

せんすいぎょほう
潜水漁法によって採った天然わかめを、独自の加工法で商品化

漁師・水産加工職



国東半島の天然わかめを、海に潜って採っています。この「潜水漁法」は、わかめを傷つけずに採るための大切な方法で、国内で唯一です。豊後水道と瀬戸内海から流れ込む荒波にもまれて育ったわかめは、「国東わかめ」として全国のお客様からも人気があります。56年前に父が考えたわかめ漁と、塩分を最小限におさえた独自の加工法を受け継ぎ、その商品の魅力を伝えるとともに、より多くの人にとどけていきたいです。



このお仕事について
きっかけ

4年前に亡くなった先代社長の兄とともに、創業者の父が育てた「国東わかめ」事業を継承し、さらに大きく育てていきたいという思いで漁師になりました。

りょうし すいさん か こうしやく
漁師・水産加工職 ってどんなお仕事をしているの？

天然わかめを採る



毎年2月から5月にかけて、国東沖約1kmに自生する天然わかめを収穫します。天然わかめを採る方法は国内唯一の潜水漁法により、50年以上前からおこなっています。

加工



水揚げした天然わかめは、港近くの工場ですぐに湯通し、冷却、塩漬け、冷蔵庫で保存、選別をおこないます。この作業をすることで、一年中おいしい天然わかめが食べられるのです。

選別・ふくろ詰め



形状が不規則で蛍光灯などの光に弱い乾燥わかめのふくろ詰めは、機械ではなく人の手によっておこないます。その後、商品は地元デパートや道の駅などに納品します。

乾燥



天然わかめが油のにおいを吸収しないように、大型クーラーを使って冷風乾燥をさせます。この乾燥方法を40年以上前に日本で最初に取り入れたのがわが社でした。

こんな人も
働いています！

■ 漁師 ■ 潜水士

この会社に教えてもらったよ！

天然漁で採れた貴重な海の恵みをおとどけします

ゆうげんがいはたけながかいしょう
有限会社竹永海商

国東市国東町田深298-8 TEL/0978-72-0299

創業/1970年3月 従業員数/10名

国産天然国東わかめの
竹永海商



HP

会社見学
OK

出張授業
OK

ゆうげんがいはたけながかいしょう
有限会社竹永海商はこんな仕事をしています

天然わかめの取りあつかい

採取から加工、販売までをおこないます。国東わかめは海水で湯煎・冷却をしたあとに塩蔵保存（冷凍）し、塩分を最小限度に抑えて販売します。



わかめ以外の水産加工

地元で採れたタコや魚を、つくだ煮やふりかけなどに加工します。また、他社の依頼を受けて他の地域で採れたわかめをカット加工することもあります。



ひじきの加工・製造・販売

国東半島の海岸線は小さな入江や岬も多いため、天然ひじきがよく育っています。採ったひじきはわかめと同様に冷風乾燥で商品化します。



スキューバダイビング機材販売

ウェットスーツや酸素ボンベ、ゴーグルといったスキューバダイビングの機材一式を販売しています。各メーカーの新アイテムをあつめています。



☑ CHECK! 地元漁協の仲間たちと、海岸線の清掃活動をしています

台風の季節には浜に多くの流木が押し寄せてくるので、地元漁協の組合員さんと合同で海岸線の清掃活動をおこなっています。また、出産後のお母さんの栄養補給にも良いとされていることから、天然わかめを配るなどして国東市の産後ケア事業に協力しています。

