



枝幸の海の素晴らしさを 守り、育て、つくりたい。

実は、私も先代の北崎 稠社長も漁組（枝幸漁業協同組合）のOBです。私は平成4年12月に漁組を退職し、翌5年4月からお世話になりました。叔父がこの会社に入ったのですから、やや強引に引っぱられてしまったような入社でした。漁組時代から痛感していたことは、今も変わらないのですが「枝幸は海に恵まれていて、本当に良いものが揚がる」ということです。枝幸の海は宝です。けれども資源は無限ではありません。職種としては金融部門の信用事業に携わる期間が長かったのですが、それでも昆布などの増養殖、ホタテの子のつき方を見たりとか、ウニの年齢を測ったりなど、育てる漁



ホタテ、鮭（イクラ含）、毛ガニは、オホーツク海の枝幸の頭。その御三家が、庶民のふところに優しい時代が来るのだろうか。

松嶋 修一 さん

枝幸海産 株式会社 代表取締役

枝幸の海は宝。だが資源は無限ではない。どんな魚でもよく吟味し、工夫を凝らせば、手塩にかけたオホーツク海の至宝となる。



生食感にこだわった、やわらかさ。味噌・塩・正油の3種類。よくある燻漬けとは別物。

業と資源の保護に関する仕事なども楽しくやっています。思えば、その時代に身に付けた「枝幸の海を大切にしながら、資源を育てていこう」という姿勢は、その後の人生において、商品開発を行う時も、会社経営で何かを判断する時でも指針になったように思います。

もともと先代が、水産加工業と鮮魚卸売業を生業とした当社を設立したのは昭和63年7月のことで、定年を迎える2年前でした。現在でも当社の重要な取引先の一つであるカネシメ高橋水産㈱（本社・札幌市）さんからお誘いがあり、「応援するから」と独立をすすめ

設立直後の主力商品は、毛ガニ（当時も現在も枝幸は毛ガニの水揚げ日本一を誇る）、鮭、そしてトラバガニでした。まだロシアとの関係で輸入制限がうるさくなかった時代ですから、トラバなどは年間100tも取り扱っていましたが、それが現在ではすっかり様変わりし、売上の大部分をホタテが占めるようになりました。ほとんどが玉冷（殻から一つひとつ丁寧に外した貝柱だけを急速冷凍した生食用の帆立）や生玉で、多い時はホタテだけで水産加工の売上の9割をカバーすることもあります。もちろん毛ガニや鮭なども扱ってききましたが、ホタテの牙城を崩せるものは存在しませんでした。



仕事は、責任と信用。 これに尽きる。

そうこうするうちに先代の死去に伴い、思いがけず平成25年に私が代表取締役就任しましたが、誰彼となく「そんなにホタテの売上があるのなら、それ一本に絞って仕事をしたい方がいいのでは？」と指摘されました。しかし、枝幸のみならず道内全体を見回してもホタテの水揚げが減少し、それと反比例して単価が跳ね上がるという現状では、その選択を経営者として取ることはできません。商品の行き先が決まっています、安定感はあるものの張り合いに欠けていました。そこで商社を通じて輸出分野にも進出し、中国をはじめシンガポール、アメリカ、ドバ

の水揚げが減少し、ますます高級化していく中で、身近な魚にも光を当てることができないうかかと考えるようになりました。カレイやコマイ、ニシン、イカなど、前浜で揚がった庶民的な魚には、昔から当地に伝わる干物などの美味しい食べ方がありますから、その吟味と工夫次第によっては、まだまだ枝幸の海の素晴らしさを提案できることに気がつきました。現在まで30を超えるオリジナル商品を世に送り出していますが、目標を100アイテムに置き、市場以外のところで直接お客さんをつかむために、一段とリーズナブルな価格帯の商品開発と販売を強化しているところです。

水の味覚」とネーミングした各種の一夜干しシリーズがあります。まさに枝幸の前浜で水揚げされた新鮮な海の幸を活かし、丹精込めた、こだわりの逸品揃いです。新巻鮭も手間暇を惜しまず伝統的な山漬け・寒風干しで熟成させ、「昔風いくら」も鮮度と味付けの違いが明確に分かる絶品です。

ホタテも宝。毛ガニや鮭も大切な宝ですが、どんな魚も「枝幸海産が手塩にかければ、オホーツク海の至宝となる」そんなポリシーを持った会社でありたいと思います。

いわゆる普通のトバではない。脂のりのよい秋鮭だけを厳選したスパイシーなソフトスモーク。やわらかな、この感覚は新しい！



あえて醤油と日本酒のみで美味しさを引き出した「昔風いくら」

ぷりっぷりの食感と旨味がじんわり響いてくる。輸出も増えている枝幸海産のほたて貝柱（玉冷）。



イにもうちのホタテが広く流通するようになりまし。もうイヤと言うほど、毎年のようにホタテや毛ガニ、鮭

その際に勘所を誤らないためにも、月一回の朝市（枝幸水産加工協同組合直売店・海鮮工房えさし丸／毎年4月・12月まで第4日曜10時～11時まで開催）で商品を提案し反応を見極めていきます。おかげさまで朝市も好評で、遠方の都市部からも多くの方に足を運んでいただき、リピーターとして当社の商品の品質や味付け、価格などの

最新作には今年の7月から発売した「黒胡椒やわらかサーモン」があります。独自の製法によって、良質かつ凝縮された脂の旨味をとことん引き出しました。燻煙も地元枝幸のミズナラ、山桜のチップにこだわり、じっくりとスモークした、香り高くスパイシーにやわらかく仕上がっています。昨今は「ふるさと納税」の返礼品としてもご利用いただいています。「枝幸の四季」シリーズとして、毛ガニや玉冷もさることながら「黒胡椒やわらかサーモン」の注文も伸びています。



余分な水分を抜き、旨味成分を濃縮した逸品揃い。

手塩にかければ、こんなにも美味しくなる！一夜干しシリーズ「流水の味覚」。ナメタカレイ、赤カレイ、イカ開き（ピリ辛醤油）、ニシン開き、宗八カレイ、コマイ、鮭の漬込み、サクラマス開き、ニシン開きなど。

Company Profile

枝幸海産 株式会社 枝幸郡枝幸町新港町840番地1 ☎0163-62-1122 📠0163-62-3004

- 設立/昭和63年 ■資本金/2,500万円
- 従業員数/30名（パート20名、外国人（タイ）就労者6名含む）
- 事業内容/水産加工業、鮮魚卸売業
- 就業時間/8時～17時 ■休日/日・祝（但し、祝日でも水揚げがある場合は出勤することも。冬期間はパートは休業）

松嶋 修一さん

昭和35年1月15日、枝幸町生まれ。現在57歳。昭和54年、北海道漁業協同組合学校卒業と同時に枝幸漁業協同組合に入社。平成4年に同社を退職し、翌5年、枝幸海産㈱に入社。平成25年、代表取締役就任。

Personal Profile