

元気企業紹介!

VOL.
1

佐伯市あまべエリアの



高瀬水産
有限会社
佐伯市蒲江

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。

佐伯ブランドの魚を次々と開発

「地元にいるとなかなか実感しにくいですが、佐伯の魚は本当においしい。県外へのアピールは大ですが、もつと地元の人にも味わってほしい」。そう話すのは、高瀬水産の3代目・高瀬温太さん。

大学進学のため関東へ出て、卒業後、福岡で銀行員として



3代目の高瀬温太さん。島原出身の奥さまと一緒に半年ほど前に帰郷。

3年間勤めた。もともとは地元に戻ってくるつもりではなかったが、長男の兄は証券マシンとして県外に出ていたこともあり、結婚を機に、家業を継ぐため帰郷を決意。現在は

高瀬水産は50年ほど前、鮮魚の仲買やモジャコ（ブリ）の稚魚）漁を手がけていた温大さんの祖父が創業。その後、ブリの養殖や定置網漁など、時代に合わせて事業を開拓してきた。ここ数年は、以前から続いている定置網漁のほか、高級魚の陸上養殖に注ぐために必要なさまざまな資格を取得中だ。



稚魚から丁寧に育て出荷されていく。

力。大分県のブランド魚「かぼすヒラメ」の開発に携わった経験を生かし、一昨年には7年かけてつくりあげた「かぼすフグ」を誕生させた。

さらに昨年には、宮崎大学発のベンチャー企業「株式会社smolt社」と共同でサクラマスの養殖を成功させると、「さいき桜サーモン」として商標登録、出荷を果たした。この事業は佐伯市あまべ商工会のサポートもあり、「新たな佐伯ブランドの育成～サクラマスの陸上養殖への挑戦！」というテーマで経

営革新計画に承認された。今年の食用の出荷は終了したが、今後は加工品としての周年出荷、さらには海外への出荷も目指し取り組みを続ける。銀行員時代に審査を担当していた温大さんは、「いろんな事業、場面をみてきた経験を生かして挑戦を続けたい」と、時代を見据え、付加価値を高めた新商品の開発に意気込む。「この地域は人ととの関わりが強く、懐が深い」



と、周りとの関係も大切にしながら、事業と地域を盛り立てていきたいと考えている。

これから季節におすすめのかぼすフグの刺身や鍋のセットは、自社サイトのオンラインストア、ふくの直売所『かまえインター』、大分市にある魚介・海鮮料理

店『かまえ魚河岸水元』はじめ地元の飲食店などでも味わうことができる。コロナがきっかけとなり、ぜいたくな食材をお取り寄せして自宅で楽しむ機会も増えた。大切な人へのお歳暮に、家族との団欒に。地元・大分が誇るブランド魚が、きっと笑顔も届けてくれる。



3D急速冷凍機などの導入や販路開拓などで、商工会のサポートを活用している。

高瀬水産 有限会社

佐伯市蒲江大字西野浦2644-1
☎ 0972-43-3398
(8:00~17:00 ※日曜、祝日を除く)

購入はこちらから



<https://takasesuisan.com/>



〔PR〕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

学生の頃は野球に励み、今はバットを包丁に持ち替え日々調理の修業中。



と、周りとの関係も大切にしながら、事業と地域を盛り立てていきたいと考えている。

これから季節におすすめのかぼすフグの刺身や鍋のセットは、自社サイトのオンラインストア、ふくの直売所『かまえインター』、大分市にある魚介・海鮮料理

元気企業紹介!

VOL.
2



地元の女性やミャンマーからの技能実習生が活躍する加工場。



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

付けの監修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、お洒落なデザインのパッケージなど、イメージも味わいも目新しい新商品。昨年は小規模事業者持続化補助金を活用し、専用のギフトボックスと封入シール作成と、商品PRのための動画

細やかに、時には力強く背中を押すが大事。女性なしではこの現場は成り立たないんですよ。現在は地元と、ミャンマーからの技能実習生など15人ほどの女性が現場を支えている。さらに、佐伯市あまべ商工会の担当指導員も女性だ。



10人ほどの女性たちが手作業でサイズ分けして串に刺していく。



干物は箱詰めされ、福岡、関西近郊などに運ばれていく。

付けの監修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、お洒落なデザインのパッケージなど、イメージも味わいも目新しい新商品。昨年は小規模事業者持続化補助金を活用し、専用のギフトボックスと封入シール作成と、商品PRのための動画

を制作し、福岡の「フードスタイル九州」に出展するなど精力的に営業活動を展開してきた。さらに、「洋風干物の開発及び販売による販路開拓事業」として、昨年1月に経営革新計画に承認された。商品は現在、大分市のトキハ、福岡市の大丸など百貨店のほか、ふるさ

と納税のサイトでも購入可能だ。

してくれる女性たちのおかげで、新しい方向に進み続けることができているという。ただ、ここ数年の魚不足は大きな課題。主力商品のうるめやアジの水揚げ量も年々減少しており、「魚さえあれば、もういろいろな商品開発を手がけるのに」と憂いながらも、「今後はアジにこだわらず、サバやハモなど鶴見の港でとれる、ほかの旬の魚種でも商品開発を」と前向きな矢野さん。干物の新たな可能性を広げるべく、挑戦は続く。

