



補助金制度を活用して導入した急速冷凍機「凍眠」。

には、電話やネットで注文できる、ヒオウギ貝や伊勢エビなど「蒲江の海の幸セット」がおすすめ。年末の歳暮や、おせちの具材に購入する人も少なくないという。

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



ドリップが出ない「テクニカン」の機械を使い、生に近い状態で急速冷凍。

保が同社にとって大きな課題。そこで補助金制度を活用し配膳ロボットの「Beila（ベラ）」を採用予定。レストランで接客や配膳に右往左往するベラについて「働き者ですよ。お客さまにも喜ばれています」と店長の山岡均さん。また、最近では、直売所で売り手と買い手が遠隔操作で店内のロボットを動かしたり、シヨッピング機能



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」。

も利用できるアタターの実証実験を実施した。さらに、加工品の販売促進を狙い、魚介を新鮮な状態のまま通常の30倍のスピードで急速冷凍できる機械「凍眠」も補助金で導入。このように新たな取り組みに力を注いでいるのは、コロナだけが理由ではない。もともと施設には高い年齢層の訪問客が多く、ここ数年は徐々に来客数の伸びが鈍化してきた。そんな状況に危機感を覚え「これまでと違う

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。



ことをやっていかなければ」と、ECサイトの充実やSNSでの情報発信にも積極的に取り組んでいるのだ。

12月は「ふぐ祭り」が開催され、レストランではかぼすフグのメニューが登場する予定。進化を続ける蒲江の観光施設で、冬の海の恵みをぜひ堪能してみてほしい。



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。

# 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。



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・送料箱代込)。

かまえインターパーク 海べの市

佐伯市蒲江

蒲江インターチェンジから車で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、味わうことができます。

蒲江の海と海産物を堪能できる施設



「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。

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』、海鮮井など鮮度にこだわった魚介料理を味わえる『海の 레스토랑 笑魚』をはじめ、ソフトクリームや軽食を提供するテークアウトコーナー、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、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。



# 佐伯市あまべエリアの元氣企業紹介！

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氣企業を紹介します。



塩月漁業株式会社

佐伯市鶴見



「海雫～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。

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んだ生ガキ



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。

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「海雫～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ニュージランドの手法「フリップファームシステム」によって、天日干しを1日置きに繰り返し、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展開していた石井さんが、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



佐伯の漁場はカキの成長が早く、種入れして半年程度で出荷できる。

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おこない、昨年はリモート商談会に

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に「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



社長の娘さんのご主人・笠村さんと一緒に作業する石井さん。

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ったという石井さん。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 ミルキッシモ』では、「海雫～umishizuku～」はもちろん、全国から取り寄せたカキを食比べできる。



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。

『ピュアミルキッシモ』の経営も手がけるほど、「ほれ込んでいます」とカキに首ったけだ。漁業というはつきりとした形で、地域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「海雫～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

塩月漁業 株式会社

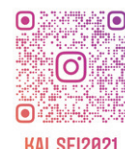
佐伯市鶴見大字沖松浦1240

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) ㊟日・月曜



KAL-SEI2021

こちらから購入できます！



オンラインショップ

㊟ 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

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ヵ月間貯蔵。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。マリネ海、マリーヌⅡ女王の言葉を組み合わせ「マリレーヌ」と名付けられた。パッケージデザインや販促ツール、ネットショップの店舗開設支援まで、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。

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っ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



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。

援まで、商工会からの手厚い支援も受けながら完成したマリレーヌは、フルタ酒店とトキハ百貨店の店頭・販売サイトにて購入可能で、佐伯市のふるさと納税返礼品としても選ばれている。また、日本ソムリエ協会認定のソムリエ、フランス食品振興会認定のコンセイエ、S.I.認定の唎酒師でもある茂子さんが、管理栄養士の姉の章子さんと佐伯市中心部で営むレストラ

フジツ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うって淋しい。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るれば」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、ぜひ一度味わってみてほしい。



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）。

# 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。



フルタ酒店

佐伯市鶴見

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、地元のお酒の老舗酒店『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



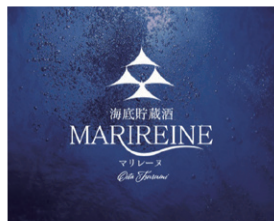
「フルタ酒店」を切り盛りする妹の茂子さん(写真右)と姉の章子さん。

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。漁場の活用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カ所に沈め同年12月、試験的にワインを中心に日本酒、焼酎など150本を海に沈め、6ヵ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、



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。

味や香りがまるやかになり、おいしく仕上がっていて驚いた」とフルタ酒店店主の茂子さん。ワインが海底熟成に耐えるか、おいしくなりそうかを選別したり、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



フルタ酒店

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

ラ ナチュール

La Nature

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

マリレーヌ  
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