

人も魚も減っちゅうけど、
うまい魚で、
室戸を盛り上げたい。



タカシン水産室戸工場は、東部では数少ないタイプの魚の加工場だ。全国有数の大型定置網漁港(大敷)で水揚げされた魚を、すぐに仕入れて加工するから、「鮮度ではどこにも負けない」

夏場のメインはメ鯖やカツオのたたき。ピンチョウ鮪のブランド品“おとめまぐろ”も人気の品だ。

工場長代理の前田雅裕は佐喜浜育ち。ガタイのよさは野球に明け暮れた少年時代から。県外で長距離ドライバーなども経験したが、室戸に戻り、水産高校で学んだ知識を活かすタカシンに入社した。

東洋町生まれの本田司は漁師の息子。船酔いがひどくて跡は継げなかったが、大好きな魚を扱う仕事に就いた。ずっと相撲をやっていて、「それなりに強かった」。技能派の人だったに違いない。

室戸について聞くと、「子どもの頃、悪いことをするとよその人に叱られた」「車がないと何もできないのは不便だけど、室戸は山も海も近いから季節の旬が食べられるのが贅沢やと思う」

これからもっともっと魚を学び、加工の知識も増やしていきたい。さばくの1分かかったものを50秒、30秒と短縮したい。そうして、大手と対等にやりあえる関係になりたい。

若き室戸びとは、口を揃えてこの先の目標を語る。

強肩が自慢だった元球児と、小兵ながら勝ち抜いてきた元力士が描く未来は、“だるま朝日”のように鮮やかだ。

有限会社 タカシン水産 室戸工場
前田雅裕(左)・本田 司(右)

室戸びと、
進む。