

手のひらの伊予銀行

AGENT

アプリ

残高や入出金の確認
振込ほか各種手続きも
アプリで簡単!




インストールはこちら

伊予銀行

長期間使用しているエレベーターは
リニューアルしたほうがよいの?



エレベーターには寿命があります。早めの対応が◎!
ご予算・ご要望に応じた
プランをご提案します!

創業45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

感動を、けずりだそう。

マルトモ

プレミアムなかつお節といえば
「フレ節」です。

プレミアム
Dried bonito

住居 〒799-3192 愛媛県伊予市米湊169番地 HP <https://www.marutomoto.co.jp>

阿ることなく・恐れることなく

週刊 愛媛経済レポート

1973年創刊

2026年(令和8年)1月26日号 第2479号

ダイニチ 養殖マダイを「腸活」で元気に

善玉菌の働きを活発にする食品成分を餌に配合



腸内環境を改善する餌を与えることで栄養吸収率が高まり元気に育つ

近年、世界的に食用動物についてもアニマルウェルフェアが重視され、ストレスや疾病が少な環境で飼育することが求められている。ダイニチは「腸活マダイでアニマルウェルフェアを目指す」とともに、へい死率が下がりが成長が促進されれば養殖事業者のコスト削減にもつながる(「霍川幹史執行役員」)としている。腸活マダイは順調にいけば今春に出荷が開始される見込み。顧客の反応次第で腸活マダイの増産や他の魚種への応用も検討していく考え。

同社は1982年設立。マダイやブリなどの養殖魚の仕入れ・加工・卸や飼料の販売を行う。養殖マダイは年間約400万尾を扱う。

腸活マダイは(株)バイオシスラボ(愛知県)の登録商標。バイオシスラボは藤田医科大学発のベンチャー企業で、腸内環境を改善する食品成分の研究開発などを行っている。ダイニチはバイオシスラボから提案を受け、バイオシスラボが設立した「腸活普及委員会」と共同で腸活マダイの開発に取り組むことになった。ダイニチのグループ会社である愛南町の養殖業者がいくつかの1区画を使用し、約8千尾のマダイにケストースと呼ばれる糖の一種を配合した餌

ケストースは動物の腸内の善玉菌の働きを活発にすることで食べ物の消化吸収を助けたり免疫力を高めたりの効果がある。養殖魚においてもストレス耐性の向上やへい死率の低減が期待されている。昨年11月に給餌を開始。従来の餌で育てた場合と比べ、へい死率や成長率がどの程度改善するかを検証する。また、マダイの腸管をバイオシスラボに送り、善玉菌の量の変化を分析する。

動物福祉にも配慮

水産会社の(株)ダイニチ(宇和島市寄松、玉留一社長)は、腸内環境を改善する餌を与えて養殖する「腸活マダイ」の開発に取り組む。生産コストの低減とアニマルウェルフェア(動物福祉)を狙いとす。腸の働きが活性化したマダイはストレス耐性が向上。へい死率が低下すれば魚と人間の双方にメリットがある。今春の出荷開始を目指す。

学生向けの企業紹介WEBサイト



愛媛シゴト図鑑



思わず行きたくなる!ひと うわさの女



サンカーントウ ディス
cinquantе dix
森和子さん



所在地: 四国中央市三島中央5-10-7
営業時間: 17~23時(ランチ実施日は19時から)
営業日: インスタ確認
*フードはアペロ盛り合わせ、肉・魚のソテー、リゾット、パスタなど。ドリンクはナチュラルワイン、ビールほか。

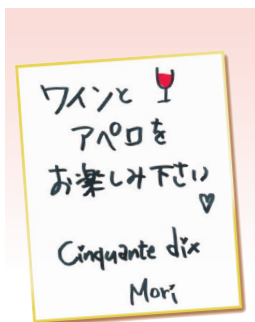
2026年版(会社年鑑)より一部掲載



みすずのもち吉探訪
(株)美寿寿(四国中央市、長野榎毅社長)は昨年末、運営する「ギフトショップみすず本店」(四国中央市下柏町750-1)内に「もち吉FC四国中央店」をオープンした。
230平方メートルのギフトショップ店内のうち、20平方メートル弱をもち吉のスペースにした。売り場は区切らないが、もち吉専用のレジがあり、別会計で処理される。

もち吉のFCを手掛ける徳島の同業者を視察。ギフトショップとの親和性が高いと判断し、自社での運営を決めた。
もち吉は福岡県で誕生した米菓子店。全国に200店舗以上ある。そのほとんどがロードサイドの単独店で直営。FCかつショップインショップの形態はまだ珍しいという。
人口減少と冠婚葬祭の様式の変化でギフト需要は縮小。自宅用としても人気が高いもち吉を併設することで、集客増加が図れる。

四国中央市にある「サンカーントウ ディス」は、ワインとアペロを楽しめる隠れ家のような店。アペロはフランス語で食前酒の意味で、転じてディナー前に軽くお酒を飲みおつまみを食べる時間を指すが、店はディナーやランチ、貸し切りなどさまざまな使い方ができる。
21年間インテリアコーデイナーターとして活動した森さんが2023年にオープン。飲食の



経験がなかったが「好きで始めたので楽しいことばかりです」。料理は独学。妄想力が強く、趣味でコッソリ集めた器を眺めると、上にの料理の形が浮か

んでくる。来るたびに違うワインに出会えるだけでなく、料理の味も評価され口コミで来店客が増えているようだ。
客同士の距離が近く交流の場にもなっている。また別々に来たグループが皆どこかでつながっていた「神回」もあるという。基本は一人ひとりに寄り添いながら「ワイン会など新しい企画も行い、楽しい時間を存分に過ごしてほしい」とする。

社長の★Birthday

田村修平さん(富士教材(有)、昭和28年1月19日)
河野通則さん(マルマストリ(株)、昭和38年1月20日)
森達正さん(たぬき本舗(株)、昭和27年1月20日)
越智大輔さん(ケーオー商事(株)、昭和47年1月20日)
影浦一夫さん(株リーサン)、昭和38年1月22日
井川和康さん(広島段ボール(株)、昭和48年1月22日)
富永誠司さん(株味彩)、昭和38年1月23日
白石匡亮さん(東冷(株)、昭和59年1月23日)
相原重鎮さん(株愛媛電算)、昭和42年1月24日
上田剛士さん(有キホク)、昭和51年1月25日