

株式会社鹿児島鰻



会社概要

事業内容 ウナギの養殖・活鰻卸等
創業 平成8年1月
代表者 代表取締役 斎藤和昭
従業員 53名



▲養鰻場を案内していただいた斎藤雅之代表取締役常務



▲養鰻池は、5事業所で188面



▲ウナギの選別風景
集荷まで数回選別を行い
サイズをそろえます。



▲餌の配合作業
独自の割合で餌を作ります。



▲ウナギの餌やり
1日2回餌を与えます。
【午前4時半・午後4時半】

土用の丑の日にあたる7月26日、夏の暑い時期を乗り切る栄養をつけるために、店頭に立ち並んだウナギをたくさんの方が買い求めていました。

ウナギの養殖を営み、国内産ウナギの生産量が日本一を誇る株式会社鹿児島鰻を訪問しました。

今回、取材を受けていただき、養鰻場を案内していただいたのは、代表取締役常務の斎藤雅之さんです。

同社は、平成8年1月に創業を開始し、今年1月に完成した普現堂事業所を合わせて5か所の養鰻場でウナギの養殖を行っているっており、年間の総生産量

3000トンを目指しています。

養鰻池では、採捕組合が菱田河口を中心に捕獲した天然のシラスウナギを育てています。

シラスウナギから出荷できるようになるまでは、約7ヶ月から1年ほどかかるそうで、朝夕の2回、いわしなどの魚を中心とした配合飼料を与えて育てます。

各池の水温、水位、水流等はすべてコンピュータで制御できるようにになっており24時間集中管理を行い、片時も目が離せないそうです。

国産へのこだわりは強く、平成21年には国内で3例目のJA

S認定を受け、養殖の技術革新と徹底した生産管理体制の構築を行い、国産鰻の安定供給を可能にしました。

認定を受けたのは、大崎と有明の2事業所。シラスウナギ捕獲年月日など8項目を明確にし、徹底した管理体制を行っています。

今年、過去2番目となる不漁により、県は27年ぶりに漁期を延長しました。

斎藤常務は、「シラスウナギの不漁・燃料や餌の高騰などありますが、何とか乗り越えてみませんか？安心・安全なウナギを提供したい」と話していただきました。