

日刊みなと新聞

6月27日 金曜日
2025年(令和7年)

発行所
みなと山口合同新聞社◎
〒750-8506下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214日刊(土、日、祝日除く)



KF-1-1000と天山さん



GSK 株式会社 テイストモディファイア®

道の駅東洋町(高知県東洋町)

II 234 II

【高知】高知県の最東端で、徳島との県境にある東洋町。定置網や刺網、一本釣、たる流しなどの漁業が行われ、マグロ類、カツオ類、ブリ、シイラなど豊富な魚介類が水揚げされる。

東洋町甲浦地区にある「道の駅東洋町」は、地元の農水畜産物や弁当・惣菜、高知の特産品の物販の他、地元の鮮魚やマグロ、ウナギの料理など提供するレストランがある。主に地域住民が買物や食事に利用している東洋町のあること納税の

端で、徳島との県境にある東洋町。定置網や刺網、(ファンディング・ペースト、東京都世田谷市)。

24年夏に加工事業を同

町で立ち上げ、干物などを製造する。地元・甲浦

漁港に水揚げされた鮮度

の良い魚を、その日のう

ちに加工することが特

長。製品はすべて冷凍品

で、道の駅内の店舗やホ

ームページで販売する

。当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元で干物を製造する生産者を見学し、試行錯誤を繰り返し、24

年12月に天日干しによる

干物を商品化した。

干物作りに乗り出した

当初から、品質の均質化

などの点で倉庫乾燥機の導入を検討していた中、

シーフードショーカ大阪で

GSK(大阪市、小屋敷一雄社長)のブースを訪れた。小屋敷社長による

現地調査で、天山さん

は、「干物はポピュラーな食品で、一定の需要がある。当初は比較的簡単

に作れる」と思っていた

と話す。しかし、魚のさ

ばき方や味付けの難しさ

を痛感。地元