

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。



ること。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
りになったのは父の代から付き合
いのあっ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。

高温発酵飼料で育つ「巡シリ
ズ」のヒラメとカワハギは、現在道
の駅かまえて販売中。「タツグを組
むことで、広がり生まれる。地域
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「フードスタイル九州」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



養殖場は船で15分ほどの離れた場所。活きのいい河内
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ー
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
イスマ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
きた。



河内水産の魚は「道の駅かまえて」で購入可能。
加工や発送も対応してくれる。

の時を思い出すと、出荷でき
る喜びを感じられたり、お客
さんとコミュニケーションが
とれたりする今は本当に嬉し
いです」。魚を育てる喜び、
出荷する喜び、お客さんにお
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。

「新たな発酵飼料を使用した養殖によるプラ
ント魚開発及び販路開拓事業」が経営革新に
承認された。



佐伯市あまべエリアの 元気企業紹介!



自家製高温発酵飼料で育つヒラメは質がよくおいしいと評判。

有限会社
河内水産
佐伯市蒲江

自家製の高温発酵飼料を与えてヒラメやカワハギを養殖する『有限会社 河内水産』。
独自の養殖法で育った魚のブランディングと販路拡大を目指し、日々奮闘している。



「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。

「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。

豊後水道の豊かな天然の漁場と美しい景観に
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。



身近な資源をもとに製造する、環境
にも優しい自家製高温発酵飼料。

自家製高温発酵飼料を作
り始めたのは、ブリの稚魚
であるモジャコ漁師をして
いた創業者の河内勇孝さん。
自分で稚魚を育て始め、さ
らには自家製飼料の製造ま
でも手がけるようになった
そう。当初は養殖場の排水
管の汚れ対策として製造・
活用していたが、その飼料
で育った魚が「おいしい、
質がいい」など次第に評判
になったことから、息子の
伸浩さんが2代目を継いで
から、製造が本格化した。
課題は、時間と人手がかか



有限会社 河内水産
佐伯市蒲江大字西野浦77
☎0972-43-3890



購入はこちらから /

ポケットマルシェ

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