

銚子の魅力を
発信するちょ!



のーい♡銚子

第53回

骨取り魚の先駆け 飯田安敏さん栄子さんの巻

今どきの魚は「骨がない」のが当たり前!?

「魚の骨はすべて人の手で取っています。アジやホッケ、どんな魚でもできますよ」と語るのは水産加工会社飯田商店の代表取締役・飯田安敏さん(55)。

近年、調理の手間や臭いが原因の魚食離れが加速度を増している。骨を取って味付けした切り身魚骨と「りくん」シリーズを飯田商店が業界で先駆けて開発・販売したのは約15年前。骨を取るのには手間がかかるし魚が小さく見える。ところが、いざ販売してみると「手軽で便利」とりピーターが続出した。

「小さいお子さんや年配の方にも

自分で食べる喜びを感じていただけたのがうれしい」と妻で取締役の栄子さん(52)は喜ぶ。

創業は江戸時代。屋号の「やま五」は未だがり山の形と初代五郎の名前から。市場の仲買などを経て昭和初期に水産加工業を始めた。現在は銚子のほかタイ、ベトナム、インドネシアに製造工場を構える。骨取り魚は主に海外で製造している。加工により手をかけて商品の付加価値を高められるのがその利点だ。

「この仕事が好き」でこの業界一筋の安敏さんはマネジメントのために海外の工場へ年6〜8回赴く。



▲(右から)安敏さんと栄子さん、従業員の皆さん。社屋には江戸時代からの屋号「やま五」を掲げている。



▲骨取り魚以外で人気なのは水産加工品初モンドセレクション金賞受賞の「メ鯖」(左)とゆずしめさば。定番の塩さばも人気

この春刷新予定のホームページでは銚子やま五の商品をネットで直接買えるようになるちょ

「魚はハラルフードなので世界中の人にオススメできます。時代に合うやり方を模索して挑戦し続けたい」「メイドイン銚子」を武器に世界に売り込んでいく。

銚子に拠点を置き続ける理由は、新鮮な大量の魚を自分の目で選べることと大消費地の首都圏が近いこと。水揚げ量9年連続日本一の銚子には、加工・冷凍・流通のネットワークが整っている。中小企業でも大手と戦えているという自負がある。安敏さんは今後の国内需要の減少を見込み、販売の分野でも世界進出をもくろむ。

農家場で生まれ育った栄子さんは、結婚当初周囲の荒々しい言葉づかいに戸惑った。今では20代から60代まで幅広い年齢の従業員全員に毎日の声かけを欠かさない。「良い仕事には円滑なコミュニケーションが必要。幸いうちは長く働いてくれる方が多い。最近では二人が立て続けに産休を取るなどおめでたいこと続きです。女性も働きやすい職場でありたい」

(株)飯田商店

黒生町7400-2 ☎22-0688



わんぱく登場



あなた
濱口 奏ちゃん
H31年3月生まれ



たける
高品 健ちゃん
R元年7月生まれ



そうすけ
大前 湊輔ちゃん
H31年3月生まれ

住所、氏名、連絡先、お子さんの名前(ふりがな)、生年月日を記入し、写真を郵送またはメールで送付ください。窓口でも受け付けます。

☎ 秘書広報課 ☎(24) 8823 (郵送) 〒288-8601 若宮町1-1 (メール) koho@city.choshi.lg.jp

写真
大募集!

人のうごき 令和2年3月1日現在 人口 60,103人(-90人) うち外国人住民人口 2,240人
男 29,114人(-62人) 女 30,989人(-28人) 世帯 27,171世帯(-12世帯) ※カッコは前月比
令和2年2月中の人口動態 出生 20人 死亡 75人 転入など 128人 転出など 163人

広報ちょうし
令和2年4月号第1219号 令和2年4月1日発行
発行/銚子市 編集/秘書広報課

〒288-8601 銚子市若宮町1-1
☎0479 (24) 8181 (代表)
HP <http://www.city.choshi.chiba.jp/>

広報ちょうしは、読みやすわかりやすいデザインのため「UD(ユニバーサルデザイン)」を使用しています。

