお世話になつてしまふ。理念をしつかり理解して応援してくれるし、コスパがとにかくいい!」



『でいーぶまりん』の安部達也さんと奥さんのあづみさん。

島のあちこちで猫たちに  
出会える「猫の島」としても  
有名だニャー。  
島猫 もなか



でいーぶまりん

佐伯市蒲江大字蒲江浦(深島)  
☎080-5289-2280  
□9:00~17:00

cafeむぎ

営10:00~16:30  
休不定休※電話でご確認ください

innえびすねこ

料一泊二食:1名様27,500円~  
(1日1組限定・7名まで)

世界に羽ばたけ!  
あまべの  
**力**  
チカラ

# 佐伯市あまべエリアの 力元気企業紹介!

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。



ごまだしの原材料はエソ、アジ、タイなどの白身魚。季節によりハモやふぐなどの数量限定商品も販売。

(株)漁村女性グループ めばる 佐伯市鶴見

漁師の奥さんたちが集まって結成された『漁村女性グループ めばる』。佐伯市鶴見の海沿いにある拠点で、地元の新鮮な魚を使用した「ごまだし」を製造・販売している。

## ごまだしの伝統と味力を守り、伝える

ごまだしは、魚、ごま、醤油、みりん、砂糖を原材料とする、佐伯で生まれた家庭料理。これをうどんにのせていただき、「ごまだしうどん」は、佐伯市

のソウルフードだ。「漁村女性グループ めばる」で製造するごまだしは、作業場から仕入れの場所にある市場から5分ほど



海沿いの作業場で魚の下処理や調理、包装などをおこなう。

醤油、みりん等と一緒に釜で煮つめ、味を整えて完成させていく。2014年には料理マスター「ズブラン」に認定され、全国放送のテレビ番組で取り上げられるなど、高い評価を得ている。



魚の価値を高め、漁村の女性たちが働く場をつくりたいと2004年に誕生した『漁村女性グループ めばる』。設立以来、代表を務めてきた桑原政子さんから昨年4月、2代目を引き継いだのが、小谷晃文さんだ。兵庫県の三田



サバ、タイ、ブリのふりかけなどさまざまな加工品を製造。

工場目の前に広がる佐伯湾。この美しい景色も小谷さんが佐伯の移住を決めたポイントだそう。

市（六甲山の裏側）で生まれ育った小谷さんは、幼い頃から生き物やものづくりが大好きだったことから、近畿大学水産学科へ進学。卒業後（2003年から）は水産会社に就職し、佐伯市内で水産養殖の研究所に携わり、奄美大島など各地の水産養殖子会社にて技術開発を行ってきた。豊かな自然に囲まれた故郷にどことなく似ている鶴見に魅せられ、子育てにも理想的な環境だったことから定住を決意しマイホームを新築。その後も養殖技術の開発のため各地で転々と単身赴任を繰り返していたが、奥様が育児時短勤務が明けフルタイム

出勤に戻るのを期に仕事を辞め、大分へ戻った。ちょうど先代の桑原さんも年齢や体力面から後任を探しており、縁あって「めばる」に工場長として入社した。「魚の旨みを生かした魅力的な商品をつくるめばるの事業に、将来性を感じた」と小谷さん。代表に就任してからこの一年、原材料となる魚の安定的な調達やさらなる販路開拓など、さまざまな課題も見えてきた。そんな小谷さんを陰で支えているのが、事業承継から付き合いがある



『漁村女性グループ めばる』代表の小谷見文さん。  
『佐伯ごまだし暖簾会』事務局長も務める。

『あまべ商工会』だ。商工会が書類作成や申請のサポートをおこなった中小企業経営革新計画では、既存のラインアップに加え、旬の魚をベースに椎茸などの旨味を加えた新商品「季節のお魚 ごまだし+(プラス)」とパッケージの開発を実現。「一人では迷いや、手が回らない部分も出てくる。あまべ商工会は、かゆいところに手が届く支援をしてくれる存在です」とうれしそうに語ってくれた。最近は、令和5年度



卵かけごはんにかけてもおいしい!  
なんでも合うので、  
ぜひ一度ご賞味ください

経営指導員  
浅野 和輝さん

にも認定された歴史ある郷土料理「ごまだし」。「その伝統と味の魅力を守り、次世代につなげていきたい」という2代目の挑戦は、まだ始まったばかりだ。



(株)漁村女性グループ めばる

佐伯市鶴見大字沖松浦1384-2  
☎0972-33-0274  
休水・土・日曜、祝日

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