



マグロの鮮度を保つため
マイナス50度の冷凍庫で保存する



冷凍マグロの塊を切り分け、刺身用に加工してスーパーなどに卸す

マグロ カスガ水産

●かすがすいさん
☎0972-27-5050
— 佐伯 — MAP P12C2
③佐伯市二栄森585-16
④大分港から車で1時間10分
URL kasugasuisan.com
さんふらわあ船内で提供



形は変わっても、
マグロひと筋の想い
は変わりません

代表取締役社長
三木 繁さん

津久見港の沖合に浮かぶ保戸島は、古くから遠洋マグロ漁の基地として栄え、ここから漁師たちが世界の海へ乗り出した。三木さんも18歳で保戸島のマグロ漁船に乗り、ハワイやインド洋、地中海などを航海。メバチやキハダ、本マグロを追いつづけた。

でもらった。扉の中へ足を踏み入れた瞬間、刺すような冷気に包まれ、あまりの寒さに思わず退散。徹底した低温管理がマグロの鮮度とおいしさを守っているのだと実感した。以前、プリをはじめ近海の魚が豊富な津久見や佐伯では、マグロは食卓になじみの薄い魚だったという。そこに可能性を見だし、九州近海のマグロを仕入れ、食べやすい加工品へ。現在は佐伯市にも加工場を構え、保戸島のマグロ漁で培った経験と加工技術を生かし、マグロのおいしさを全国へ届けている。



ひゅうが井やねぎとろなどの商品は「うみえーるつくみんち」でも購入できる

おいしいマグロを全国の食卓へ



1基のいけすで約3500尾のハマチを育て、出荷を控えた魚から水揚げ



飼料にビール酵母を採用することで、程よい脂のりと雑味のないうま味になる

ハマチ 浪井丸天水産

●なみいまるてんすいさん
☎0972-43-3700
— 佐伯 — MAP P12C3
③佐伯市蒲江西野浦198-4
④大分港から車で1時間20分
URL wakamusha-oita.com
さんふらわあ船内で提供



遠くへ運んでも品質を保てるよう、締め方も工夫している



稚魚はいけすで約1年2カ月かけて出荷サイズまで育てる

蒲江の海と技で育む 自慢の「若武者」



お客様の顔が見えること。
それがよりよい
魚づくりに
つながります！

代表
浪井 大喜さん

24歳で家業である養殖業に入った浪井さんは、自社の魚が誰に届き、何を求められているのか見えない従来の流通に疑問を抱いていた。マーケティングの知識を勉強しながらハマチのブランド化を進め、2019年に豊後ハマチ若武者を誕生させた。前向きに挑戦する若き浪井さん自身の姿を表したという。

飼料に配合するビール酵母は、養殖業界で以前から使われてきた素材であったが、浪井さんは刺身とビールを一緒に楽しむイメージを。現在加工品開発や海外展開にも力を注ぐ。魚の骨を活用したクラフトジーンも構想中で、蒲江のハマチの新たな可能性を切り拓いている。

に楽しむ食卓を思い描き、消費者にも伝わりやすいブランドの個性としてあえて採用。現場では水中カメラとAIで魚の成長などを数値化し、作業の負担を軽減した。こうしたブランド化とIT化による経営改革が評価され、令和7年度農林水産祭では最高賞の天皇杯を受賞した。



白杵ならではの
おいしいフグを
ぜひ味わってください！

女将
山田 喜美代さん

海の恵みを、未来へつなぐ

豊後水道と生きる、 海と人との絆

白杵のフグ、津久見のマグロ、佐伯のハマチ。
豊後水道の恵みを生かし、料理・加工・養殖と、それぞれの立場から地域の食文化を支える3名を訪ね、仕事への誇りと、海の幸の魅力を届けたいという想いに迫ります。



創業から歴史を伝える、趣ある店構え



庭園を眺めながら、ゆったり食事を楽しめる個室も用意

フグ 料亭 山田屋 白杵本店

●りょうてい やまだや うすきほんてん
☎0972-62-9145
— 白杵 — MAP P12B2
③白杵市白杵2-107-152 ④大分港から車で45分 ⑤11時30分～13時30分 LO、17時～19時30分 LO ⑥火曜⑦12台



フグ刺はふぐコース全6品1万285円〜で提供

明治38年（1905）、魚市場だった浜町で創業した山田屋。うどんやいなり寿司、郷土料理のきらすまめしを出す食堂として、漁港の人々に親しまれてきた。女将の喜美代さんが嫁いだ頃は結婚式や宴会を担う料亭だったが、市場の普及など時代の変化を受け、フグ料理専門店として歩みを進めた。窓の外には四季折々の花が咲く日本庭園が広がり、料理を待つ間にも料亭らしい風情を感じられる。

あるため、白杵では厚めのフグ刺しが特徴。弾むような歯ごたえと、噛むほどに広がる上品な甘みを、自家製ボン酢が引き立てる。約60年にわたり女将として店を支え、その移り変わりを看守ってきた喜美代さん。「これからは若い世代にも新たな山田屋をつくってほしい」と次代を担う店長にも期待を寄せる。翌年の予約をして帰る常連客との縁を大切にしながら、初めて訪れる人にも白杵フグのおいしさを知ってもらいたいと、喜美代さんは今日も客人を迎えている。



アジサイやサザンカなど季節の花が美しい日本庭園

白杵に根付くフグ文化を 磨き上げた一皿に込めて