



有限会社丸徳水産

(対馬市)

お話を伺ったのは
代表取締役社長

いぬづか とくひろ
犬束 徳弘 さん

専務
いぬづか

犬束 ゆかり さん



つたエール けん

県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

対馬市美津島町で 水産加工、飲食店を経営

1993年に現社長が脱サラして素潜り漁を始め、青空市でアワビやサザエを販売。お客さんの要望に応える形で加工販売を始め、その後、鮮魚販売や養殖業などさまざまな事業を展開し2002年に法人化、2010年に対馬の魚料理を提供する飲食店、2012年に仕出し料理店を開店しました。また、海の環境が変化し、漁獲高が減少する中、環境への意識啓発や水産関係者の収益向上などを目的に、食害魚のイズミを使った商品開発や観光業にも取り組んでいます。



食害魚のイズミ



そう介のメンチカツ

海の再生を目指す そう介プロジェクト

海藻をたくさん食べることで磯焼けの原因となる食害魚のイズミは、強い臭みがあり、以前は捕獲されたほとんどが廃棄されていましたが、試行錯誤の末、臭みを残さない下処理やおいしく食べる料理法を開発しました。2019年には「そう介のメンチカツ」として商品化し、自社の飲食店で販売するほか、学校給食でも提供しています。名前は、創意工夫でおいしい惣菜になることや海に対する熱い思いから「そう」、介護の「介」で助けるといった思いを込めて「そう介」と名付けました。

漁師さんがガイドを行う 海の体験ツアーが大好評

海の環境問題について多くの人たちに関心を持っていただきたいと思って始めたのが、海を知ってもらう体験ツアー「海遊記」です。漁船に乗って地元の漁師さんのガイドで磯焼けの状況や養殖場を見学したり、魚釣りを体験するという内容で、参加者からは「とても満足した」という声をいただいています。現在は地域の空き家をゲストハウスに改修する計画などが進行中で、引き続き海や地域が抱えるさまざまな問題の解決に取り組んでいきたいと思っています。



海を知ってもらう体験ツアー「海遊記」



海の困ったを解決したい!
熱い思いから生まれた、
「そう介のメンチカツ」と
海を知ってもらう
体験ツアー「海遊記」