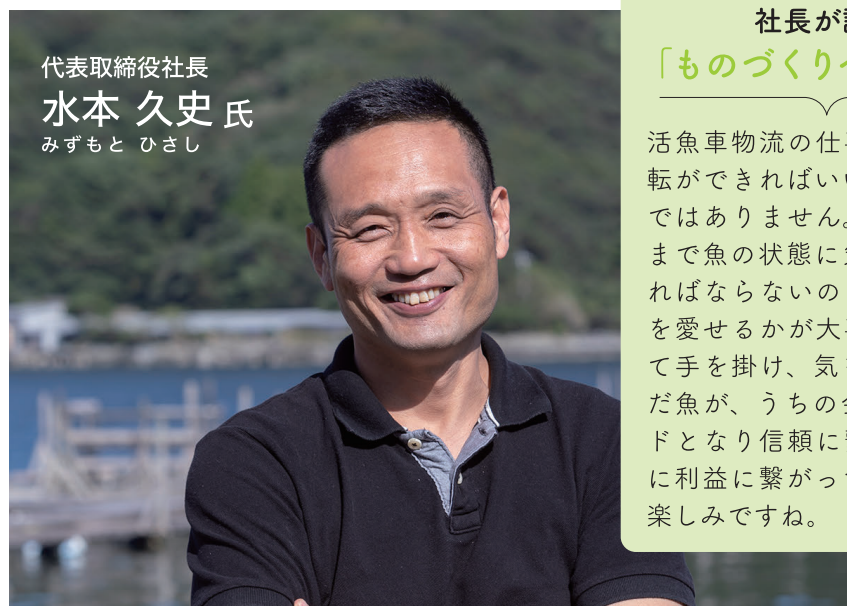




代表取締役社長
水本 久史 氏
みずもと ひさし

社長が語る

「ものづくりへの想い」

活魚車物流の仕事は、ただ運転ができればいいというものではありません。現場に着くまで魚の状態に気を掛けなければならぬので、いかに魚を愛せるかが大事。そうやって手を掛け、気を掛けて運んだ魚が、うちの会社のブランドとなり信頼に繋がり、さらに利益に繋がっていくことが楽しみです。

生簀で泳ぐ養殖のトラフグ。恵まれた環境で健康的な美味しいトラフグが育っている。



社屋前にある自社の生簀。大分市内にある自社経営の飲食店にも海の幸を提供している。



蒲江の海から上がった魚をトラックに積み込む。佐伯市を出発したトラックは九州の海を巡り仕入れていく。



monozukuri
13

飲食料品卸売業

株式会社 水元

〒876-2301
大分県佐伯市蒲江
大字竹野浦河内1111-1
TEL 0972-43-3777

季節に応じて温度調整ができる加温装置のおかげで、豊洲市場はもちろん、東北、北海道の市場まで一年中届くようになった九州、西日本の活魚。いい魚を求める客層の取り込みにも成功しました。さらに、外国向けの魚の輸出が増えている豊洲市場では「これなら海外でも通用する」と評価も高く、「水元のカワハギ」も香港に輸出、市場も広がっています。

質のいい魚を最高の状態で輸送してきた同社の実績と加温設備導入で、海外への輸出という想定外の成果も上がってきたことから、「コストの点や価格の面でもまだまだいろいろ課題はありますが、逆に可能性も広がりました。いずれは自分たちで、地元や九州の魚を海外に輸出

いずれは自分たちで海外に
魚を輸出したい

してみたいですね」と夢を語る水本社長。蒲江の海から世界へ。水元は、常に前向きな挑戦を続けていきます。



この活きの良さを保つため、魚を弱らせないように常に様子を観察しながら、関西、中部、関東以北まで輸送する。

地元蒲江から発車。
新鮮な九州の魚を県外へ供給

創業平成18年より、佐伯市蒲江で水産物総合卸として一筋。魚を知り尽くしている海の男、株式会社水元の水本社長は、「魚しか知りませんから」と笑います。美味しい地元の魚を全国に届けたいという熱い思いは常にあるものの、地元は年々水揚げ量も減少しているのが現状です。ならばせめて九州の

加温設備をトラックに搭載。
寒冷地北海道までの輸送も可能に

九州内で仕入れた魚の輸送をもっと北へ延ばせないか？そんな思いから試みたのが設備投資でした。しかし、関東までの距離なら夏場の高水温に冷却

関東や北海道でも喜ばれ
活きた魚は海外までも

のみで対応できたものの、関東以北に供給するには、現状の設備だけでは限界があります。そこで寒冷地の外気温対策として考えたのが、加温装置の導入。活魚車物流の設備に加温を設置するという、まだどこも実現していない画期的な試みにトライし、九州から関東以北への供給を可能にしたのです。

☑ monozukuri-13

mizumoto

13

株式会社 水元

最高の状態で活きた魚を 関東以北の寒冷地へ輸送

まだ、どこも着手していなかった
関東以北への活魚輸送を実現。

地元佐伯の魚をはじめ
九州各地の魚たちが、
トラックに搭載した
加温設備により、
イキのいいまま寒冷地へ
届けられてゆく。



獲れたての活きの良さを損なうことなく輸送するには温度管理が重要になる。導入した加温装置は、水槽の中に電熱線のコイルを入れて海水温を温める。サーモスタットを設置し、ある一定温度をセットしていると自動で水温の温度調節ができるので、外気温に影響されず、新鮮さを保ちながらの輸送が可能になった。

導入のポイント
活魚を守る加温設備、
技術を駆使して自社トラックに設置。