

水木しげるゆかりの島でもある隠岐
別府港には火の神の像と目玉のおやじがお出迎え

島根・隠岐 西ノ島で活躍する プロトン凍結機・フレイクアイス製氷機

幻のイカの島。

島根県 隠岐・西ノ島。

島根半島から北東へ海上65キロ。

日本海に浮かぶ隠岐諸島は、かつて

隠岐国と呼ばれ、大小180あ

まりの島で二国を成していました。

大きく島前・島後に分かれ、西ノ

島は島前地区の中心となる島です。

元弘二(1331)年、時の鎌倉・

北条政権に対し、戦いを挑んだ後

醍醐天皇が捕らえられ、配流され

たのが、この西ノ島。島には後醍

醐天皇縁の史跡が数多くあり、そ

のほか、太古からの歴史が島内に

ちりばめられています。

また、大山隠岐国立公園を代表

する景勝地、国賀海岸など数多く

の観光スポットがあり、雄大な自

然、牛や馬の放牧、豊かな海洋資

源など、魅力いっぱいの島です。

しかし今、もっとも注目されてい

るのは「伝説のイカ」。

西ノ島では「伝説のイカ」をはじ

め、活魚で活性化を図っています。

その一翼を担うのが、扶洋が納入

した(株)菱豊フリーズシステムの

プロトン凍結機と(有)柴田熔接

工作所のフレイクアイス製氷機

です。

西ノ島の紹介とともに、その活躍

の様子をお伝えします。

歴史と伝説の隠岐 後醍醐天皇縁の島へ

境港からフェリーでおよそ3時間。

優雅で穏やかな気分になれる海の旅。

ただ、冬の日本海、と聞いただけで荒々

しさを感して船酔い状態になってしま

うのは、演歌の聞きすぎかも。

しかし、その日の海は、穏やかで明

るい陽射しが前途を洋々と照らしてい

ました。船酔いもなく無事到着。

フェリーが着岸する西ノ島・別府港。



西ノ島・別府港

目の前に浮かぶ小島は、後醍醐天皇が配流された時、警護の武士が見張りをしたという見付島です。

別府港の近くに黒木御所跡があり、

この地に流された後醍醐天皇が約1年

間住んだ場所とされています。西ノ島

は後醍醐天皇に纏わるものや、神話の

時代から連綿と続く伝説・伝承があち

こちに伝わっている歴史の島です。

雄大な景色、牧歌的な情景 奥深い歴史が織りなす島模様

最近、西ノ島はテレビや映画の

ロケ地として注目されています。

NHK連続テレビ小説「だんだん」

や東宝系で配給された「私は貝に

なりたい」などが撮影され、テレビ・

映画ファンに注目されました。そ

れは、この島には日本一の景観が

存在しているということです。

島の西部、国賀海岸は絶壁の海

岸が日本海の厳さに挑むかのよう

に立ち、絶景を創り出しています。



黒木御所跡

その高さ257メートル、日本一

の高さを誇る摩天崖。隠岐の景観

の代表と言われるのもうなずけます。

雄大、絶景な海岸線とは対照的に、

崖の上は鮮やかな緑の平地が広がり、

牛や馬が草を食む牧歌的な情景です。

この島には牛が800頭、馬が5

00頭も放牧されています。

歴史と自然が織りなす奥深い味

わいが、この島の至る所に隠され

ているようです。



NHK「だんだん」のロケ地の石橋診療所
平成6年まで実際に使用された



通天橋（国賀海岸）（西ノ島町役場提供）



海上から見た摩天崖（西ノ島町役場提供）

■島根県隠岐郡西ノ島町

昭和32年、旧黒木村と旧浦郷町が合併し西ノ島町が発足。島前地区の産業・交通の中心地。漁業と観光・畜産の町として発展。昭和38年、大山隠岐国立公園に指定されました。また、歴史ある文化や遺産が今なお受け継がれています。

