



熊野の豊かな海で育った新鮮な魚の美味しさを届ける

有限会社水谷水産 三重県熊野市

日本書記に記載が残る「はなのいわやじんじや花窟神社」、世界遺産に登録された「熊野古道」など、歴史や自然に恵まれた三重県の「熊野」。温暖な気候に恵まれ、黒潮の流れ込む良質な漁場で、活魚・鮮魚の養殖や卸売り事業を展開しているのが『有限会社水谷水産』である。

同社は、子会社を通じて熊野特産の柑橘類「にいひめ新姫」を配合した飼料による「熊野鯛」の養殖事業を行うなど新規事業にも取り組んでいる。熊野の魚の美味しさを多くの方に味わってもらおうと、買い付け・養殖における工夫や販売網の拡大を図りながら、新鮮な魚を食卓に届けている。

会社概要



会社名：有限会社水谷水産
所在地：三重県熊野市有馬町 5707-1
電話：0597-89-5139
FAX：0597-89-5833
設立：1990（平成2）年
代表者：代表取締役社長 水谷 徹
資本金：3,000 千円
従業員：36 名
事業内容：活魚・鮮魚・飼料の卸売
URL：<http://mizutani-suisan.com>



熊野市有馬町の同社本社と併設されている卸売りセンター（上）と同社が保有する活魚トラック（右）



15台の活魚トラックでその日に消費者の元へ

有限会社水谷水産は平成2年の創業当時、活魚トラック1台でスタートしたが、新鮮な魚を全国へ広めることをモットーに、水谷徹社長（50歳）が率先して配送網を拡大。今では、仕切りのある生簀いけすの水槽を積載した特注の大型活魚車を含む15台の活魚トラックで、毎朝仕入れた魚を、近畿、東海一円はもとより、関東、北陸、東北まで新鮮な魚を迅速に届けている。

特に大阪や長野の一部スーパーには、朝、水揚げされた新鮮な魚を、午前中に配送している。

夕方には食卓に並べることができるので、海から離れた地域の方々からは「新鮮な魚を味わえる」と感謝の声が多く届いているようだ。

リアス式海岸を利用した養殖に最適な地形

同社は、子会社である株式会社ミズタニを通じ、三重県沖の熊野灘にある二木島にぎしま、須賀利すがり、引本の3カ所に漁場を持ち養殖事業も展開している。

黒潮の流れ込むリアス式海岸を利用した二木島の養殖場（右）



二木島養殖場に隣接する三重県の名勝天然記念物である「楯ヶ崎」（左）

熊野灘には、温暖な黒潮に乗って回遊するカツオ・マグロなどの大型回遊魚から、アジ・サバ・イワシなどの小型魚まで、暖流系の魚が数多く集まる。冬には北から南下するサンマやブリも獲れ、魚の種類は多彩である。

熊野灘沿岸は、複雑に入り組むリアス式海岸が長く続き、荒波を遮る入り江が多い。そのため波が低く、漁港として最適な環境を備えており、水揚げされた魚は、見た目にも美しく抜群の鮮度で市場に運ばれている。

熊野の新しい名産「熊野鯛」

熊野灘の海は深く、魚が日に焼けにくいいため、養殖にも最適で、特に冬に獲れる鯛は、きれいなピンク色に仕上がるといふ。スタチのように酸味が強く爽やかな香りがする熊野特産の柑橘類「新にいひめひめ」を配合した飼料と、熊野の豊かな海で育てられた「熊野鯛」は、養殖のくさみが少なく、鯛特有の海洋コラーゲンを豊富に含み、しっかりとした食感で天然の鯛と遜色のない味わいを楽しめる。

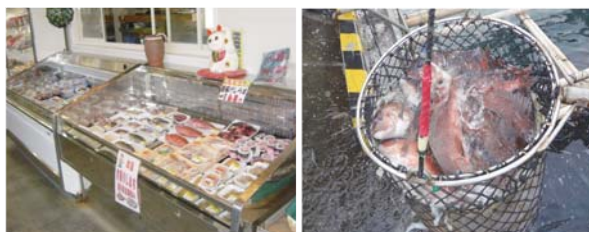
天然鯛に近い食感を楽しめる鯛の刺身（右）



みその風味が食欲をそそる鯛の味噌漬（左）

また同社本社に併設してある卸売りセンターでは、水揚げされたばかりの活魚や鮮魚はもちろん、同社で一つひとつ丁寧に手作りした干物など加工食品も販売している。

なかでも南紀名物の「サンマの丸干し」は美味しいと評判だ。サンマといえば脂の乗った秋が旬だと考えられるが、冬から春にかけて水揚げされる熊野灘のサンマはほどよく脂が落ちて絶品だ。サンマをうす塩で仕込み、天日干しで乾燥させる丸干しは、舌の肥えた地元の方にも好評である。



水揚げされたばかりの活魚や鮮魚、手作りの干物が並ぶ卸売りセンターの陳列棚（左）と養殖場で網にかかる熊野鯛（右）

細心の注意を払って活魚を出荷

同社は、新鮮な魚を遠方まで配送するために、活魚トラックの生簀に「尾鷲の海洋深層水」を使用する。この海洋深層水は低温で安定し、細菌や懸濁物が非常に少ないため、魚の健康を損ねる心配もなく、長時間運搬する活魚トラックには最適という。

また活魚の扱いは非常にデリケートで、出荷には細心の注意を払っている。天然魚であれば、配送に適した状態かどうかを見極め、養殖魚なら出荷前の状態を管理する目利きが重要である。

例えば、真鯛は水圧の変化に弱いため、一度浅い生簀に移し、配送時の水圧に適應できるよう注意を払いながら、配送時の水が汚れないよう3日間程度の餌抜きをすることも欠かせない。

トラックへの積み込み時には、魚の体を傷つけないよう海水ごとすくい上げ、ダメージを最小限にとどめる配慮をしながら出荷する。

それぞれの魚には適した配送方法があり、真鯛なら小分けされた仕切りの中に一匹ずつ入れ、元気な状態を保ちながら、トラックで運ぶ。様々な工夫を凝らして運ぶ同社の活魚は、着荷状態が非常に良いと評判で、遠隔地の方々にも大変喜ばれているという。

熊野の素晴らしさを全国へ発信し続ける

「熊野市の地域活性化に貢献するために、また熊野市をはじめ紀州の素晴らしさを多くの方に知っていただくためにも、水産・関連事業は地域にとって欠かすことができない産業だ。これからも新鮮で美味しい魚を通じ、『都会にはない素朴な田舎のよさ』を発信し続けたい。養殖における工夫や、配送網を拡げながら、さらに迅速に対応できる配送体制を心掛け、育ててもらった熊野に恩返しをしたい」と語る水谷社長。漁船の甲板に立ち、熊野灘の荒波に立ち向かう水谷社長は、海がよく似合う。（橋本公秀、太田宜志）