室戸びと、進む。

創業45年。2代目の出間精一郎は、神奈川県三浦市の生まれ。
高校から室戸に移り、20歳で店を継いだ。商店街で鮮魚店をしていた
頃には、マグロ船が港に着き、室戸の町も好景気に湧いたという。
その後、オイルショックや人口減の流れを経て、転機がやってくる。
郵便局の『ふるさと小包』にカマスの干物で参加。半年後に郵政職員
向けの頒布会に取り上げられ、一気に5,000個を受注した。
すると今度は品物が足りない。同業の先輩の協力を得て対応するも、
初めてで手探りだった通販の収支は、どうにかとんとん。
「売り先はあるのにタネ切れ、とならんように必死やった」
平成7年に店舗を移転し、塩干物製造加工に転向。定置網で獲る
きんめや鯖を、海洋深層水（原水）を加塩した漬けこみ液に浸して
伝統の天日干しにしたところ、甘みが強く“まっことうまい”干物に
仕上がった。漁場が近く日戻りで揚がる室戸の魚は鮮度がいい。
形がちがうと評判を呼ぶ。全国にファンも広がった。
オリジナルの加工品を「室戸のお土産バッグ」として売るなど、アイデアは
尽きない。だが、全国区で売れると再びタネ切れが心配だ。
「漁獲量に一喜一憂していたら魚屋は務まらん。でも買いたいのに
売り物がないでは困る。これからは養殖の研究も進めなくては」
安田町生まれの妻と二人三脚。自らを働き続けるマグロ体質と語る
仕事好きは、まっすぐに室戸の海と魚屋の未来を見つめる。

有限会社 いずま海産
出間精一郎・直江