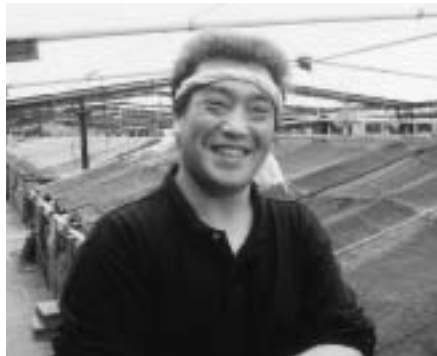


企業概要

企業名 しもい水産有限会社
代表者 下井 清史
所在地 〒515-0302 多気郡明和町大淀大洲山2940
TEL 0596-55-3317
FAX 0596-55-2689
法人設立 1998年2月19日
業種 水産加工業・魚養殖業
従業員 10名
所属商工会 明和町商工会
ホームページ <http://simoi.com/index.html>

会員さん訪問

しもい水産
有限会社



代表の下井清史さん

真の地産地消の
実践をめざす海の男!

●潮の香りが漂うロケーション!

今回紹介するしもい水産有限会社は、明和町の大淀漁港から車で約一分、海岸まで百メートルあまりという潮の香りが漂うところに位置する。主な事業は、魚貝の水産加工と魚の養殖であり、加工場の裏手には、養殖のための水槽がいくつもあつて、ヒラメ、かわはぎ、ぶぐ、穴子など養殖中の魚が泳いでいた。

●こだわり「あなごづくり」!

下井社長は、高校卒業後松阪市内の製造業に勤めていたが、漁師をしていた父親が「獲る漁業から、作る漁業へ」とヒラメの養殖に取り組みはじめたのを機に、平成元年に「しもい水産」を創業し、この道を進むことになった。その後、干物や貝の加工など事業を拡げ、平成十年に有限会社を設立し現在に至っている。また、下井社長が養殖しているアナゴの稚魚は、乱雑にあつかうとキズがついて商品価値が落ちてしまうので、自身の手で丁寧に捕まえ



穴子寿司 850円(税込)

るというこだわりをもっている。
●築地で人気の「大淀(おいず)産の貝」

水産加工品の中では鳥貝、赤貝、青柳といった貝類の取り扱いが多く、全国各地の市場に出荷されている。大淀の海岸は遠浅で貝の漁場に適しており、市場関係者の間でも人気が高く、日本一の築地市場には、出荷量の半数近くを出荷している。

●人気の「穴子寿司」

魚貝の水産加工や魚の養殖に加え、五年ほど前から「穴子寿司」や「ケーキ寿司」の製造も手掛けるようになった。地元の大淀では、昔から祝い事とかの際に、家で穴子を味付けして寿司として食していた。それを独自の味付けや製法に工夫を加え商品化したものであり、消費者からは味、ボリューム等高い評価を得ている。現在

は予約注文のみの製造・販売であり、簡単には入手できない人気商品となっている。また、奥さんの発案で商品化された「ケーキ寿司」も好評である。

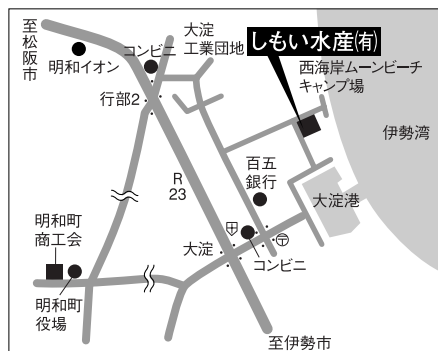
●盛んな商品開発

下井社長は、研究熱心であり穴子寿司以外にも、多数のオリジナル商品、特産品開発に力を入れていく。商品化された代表例として、塩分を控え素材の旨みを引き出した「減塩ちりめん」や青柳を干物にした「姫貝」などがある。中でも「姫貝」は、珍味として珍重され、三重県のバイオトレジャー発見事業の素材部門として選定された逸品である。

●これからの夢及び目標

大淀港は、豊かな漁場を持ち昔は漁港として栄えていたが、漁獲量の減少にともない競り市も廃止され、水揚げされた魚などは地域外の市場などで取引され地元の人に食べてもらう機会が減ってきている。こんな現状を憂え、下井社長は、若手の漁師仲間七人と「大淀港網元倶楽部」を結成し、地元の人にもっと地元の魚や貝を食べてもらうための活動を展開している。活動を更に高めるために、加工場の隣接地に新たな加工場と店舗を設置し、大淀港で獲れた新鮮な魚や貝、

人気の穴子寿司や物産などを常時販売する計画を持っている。今後、下井社長の情熱や思いがこもった真の地産地消の仕組みが実践されることを期待する。
(中小企業診断士 橋本大輔)



コメント

大淀(おいず)の海をこよなく愛し、伊勢湾の魚介類にこだわった水産加工品や特産品を開発しています。特に大淀の海で獲れた穴子を丁寧に育てて作った穴子寿司は絶品です!



松阪商工会広域連合
鎌田文雄 指導員