■隠岐・西ノ島へのアクセス

「JR」新大阪（新幹線・約1時間）
↓岡山（伯備線・約2時間）↓米子
境線・約40分）↓境港（フェリー・約2時間40分、超高速船・約1時間）
↓西ノ島・別府港

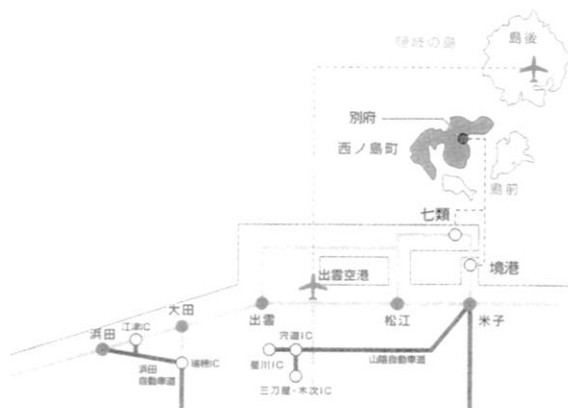
「バス」阪急梅田バスセンター（中国道・米子道経由・約3時間30分）
↓米子駅前（バス・約35分）↓境港、または米子駅前（バス・約50分）↓七類港・西ノ島・別府港



西ノ島観光マップ（西ノ島町役場提供）



馬と国賀海岸（西ノ島町役場提供）



西ノ島へのアクセスマップ（西ノ島町役場提供）



イカ釣り船



日本海・隠岐
白飯のイカの素



名産品 サザエの缶詰



由良比女神社



イカ寄せの浜



活イカ活ちゃん(西ノ島町役場提供)

浜にイカが押し寄せたという西ノ島 イカが町を元気にするという新・伝説

西ノ島・浦郷港に揚がる魚は、定置網・刺し網が主でレンコダイ、アイナメ、ウマズラハギ、イサキなど。さらには、サザエ・アワビなどの貝類、畜養サバや養殖ブリなどなど。

また、ここはイワガキの養殖発祥の地で、平成4年に全国に先駆けて成功、平成21年より「隠岐のいわがき光」としてブランド化。西ノ島特産として全国に発送されています。

浦郷港から西へ5分ほど歩いたところにスルメ大明神の異名を持つ、海の

守り神・由良比女神社があります。延喜式にも見える古社の前の入り江に、イカの大群が押し寄せてきたといいます。昭和40年頃には、この現象は途絶えてしまいましたが、平成4年11月、久しぶりにイカが寄ってきました。この浜が「イカ寄せの浜」。そんなイカにまつわる伝説が今も伝えられています。島中に「活イカ活ちゃん」がシンボルマークとして登場。イカが西ノ島町を元気にするという新たな伝説がスタートしています。

「伝説のイカ」が島を活性化する いかにしてイカを活かすか

島の伝説にも登場するイカ。イカこそ、西ノ島の名産であり、今、「伝説のイカ」ブランドとして、熱く注目されています。そのイカを島興し、町の活性化につなげようと、町ぐるみで西ノ島のイカのブランドづくりに取り組んでいます。

その道のプロの注目を集めている(株)日本海隠岐活魚倶楽部。この会社は漁業協同組合1ドしな浦郷支所、西の島町、生産者である漁師さんや地元の人々によって設立されました。いわば全島の希望が創った企業です。

なぜ、業界関係者の注目を集めているのか。それは取扱商品の新鮮さ。「伝説のイカ」ブランドの活イカ、活締めイカを中心に、活魚パック、活アワビ、活サザエ、畜養サバ、養殖ぶりなどを取り扱っています。

イカを生きたまま発送する取り組みは平成18年からスタート。「イカの町」西ノ島はこうして注目を浴び、「伝説のイカ」ブランドは大成。イカをいかに活かすか。その命題に挑み、大きな結果が導き出されました。

日本海・隠岐
日本海のと真ん中から活きたイカをそのままお届け!

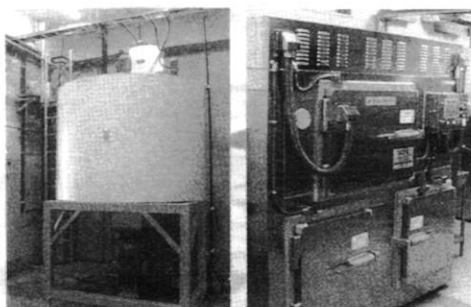
伝説のイカ

活きたままがうれしいね!

