

天然ものに
こだわって、
室戸の伝統漁を
続けていく。



所有するマグロ船は3隻。伝統の“はえなわ漁”で、遠くはアイルランドを漁場にする合栄丸は、出港したら1年は戻らない。

「問題は、人の確保です」。武井勝則の代になり、船上の主戦力はインドネシア国籍の人たちだ。高知では、合栄丸のように船主が直接マグロを販売するスタイルはめずらしい。

景気のよい時も今も変わらずに船を出し、天然ものにこだわってきた。本マグロだけでなく、時期によって南マグロ、目録マグロ、ビンチョウマグロなどからベストなものを提供する。獲れたてを-60℃の冷凍庫で急速冷凍し保存。鮮度と味には絶対の自信がある。

かつて室戸の町を活気づかせ経済を潤してきたマグロ漁も、今では船に乗る人材が慢性的に不足している。自分の体と相談しながら長く働いてくれるベテラン船員は貴重な存在だ。

「若い人は、入ってもしんどいと辞めていく。一方、昔からうちの船に乗っていて75歳の今も現役という人もいます。だから若手の外国人スタッフが主力になります。真面目な人が多いですよ」

自身は代表として、焼津の漁協に卸す魚の段取りや日々の事務仕事をこなす司令塔の役割。妻とともに、室津の本社から漁を見守る。

夜は冷えたビールから始め、日本酒へ。「マグロの赤身と中トロが好物」。4歳の息子もマグロ好き。室戸の魚で育った舌は、代々、養殖ものは受けつけない。

合栄丸
武井勝則

室戸じと、
進む。