



佐伯発、元気な企業と働く人々をご紹介。
今回は美しいリアス海岸が続く米水津で、
多種多彩な干物を作り続ける高橋水産。



高橋水産株式会社

住所：佐伯市米水津大字宮野浦21番地1
電話：36-7006
FAX：36-7007
URL：http://www.bungonohimono.co.jp/

代表者：高橋 治人
設立年月：昭和55年6月
資本金：1,000万円
売上高：3億2,000万円
従業員数：41名

一年を通して豊後水道の魚を干物に

— 高橋水産とは？

豊後水道で水揚げされる新鮮な魚を使って、一夜干しや丸干しを製造する会社です。20年ほど前からは食品調理工学用低温脱水シート「ピチット」を使った干物を造るようになりまし。ピチット干物は生臭みや酸味が少なく、低温での熟成によって魚の旨みだけを閉じこめます。

— 簡単調理の新商品を開発

コロナ禍の影響により、家庭内での調理が多くなったことをきっかけに、若手社員を中心にプロジェクトを立ち上げて新商品づくりを進めています。レンジでチンするのみ

の干物、魚の頭と骨を取り除いて食べやすく調理しやすい加工品など若い世代の方にも興味を持っていただけるよう、SNSを活用した広報も展開。市内在住のシェフや板前に魚料理を教えてもらったり、撮影方法を学んだり新しい分野にチャレンジしています。社内の雰囲気随分と明るくなり、美味しい干物を届けたいという気持ちが強まりました。

— 地域の水産加工会社と連携

製造現場ではベトナムから来日した技能実習生もいて、従業員とともに業務に励んでいます。宮野浦地域にある15社の水産加工会社と

協力して、これからも佐伯市の特産品である干物をアピールしていくつもりです。

スタッフいちおし佐伯スポット しおさいの里



上浦地域のドライブ途中に立ち寄りやすいスポット。上浦産養殖マグロを使った定食などがいただけるふれあいホールのほか、特産品販売コーナー、広場があります。



イキ・な佐伯の ヒトと企業

VOL.08

小畑慶太さん(37)
入社15年／製造部

若年層に向けてSNSで情報を発信

— どんな仕事をしてる？

五十川さん(以下㊤) 僕は取引先の代表者やバイヤーに商品とギフトの提案をしている。営業部の前には製造の現場にいたから、魚の開きや捌きは一通りできるようになったんだ。

岡村さん(以下㊤) 私は入社したばかりだけど、社内のあらゆる業務ができるマルチな人間に成長できたらいいなと思ってているよ。
小畑さん(以下㊤) 製造ひと筋で、

ここ数年は市場に向いて原料を調達するための入札もしている。魚の良し悪しを見分けて、新鮮なものをより安く入手できるように頑張ってきた。朝7時に鶴見市場に着くために5時起きだけど…

㊤ とても早起きだよ。朝、きつくない？

㊤ 全然、大丈夫。ただ、早起きに慣れてしまつて休日でも5時に起きてしまつ(笑)

㊤ 入社するまでは食卓でサンマを食べるくらいで、魚には詳しくなかったなあ。ここでは魚種を覚えたり、干物の造り方を学んだりしてスキルアップしている実感がある。

㊤ たしかに！僕も魚を見て、太っているもの、脂がのっているものかわかるようになってきた。これから季節はブリカマやアカカマスがおすすだよ。

— 会社のことが好き

㊤ 製造部の女性スタッフは母親ぐ

五十川隼斗さん(27)
入社3年／営業部

岡村栞さん(29)
入社1年／営業部



らしい年齢の人が多いよね。

㊤ 気さくに話しかけてくれるから、会社に馴染むのが早かったなあ。

㊤ アットホームな雰囲気、私も居心地がいいよ。

㊤ 先輩後輩の仲もいいしね。年末は受注が増えるから忙しいけど、残業が少ないのもうれしい。

㊤ プロジェクトのメンバーとして、岡村さんとともにSNSを使って情報を発信していくのが楽しみだな。社内に撮影スタジオをつくつ

てもらったし、魚料理の美味しさが伝わる撮り方を覚えたい。

㊤ 若い人たちに干物の良さを伝える仕掛けをどんどんしていきたいな。

㊤ 12月発売の新商品には、一つの魚に対して数点のレシピが付く予定って聞いたよ。それをきっかけに魚料理を作って、食べてもらう機会が増えるとプロジェクトは成功だよ。