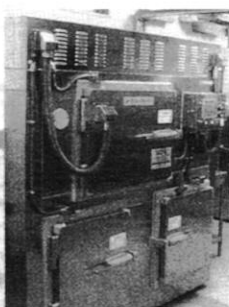
新鮮な活イカをそのままパック詰め

(株)日本海隠岐活魚倶楽部

TEL08514-6-1385 FAX08514-6-1387



フレークアイス製氷機



プロトン凍結機

島の活性化に貢献する
プロトン凍結機とフレークアイス

平成17年7月、ひとつの出会いが東京でありました。東京ビッグサイトで開催された第7回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」その会場に扶洋もサポートし、(有)柴田熔接工作所がフレックアイス製氷機を出展。そして(株)日本海隠岐活魚倶楽部もそのすぐ近くに自慢の鮮魚を隠岐から携えて出展していました。

鮮魚といえは氷。氷といえは鮮魚。

■西ノ島で活躍する納入設備

フロン凍結機 平成21年10月納入
(株)菱豊フリーズシステムズ
ユースフル・フリーザーBU-30型
凍結能力 30 kg/h

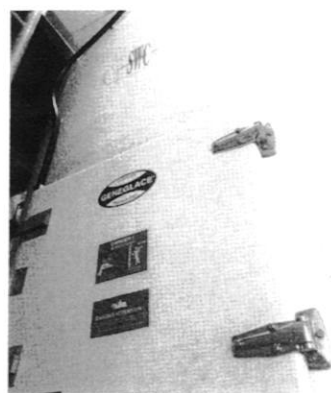


ユースフル・フリーザーは均等磁束密度と電磁波、そして冷風をハイブリッドした画期的なフリーザーです。食品細胞の破壊を防ぎ、ドリップ量を低減する効果があります。凍結した食品を解凍しても、凍結前の自然に近いままお届けすることができます。

どちらからともなく、声を掛け合い、会場で知り合ったことで、交流が始まりました。やがて、フレークアイスの性能が、(株)日本海隠岐活魚倶楽部、漁業協同組合「ドしまね浦郷支所、西ノ島の皆様にご理解いただけるようになり、それ以来のつながりができました。フレークアイス製氷機からプロトン凍結機と相次いでご導入いただき、西ノ島の活性化のお役に立っています。

フリークアイス製氷機 平成19年8月納入
(有)柴田熔接工作所

貯氷能力 2600kg/d
貯氷量 2t エアー搬送装置



フレックアイスは厚さ2mm、マイナス5℃以下に過冷却された乾燥水で、ガラスを割ったような平らな氷です。質量が軽く、角がないため魚体など商品品を傷つけにくい特性があり、漁業・水産関係者から高い評価をいただいている氷です。



イカ寄せの浜(西ノ島町役場提供)



浦郷港(西ノ島町役場提供)

日本海のミルク

隠岐のいながま光

青く澄み切った日本海のと真ん中、
隠岐の島で育まれた
磯の香りをお届けします。

隠岐のいわがきとは、
冬場に産卵期を迎えるマガキとほぼ同種で、
中には1kgを超えるものもいます。
水深5m前後のきれいな海に棲み、
うまだちは産卵に際した巣を築もぐりでのだけでした。
しかし、平成4年に宝間でも早く産卵期の隠岐・西ノ島の産地に成功しました。

●「隠岐のいわがき」について
当産地の隠岐は、昔から産卵を重視し、実地
漁やネット漁、その技術を継承して今も
ソニアは漁／漁師の手による、西ノ島の
磯の恵みをいながま産地の第一歩として
あたらしく地元人の「食」を守り、「隠岐の
いわがき」を「光」としました。

西ノ島町
特産

西ノ島町漁業集落



村上氏(左)・浜田氏(右)



「伝説のイカ」リーフレット

納入製品現場紹介／お客様にお話を伺いました

西ノ島の活性化をお手伝い！

「伝説のイカ」の現場で活躍中！

いつでも新鮮な魚介類を提供

鮮魚で観光客を呼び込みたい

西ノ島町地域振興課課長 浜田明博様 同 主任主事 村上充宏様

■プロトン凍結機

(株)菱豊フリーズシステムズ

漁業、畜産、観光、これが西ノ島の産業の3本柱です。特に「伝説のイカ」ということで、イカの島を全面に打ち出しています。特に冬場はイカのシーズンです。新鮮でおいしい隠岐のイカをみなさんに知ってもらい、それをきっかけに西ノ島を訪れてもらいたいと考えています。

