昭和49年2月20日第三種郵便物認可（毎週月曜日発行）

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
2026年（令和8年）11月16日号　第2518号

フリードリンク付かにコースあります

かに道楽 松山店
松山市一番町2-6-3 ☎089-941-2448

オークラ製紙

製紙工場でサーモンの陸上養殖

＝工場の地下水使用、製紙の給排水ノウハウ生かす＝

オークラ製紙㈱（四国中央市寒川町、井川和寛社長）は、紙の需要減少で生じた工場の空きスペースを活用し、サーモンの陸上養殖に乗り出した。製紙用の地下水や給排水技術を新事業に生かす。現在、約3千匹を飼育しており、来春に初出荷を予定。「寒川サーモン」としてブランド化を図り、まずは年間1万匹の出荷体制を目指す。



「寒川サーモン」で販路開拓

同社は1959年設立。カミ商事㈱を中核とするカミグループの1社で、機械すき和紙の製造と紙加工を手掛ける。

かつては抄紙機5台が稼働していたが、紙の用途が減少し、現状はメディカル用衛生紙を作る1台のみ。空いた工場スペースの活用を模索していた。

製紙には大量の水が必要で、同工場は地下水で賄っている。給排水に関する技術も蓄積しており、24時間工場内に人がいる。こうした資源と人員体制を生かせることから、陸上養殖を選んだ。

魚種はサーモンを選定。円安や世界的な需要拡大で輸入品は価格が高騰しており、国産サーモンは身近で手頃な選択肢として注目が高まっている。

倉庫として使っていた建屋に直径5メートルの水槽5基と同3メートルの水槽2基を設置。昨秋から養殖を始め、現在はトラウトサーモンとサクラマス計約3千匹を飼育している。

地下水は年間を通じて18℃前後で安定し、冷水魚であるサーモンに適した水温。水質検査を外部機関に依頼したところ、飲料水と同水準との結果が出た。この水を水槽に常時給排水し、水質悪化を防ぐ。

日常業務は給餌と温度・酸素濃度の確認などで社員への負担は軽い。「魚好きの社員が多く前向きに取り組んでくれている」（井川社長）という。

ブランド名は「寒川サーモン」。差別化に向け、柑橘オイルと新宮茶を配合した餌を与えることも検討している。

来春には300匹を初出荷し、残りは秋に出荷する予定。今後、水槽を増設して年間1万匹を安定的に出荷できる体制を構築。事業性を見極めながら設備のさらなる拡大を視野に入れる。

水産会社に提案するほか、地元飲食店にも提供。工場直販も実施したい考え。

手のひらの伊予銀行
AGENT アプリ
エージェント
残高や入出金の確認
振込ほか各種お手続きも
アプリで簡単！

インストール
はこちら
伊予銀行

エレベーターメーカーより安くなるのはサービス品質に差があるから？
コストダウンには品質は関係ありません！
本体コストの差によるもので安全性は変わりません！
創業46年 エレベーターの保守・改修工事
愛媛メンテナンス株式會社

感動を、けずりだそう。
マルトモ
プレ節 PREMIUM Dried bonito
プレミアムなかつお節といえば「プレ節®」です。
住所 〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地 HP https://www.marutomo.co.jp

柴田モナカ本舗の「三笠」 探訪



円盤状のカステラ風生地2枚で小豆あんを挟んだ和菓子といえば、国民的アニメのネコ型ロボットが大好物の「どら焼き」。関西では、奈良県の若草山の別称である「三笠」の名でも親しまれている。

四国中央市川之江町の栄町商店街にある柴田モナカ本舗では、現社長である柴田浩之さんの祖父の代から「三笠」を販売してきた。「店を彩る季節品を作りたい」と、昔ながらの味に加え、洋菓子の要素を取り入れた新商品を展開している。

さっくり柔らかく炊き上げた自家製のつぶあんのみを挟んだ定番の「三笠」、十数年前に発売した冬季限定の「バタークリームの三笠」に続き、今夏には「生クリームの三笠」が仲間入りした。つぶあんと生クリームを混ぜた〝あんホイップ〟を挟み、軽い口当たりに仕上げた。和菓子が苦手な人でも食べやすい味わいという。

今秋からは「モンブランの三笠」が登場。こちらは、ラム酒を利かせたモンブランとつぶあんの2層仕立て。芳醇なラム酒の香りが大人の味を演出する。

新商品の価格はいずれも300円。冷凍販売しており、冷蔵庫で1時間程度解凍して食べるのを推奨している。

来春には新宮茶を使った三笠の発売を計画。「これからも和菓子の命とも言えるあんの新しい味わい方を提案したい」としている。

社長のBirthday

井出康弘さん（㈱愛媛ソフトウェア・サービス）、昭和32年11月9日

清水盛士郎さん（重松兄弟設備㈱）、昭和44年11月9日

山本伊太郎さん（㈱宇和島青果市場）、昭和32年11月10日

松下光晴さん（松下工業㈱）、昭和43年11月11日

尾藤淳一さん（尾藤建設㈱）、昭和38年11月13日

岡兵典さん（㈱富士建設コンサルタント）、昭和42年11月13日

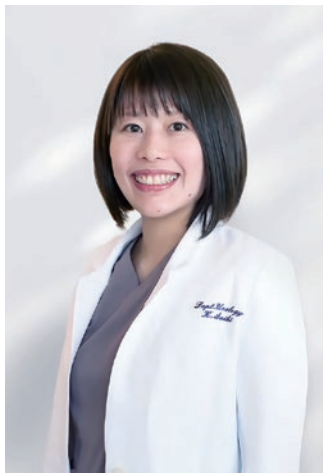
飯尾泰和さん（東予信用金庫）、昭和31年11月14日

中泉輝彦さん（㈱かがやき総合保険企画）、昭和45年11月14日

伊藤貴司さん（㈱マルイ）、昭和47年11月14日

2026年版「会社年鑑」より一部掲載

思わず行きたくなる！ うわさの女



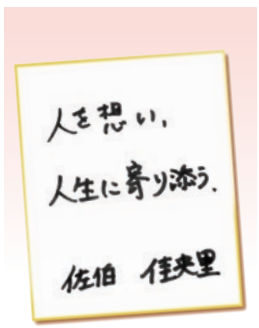
さいきクリニック
院長　佐伯 佳央里さん



所在地：松山市南江戸3-10-26 2階
電話：089-989-1126
診療時間：9～12時、14～18時
休診日：水曜の午後と日曜・祝日

さいきクリニックは11月2日に開院した泌尿器科。尿漏れなどの改善に役立つ「骨盤底筋トレーニング」を、理学療法士のスタッフがマンツーマンで指導するのが特徴。そのほか、シミ治療や医療脱毛なども手掛ける。

院長の佐伯さんは松山市出身。愛媛大学医学部や松山市民病院などで、泌尿器科の医員として約8年間勤務してきた。「松山市内には女性の泌尿器科医が少ない。男性はもちろん、恥ずかしさから受診をためらっていた女性にも気軽に相談してほしい」と話す。



「社会に貢献できる道でトップを目指したい」との思いから、医師を志したという佐伯さん。そのため、医療関係の勉強会などにも積極的に参加し、常に新しい知識を身に付けることを心掛けている。

「患者さんから『体調が良くなった』と喜んでもらえることが何よりのやりがいです」と笑顔を見せる。

毎年家族3世代で韓国旅行を楽しむそうだ。11月14日生まれ。

※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）