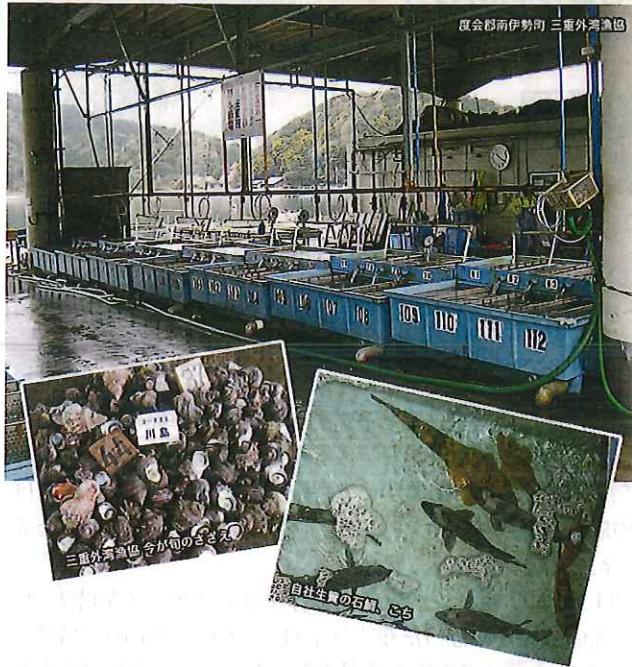




街の情報館 タウンメンバー訪問

雨が降ると魚は弱る…?!



熊野灘や伊勢湾の魚介を中心に取り扱う鮮魚店、株式会社大一水産。その大一水産さんから面白い話を聞いた。雨が降った翌日は魚が弱るというのだ。雨が降ると海面に近いところの海水は塩分が薄くなるので、海面を通った魚は弱ってしまう。特に海老やたこが影響を受けやすいということで、大一水産では雨の翌日は買わないと言う。海の男の知恵で新鮮でおいしい魚を届けるのが、強みになっているようだ。

そして大きな強みは、自社で大きな生簀を持っている事。大漁の時に沢山買付けておき、悪天候や海水温の大きな変化などで水揚げが無い時や少ない時、またゴールデンウィークや年末など市場が休みの時にも新鮮な魚を関西の魚屋・スーパー・百貨店等に出荷することができる。安定供給できる「信頼度」も、大手のバイヤーと取引できる決め手。

捕った魚にはエサをやらない…?!



また、高級魚などは東京の築地に出荷ボックスごとに酸素ボンベを付けてトラックで生きたまま輸送する。イキが良くて良い物は気前良く買つていく江戸っ子の街ならではの光景。生簀で元気に泳ぐ魚を思い描いた時、その魚たちはお腹がすかないのだろうかと、ふと疑問に思ったが…「エサはあげません。」…・何とかわいそうに…と思つてると、「エサをあげてしまうと養殖魚になってしまうからなんです」と。

天然魚は天然魚としての価値を生かしていくための工夫。ここでも知恵と知識が「キラリ！」生簀で泳がす期間は長くても1週間。しかし生簀の中には深さ20mの共同井戸から汲み上げた、ミネラル豊富な海水（年間一定水温18℃）なので意外と魚は元気な

file 03

株式会社 大一水産 様

まま。余計な心配は無用だったよう。自社内の広い生簀で元気に泳いでいるのは、伊勢エビ、ブリ、クエ、ハタマス、アオリイカなどの天然物。他にもカンパチ、ハマチ、ヒラメ、鯛、アジといった養殖物も扱う。

鯛等のよく泳ぐ魚は痩せてくるので籠に仕切りを入れてあまり泳がせないようにし、魚同士が傷つけないような工夫をしている。生簀は全部で7つ、使用する海水は25t。一番大きなものは5m×4mのコンクリート製で、鯛なら600～700枚入る。

一体型FRPではなかなか出来ない大きさの生簀なので、自社で制作。自分で設計して自分たちでブロックを積み上げたもの。

だから何かトラブルがあっても自分で対処できる。それも強みの一つ。

株式会社大一水産の川島代表取締役は、父親が関連の仕事をされていて、その関連もあり一代で起業した30代半ばの若い社長。夜中2～3時に起きて朝早くの競りと生簀の管理、そして卸や販売で、就寝は夜10時頃。休みも少なく、友人と飲みに行く機会も少ない朝夜逆転の生活。今の仕事は好きだが、いずれは昼夜普通の時間で過ごし、悠々自適で暮せるマンションオーナーになるのが夢とか。

大変な仕事だが、魚の良さがもっと見直されるよう、鮮度抜群でおいしい魚介をこれからも供給して頂きたい。



会社 DATA

株式会社 大一水産

代表取締役 川島 龍志

<http://machi.walkerplus.com/m24005549>

E-mail : idai1@cty-net.com

〒510-1251 三重県三重郡菰野町大字千草 6365-1

TEL : 059-393-2786・FAX : 059-394-3963

大阪支店：大阪市西区京町堀1丁目7-9

TEL : 06-6479-0607

■ 事業概要

伊勢湾、熊野灘の魚介を中心に取扱う鮮魚卸店。伊勢エビを生きたままでの発送サービスや、品質が高いと評判のヒラメ、数の子・イクラ・明太子など高級食材をお値打ち価格で販売。