佐伯市あまべエリアの



主力商品の干物を洋風に味付けした、「大分アジシャス」という新商品が話題となっている『有限会社 三宅水産』。地域と水産業を盛り上げるために、さらなる展開を目指し前進し続けている。

有限公司
三宅水産
佐伯市米水津

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。

干物の魅力を伝え続ける



変わり続ける時代や状況を見据えながら事業を展開する3代目の矢野良昭さん。

元々サラリーマンだった矢野さんも、今ではすっかり水産業のプロフェッショナルになりました。看板商品「元気な子」シリーズは、義父の先代が「干

く違う環境に身を投じた当初の戸惑いはすぐに消え、温かく、明るく、支え合う、連帯感の強い米水津の人々のなかに、今ではすっかり溶け込んでいます。それまでとはまったく違った環境に身を投じた当初の戸惑いはすぐに消え、温かく、明るく、支え合う、連帯感の強い米水津の人々のなかに、今ではすっかり溶け込んでいます。それまでとはまったく違った環境に身を投じた当初の戸惑いはすぐに消え、温かく、明るく、支え合う、連帯感の強い米水津の人々のなかに、今ではすっかり溶け込んでいます。

物を食べて元気になつてほしい」という思いでつくりあげたものだ。5年ほど前から、漁師の数も魚の量も減っていく状況に危機感を感じた矢野さんは、先代から受け継いだものを大切にしながらも、干物の魅力をより幅広い世代に届けるためどうしたらいいかを模索。その結果完成したのが、アジの干物をバジルなどで洋風に味付けした「大分アジシャス」シリーズだ。味



カタクチイワシが入ってきたこの日、処理や加工で現場は大忙し。

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/>

QRコード

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

元気企業紹介!

佐伯市あまべエリアの



有限会社
河内水産
佐伯市蒲江

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。

「ひと、さかな、うみ」を元気にする養殖

河内水産が製造する飼料の原材料は、地元の水産加工場から引き取る。加工後に残った魚介など。「好熱菌」を活用して高温発酵させ、独自の配合で製造した発酵飼料を餌にまぜて与えることで、魚のうまみ成分やアミノ酸が増えている。さらに、エサに含まれる微生物によって養殖場の排水管や海の環境がきれいになり、最近では西野浦の海に、美しい海でしか育たないアマモの海草が生えやすくなつた。

自家製高温発酵飼料をもとに製造する、環境にも優しい自家製高温発酵飼料。



「ひと、さかな、うみを元気にする。そんな思いを大事にしてくれる人にうちの魚を届けたい」と、代表取締役の河内伸浩さん。

自家製高温発酵飼料を作り始めたのは、ブリの稚魚と連携していきたい」と加工と発送は鮮魚部門に委託している。今後は福岡の「フレッドスタイル九州」への展示会初出店をはじめ、メディア発信、ネット販売、飲食店への卸売など、さまざまな方面に「巡」を展開していきたいという。「コロナの時、魚が出荷できなくてつらかった。そ

「新たな発酵飼料を使用した養殖によるブランド魚開発及び販路開拓事業」が経営革新に承認された。



\ 購入はこちらから /
ポケットマルシェ



の時を思い出すと、出荷できる喜びを感じられたり、お客様と一緒にコミュニケーションがとれたりする今は本当に嬉しいんです」。魚を育てる喜び、出荷する喜び、お客様においしく食べてもらう喜びを何よりの原動力に、伸浩さんの挑戦は続く。そして喜びもまた、巡り続けるのだろう。

昔からモジャコ（ブリの稚魚）漁や養殖業が盛んだった蒲江・西野浦。



こと。養殖の仕事をおろそかにすることなく、発酵飼料をつくるのは容易ではなかった。それでも自家製にこだわったのは、きれいな海で、おいしい魚を育て、おいしく食べてもらいたいという願いからだ。その循環はまるで命をめぐらせる旅のよう。そして誕生させたのが、「巡」という名の河内水産ブランドだ。新ブランド確立への取り組みを始めるにあたり、頼りになつたのは父の代から付き合いのあつた佐伯市あまべ商工会。



高温発酵プラントの機械導入には、商工会のサポートのもと補助金を申請・活用。



養殖場は船で15分ほどの離れた場所。生きのいい河内水産のヒラメやカワハギは、ここから運ばれていく。

高温発酵プラントの大型機械の導入や、新ブランドのランディングペイジといった販促ツールの作成の際の補助金活用をはじめ、資金調達、商品開発、販路開拓におけるアドバイスやサポートを受けられることで、安心して新事業に挑戦することができます。



河内水産の魚は『道の駅かまえ』で購入可能。加工や発送も対応してくれる。

有限会社 河内水産
佐伯市蒲江大字西野浦77
☎ 0972-43-3890

〔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