

人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。  
佐伯市発の働く人々をご紹介します

# 未来をつなぐ、人と企業

Vol.  
18



## 株式会社 やまろ渡邊

【本社】佐伯市米水津大字宮野浦726番地 ☎36-7165 FAX:36-7561  
<https://yamaro-watanabe.co.jp/> Instagram:@yamarowatanabe  
創業年月:1908年1月 従業員数:34人  
【鶴見食賓館】佐伯市鶴見大字地松浦1059番地1 ☎33-1056  
営:8時00分～16時30分 休:日曜、正月



動画はこちら



### 佐伯の海、漁師と共存する海産物問屋

創業116年。佐伯近海の魚を使った水産物加工品の開発・製造・販売を行っている『やまろ渡邊』。刺身でも味わえる新鮮な魚を“1番おいしい状態”で急速冷凍・真空パックにした干物や丸干しは絶品で、凍ったまま焼くことで魚本来のうまみを楽しめます。また、忙しい現代人のライフスタイルに合わせ食べやすさ、手軽さも追求。中骨を丁寧に取り除いた人気No.1の「中骨なし干物」や、調理不要の「焼いてますシリーズ」、など数々のヒット商品を生み出しています。

#### 大分の未来のために

初代お魚かたりべ※1でもある会長渡邊正太郎さんは「大分の魚で、大分のこどもを育てたい。故郷

の魚のおいしさを記憶に刻むことで、魚食文化の普及に貢献できたら」と県や関係機関に働きかけ、学校給食にも参入。さらに、藻場を荒らすアイゴ※2を使ったジャーキーや一夜干しを開発し、海を守るとともに、アイゴ(未利用魚)の買取を通じて漁業従事者をサポートするなど、企業の枠を超えた“大分の未来を見据えた活動”も精力的に行っています。

様々な思いが込められた商品は直売所「鶴見食賓館」、「さいき海の市場〇」、「やまろ渡邊ネットショップ」で購入可能。ホームページで公開中の加工品を使ったお手軽レシピも必見です。

※1 水産物の消費拡大を目的として水産庁長官が任命。 ※2 海藻を食べるアイゴは磯焼けの一因に挙げられ、海、漁業に悪影響を及ぼします。

#### 会社のここが好き

技能実習生として干物の製造を行っています。会長をはじめ、会社の人は皆やさしくて大好きです。休みの日は実習生仲間と遊びに行ったり、お料理を作ったりします。将来の夢は母国でアパレルショップを開くこと。そのためにがんばっています。



製造部  
チャン・ティ・  
ゴック・アインさん