

# 株式会社大島カンパニー 合同会社福寿丸水産

大島カンパニーと福寿丸水産の両社は水産加工を手がけている。共通するのは宗像市の沖合にある大島の活性化と持続可能な漁業の提案に力を入れていること。水産加工で実績を持つ大島カンパニーが、水産加工への進出を望んでいた福寿丸水産に加工施設の建設や商品開発などで協力した。漁獲量の減少や若者を中心とする魚離れが進む中、豊富な魚の知識を武器に全国で販売できる商品作りを進める。それは「島の活性化」を目指して会社の垣根を越えた挑戦とも言える。

## 企業の歩み



大島カンパニーの中村一義社長は大島で生まれ育った。福岡県内で建設業を営んでいたが50歳でUターンして水産加工業を始めた。看板商品は玄界灘大島・沖ノ島周辺で捕れたサワラやブリなどを薫製にした「大島いぶし」。魚の臭みを取り除くために手間をかけた独自製法で、大人から子どもまで幅広く楽しめる味に仕上げた。道の駅や百貨店など島外にも販路がある。

福寿丸水産の福崎義幸代表は漁師の家系に生まれ、漁業で生計を立てている。ただ、漁師の仕事は体力勝負でもあることなどから歳を重ねるごとに収入は不安定になるという。そこで「6次産業化で魚に付加価値を付けて収益を生むモデルケー

スを作れば、若い漁師にも魅力的に映る」(福崎代表)と考えた。コストを抑えた加工施設の建設や加工手法を中村社長に相談。試行錯誤の末、天然の魚を多く使い、うまみがあふれ出すような「鯛茶漬けのもと」を開発した。

(公財)福岡県中小企業振興センターからは、6次産業化プランナーの派遣を受けて、食品衛生・食品表示や商品設計、販路開拓など様々なアドバイスを受けている。

センター主催の6次産業化・農商工連携商談会にも参加しており、中村社長は、「販売業者やバイヤーと知り合える」と手応えを感じている。

また、最近では、食品衛生管理基準「HACCP(ハサップ)」についても話を聞いて知識を得ている。



目を引くパッケージが特徴  
(販売元 (同) 福寿丸水産)



魚の素朴なうまみが特長の茶漬けのもと  
(販売元 (同) 福寿丸水産)



75度以上で2時間ほど燻して完成



歯ごたえがあり、そのまま食べてもおいしい  
(販売元 株式会社大島カンパニー)



商談会はバイヤーと出会う機会になっている

## メッセージ



大島カンパニー社長  
中村 一義氏



福寿丸水産代表  
福崎 義幸氏

天然と養殖は味が全く異なる。本当においしい魚の食べ方を知ってほしい。ありそうでなかった食材の組み合わせによる商品開発で差別化を図るほか、電子レンジで温めるだけなど現代の生活に合わせて簡単に調理できる商品を計画している。保有しているノウハウを若い人に提供することに抵抗はない。どんどん後に続いてもらい、大島全体の発展につなげたい。漁獲量が年々減っているが、現在は漁業への依存が強い。観光や水産加工業、漁業などをバランス良く構成して、誰もがウィンウィンになれる関係性を築きたい。

## 企業概要

企業名	株式会社大島カンパニー
代表者	中村 一義
所在地	福岡県宗像市大島1789
TEL・FAX	0940-72-2067
従業員数	3人
事業内容	農水産物の加工販売など

企業名	合同会社福寿丸水産
代表者	福崎 義幸
所在地	福岡県宗像市大島1634
TEL	090-9592-3305
FAX	0940-72-2012
従業員	3人
事業内容	水産加工品の製造販売