

みて 感じて た 食べてみよう！！～“和食”の命＝出汁！～

こんげつ やまぐちけんはぎしおおあざえさき すいさんかこうぎょう おおはたすいさん おおはた はなし き
今月は、山口県萩市大字江崎で水産加工業をされている(有)大畑水産の大畑さんにお話を聞きました。

ねん おおはたしょうてん ゆう おおはたすいさん かいしゃめい か げんざい だいいめ おおはた まさよし けいえい そうぎょう ねん すいさんかこうがいしゃ
1977年に大畑商店から(有)大畑水産へ会社名を変え、現在は2代目の大畑 正喜さんが経営する創業48年の水産加工会社です。

しごと まいあさ じ きしょう じたく ますだし なつ じかんはん おも やまぐちけんしものせきし こつといぎょう
【仕事】毎朝3時に起床し、自宅である益田市から、夏は2時間半をかけて主に山口県下関市の特牛漁港に、

ふゆ はまだぎょう か で みずあ ながねんつちか
冬は浜田漁港にイワシの買いつけに出かけます。水揚げされたイワシを長年培った

め み て さわ せんど よ せ か ごすみ かいしゃ もど
目で見て、手で触って、鮮度が良いものだけを競りで買います。その後速やかに会社に戻り、

せ お えんすい に かんそう かんせい
競り落としたイワシを塩水で煮て、乾燥させると“いりこ”の完成です。



なや きんねん げんりょう ぎょかくりょう
【悩み】近年、“いりこ”の原料となるカタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの漁獲量が

へ あさはや とお みなと し い で か ひ ふ じゅうぎょういん
減り、朝早くから遠くの港へ仕入れに出かけてもイワシが買えない日が増え、従業員

しごと か ひ ふていき
の仕事もイワシを買えた日だけの不定期になっていることだそうです。そのため

えさきこう けん すいさんかこうがいしゃ いま おおはたすいさん けん
江崎港に13軒あった水産加工会社も今は大畑水産1軒だけになってしまいました。

ますだし がっこうきゅうしょく おおはたすいさん つか だし きゅうしょく ていきょう
これからも益田市の学校給食では、大畑水産の“いりこ”を使って“出汁”をとり、おいしい給食を提供していきます！！