

個人事業主向け

いよぎん **ビジネス** 繁商 **クイックローン** 繁盛 **販売**

ご利用金額最高 **500万円!** お借入期間最長 **10年!**

繁盛

借り換え OK! 担保不要! 保証人不要!

詳しくは、ホームページへ

伊予銀行

エレベーターメーカーじゃないと保守や修理対応は難しいでしょ?

ほとんどのメーカーに対応しています! 最大50%のコストダウンを実現します!

創業44年 エレベーターの保守・改修工事 **愛媛メンテナンス株式会社**

削りぶし・煮干し・だしの素・めんつゆ・チルド商品

マルトモ

マルトモ株式会社 **マルトモ**

【本社】〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

50th
おかげさまで
創刊50周年

週刊
1973年創刊

阿ることなく・恐れることなく
愛媛経済レポート

2024年(令和6年) **9月16日**号 第2412号

接待専用コースあります



かに道楽 松山店
松山市一番町2-6-3 ☎089-941-2448

漁師兼ユーチューバーがカキ養殖

今治市大島で夏でも食べられる生食用カキを生産



漁師兼ユーチューバーの渡邊さん

渡邊さんは今治市大島で定置網漁などを行う一方、コロナ禍を機にユーチューブを使った動画配信を開始。「瀬戸内海の漁師まさ」とのチャンネル名で漁の様子などを紹介し、現在登録者数は16万人を越えている。

カキ養殖は新たな収益源として着目した。主流のいかだに吊るす垂下式と異なり、オーストラリア等で行われているカゴに稚貝を入れ育てるシングルシード方式を採用する。潮の満ち引きで干出される自然に近い環境で丈夫なカキが育ち、フジツボなど不要物の付着も抑制できるのが特徴。

渡邊さんは島西部の沖合でカキの試験養殖を行い、良好な生育を確認。生食用の出荷基準をクリアし、今年11月ごろから全国販売を開始する。昨年、養殖設備の資金調達な

どを目的にクラウドファンディングを実施したところ、支援総額は目標を大幅に上回る約800万円に達した。

今回のカキ養殖では、三倍体と呼ばれる生殖機能を抑制して育成された卵を産まないカキを導入することで、一般的に産卵で身が痩せて流通しない夏場でも身入りの良いカキの供給を可能にした。半年から1年掛けて養殖し、1個60g程度になった段階で出荷する。殻付きの生食用カキとして販売し、価格は1個150〜250円を予定する。

カキ養殖の事業化に合わせ、今年に入り魚介類の養殖・加工等の株Oystart、魚介類販売等の株しまなみブルートレードを設立した。新会社は今治市内に本店を置き、渡邊さんが代表を務める。

ECによる一般販売のほか卸も行う。今後は冷凍など加工品も開発し、生食用で輸出も視野に入れる。将来的には売上高1億円規模を目指しており、「カキ養殖を通じて漁業就業者の確保・育成にもつなげていく」(渡邊さん)考え。

今治市大島で漁師兼ユーチューバーとして活動する渡邊将人さんが、島で養殖した生食用カキの全国販売を今秋から開始する。カキの稚貝を専用のカゴに入れて育てる生産方式を採用し、品質向上を図るとともに作業負荷を軽減。また卵を生まないカキの導入で一年を通してカキを市場に供給する。今後は冷凍商品の開発や輸出も視野に入れる。

今秋から全国販売

Cafe&Dining 探訪 TSUNAGU

愛媛県民文化会館(松山市道後町)に今春、新たなレストランがオープンした。冠婚葬祭事業や互助会事業を手掛ける(株)ベルモニー(同市)が運営を行う。

店名は「Cafe&Dining TSUNAGU」。



同店では、ランチやカフェメニューを提供。ランチでは「ハンバーグプレート」(1千円)や「オムライスプレート」(同)のほか、愛媛名物のじゃこカツをトッピング

した「じゃこカツカレープレート」などを用意する。うどんや宇和島鯛めしもある。ランチタイム11~14時。13時半ラストオーダー。14時からのカフェタイムでは、パンケーキのプレートやドリンクを提供する。営業時間は17時まで。16時ラストオーダー。

また同社は、宴会場「真珠の間」で宴会があった際の料理の請け負いも開始。真珠の間には、立食の場合約1千人、円卓だと約600人収容できる。

「レストランやパーティーでの料理は、当社の結婚式場の料理長が担当している。本格的なこだわりの料理を楽しんでいただきたい」(同社)としている。

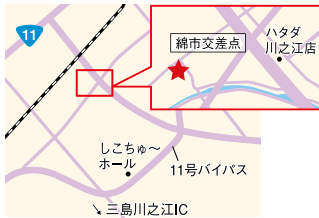
レストランは不定期でオープンする。営業日やメニューなどの詳細は同会館のHPまたはインスタグラム(QR)参照。



思わず行きたくなる! ひと 女 うわさの



リカーショップ谷浅 谷美保さん

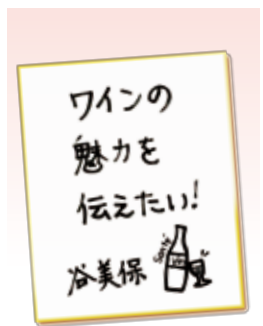


所在地: 四国中央市妻鳥町953
電話: 0896-58-2822
営業時間: 10~20時
定休日: 火曜日
*ワインは常時400~500種類取り扱う。価格は1千~9万円で、2千円前後が人気。

四国中央市にある酒屋「リカーショップ谷浅」は、ワインのラインナップが魅力。たくさんあるので迷ってしまう。その時は、昨年末に「ソムリエ・エクスレンス」を取得した美保さんに聞けば間違いなし。

資格マニアで、ソムリエの上位資格があるからと軽い気持ちで受けてみた。1回目は撃沈。「舐めてました」。そして翌日から猛勉強。3次まである試験を

見事ストレートで合格した。「ワインの魅力をもっと伝えたい」との思いが、学ぶ意欲の源。今も勉強を続け、知識をアップデートしている。とはい



え「堅苦しいことはあまり言いたくない」と美保さん。グラスの種類や持ち方などは気にせず「お酒を楽しんでほしい」とする。知りたい人にはみっちり教える。ワインの魅力は「世界旅行気分になれること」という。「どんな人が作って、どんな食べ物と合わせて飲んでいるのかなどを想像すると現地に行った気分になります。こうしたことも伝えたい。飲みながら」と笑顔。

社長の Birthday

- 萩尾広典さん (萩尾高压容器(株)、昭和43年9月9日)
- 薬師神権祐さん (星企画(株)、昭和58年9月9日)
- 西田晃一さん (プレジャー(株)、昭和49年9月10日)
- 田村昭一さん (株)愛水、昭和41年9月11日)
- 白石尚寛さん (白石建設工業(株)、昭和58年9月11日)
- 片山明子さん (株)ミカンワークス、昭和62年9月11日)
- 藤井一志さん (株)エクセル電子、昭和40年9月12日)
- 清村洋作さん (清村塗装工業(株)、昭和46年9月13日)
- 岡田紫穂さん (株)イルミファーム、平成元年9月14日)
- 福岡太郎さん (株)福岡組、昭和45年9月14日)

2024年版会社年鑑より一部掲載

※当コーナーにご登場いただける女性を募集しています ☎089-947-1411(うわさの女係)