イカをはじめとする、魚介類の水揚げ量には波があります。しかし、お客様には、旬の時期に旬のものを食べていただきたいという思いがあります。また、お客様もそれを期待されています。そこで、扶洋からプロトン凍結という技術の提案がありました。大量にイ



プロトン凍結機で凍結されたイカ

カが採れたとき、この凍結機を使うことで、新鮮なまま凍結でき、凍結する前の状態に解凍できるというものです。実際、地元の旅館や食堂で凍結した食材を確かめてもらいましたが、プロの目と舌でチェックしてもらっても何ら問題がない、つまり新鮮さが保てているとの結論に達し、導入を決定しました。旬なものを旬なうちに凍結し、旬の状態を保つことができる。安定供給が目的ですが、付加価値がついたわけです。おいしいものを食べたいというお客様の期待を裏切らないためにも、島への観光誘致という意味も含めて、この凍結機の役割には大きなものがあります。

今後は島外へ、付加価値のある鮮魚のお届けも視野に入れ、活動を行いたいと考えています。それにはプロトン凍結技術の社会的な認知とともに、西ノ島の魚のPRをしていかなければなりません。

西ノ島の雄大な自然が育んだ海の幸を、プロトン凍結機の力も借りながら多くの方へ広げていきたいと考えています。

魚が傷つかず、お客様から高い評価商品の価値を上げてくれた

(株)日本海隠岐活魚倶楽部本部長 家中良兼様

■フレークアイス製氷機

(有)柴田熔接工作所

フレークアイス製氷機を導入してから、まずお客様からの評価が大きく変わりました。魚体にやさしいんですね。ブロックアイスだと、ゴツゴツしていて、スチロールの箱の中でバランスが崩れ、輸送中にどうしても商品が傷むことが多かった。フレークアイスは平らなので、均一に詰めることができ、魚体を傷つけることがなくなりました。

お客様からは、心がこもっているとおっしゃっていただいています。商品としての価値が上がったわけです。また、作業能率が今までと比べて上がりました。水の搬送と箱詰めが苦痛だったんですが、フレークアイスは軽



家中氏

「伝説のイカ」をはじめ、フレークアイスを利用して、新鮮な魚など、ウェブでも紹介しています。西ノ島全島力を合わせて、新たな販路開拓も含め、よりよい鮮魚を皆さんにお送りしていきます。



活け締めイカなどフレークアイスを利用して発送する



浦郷港遠望

確かに、隠岐は遠い。大阪から列車を乗り継ぎ、船に乗り、およそ半日の道程です。しかし、隠岐は近い。ネットで注文すれば、翌日午前中に生きたイカが到着します。それらの鮮魚は、扶洋が納入した機器によってもたらされている、と言ったら大げさに聞こえるかもしれませんが、しかし、それは事実。我々は誇りに思うべきでしょう。そして、それらは、ちよとした人と人との出会いがもたらしたのもでもあります。扶洋がこれまで大切にしてきた、ご縁、人とのつながりが、遠いはずの日本の島に届き、我々に喜びを与えてくれました。今、隠岐はとても近い島になり、心はいつでもつながっている、と信じています。

(編集部)

隠岐・西ノ島とのつながりはシーフードショーからスタート

お客様からベストパートナーとして、扶洋を選択していただくために、さまざまな機会、さまざまな形で出会い、つながっていくことが重要です。隠岐・西ノ島の皆様とは、小さな出会いから始まりました。

平成17年7月に東京ビッグサイトで開催された大日本水産会主催第7回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー。扶洋は(有)柴田熔接工作所をサポートし、仏・ジェネグラス社のフレイクアイス製氷機の出展でした。そして(株)日本海隠岐活魚倶楽部様は我々のブースのすぐ近くで、隠岐の豊かで新鮮な海の幸をPRされていました。お互いに交流するうち、フレイクアイスの性能の優秀さに気づかれ、たいへん興味をお持ちいただきました。それがすべての始まり。シーフードショーがスタートでした。

人とのつながり、ご縁がビジネスへと発展していく

その後、フレイクアイスのお問い合わせを頂戴しました。フレイクアイスについてはさすがプロ、十分ご理解いただいていたが、実機を使つての検証をしていただく必要があります。平成18年6月にデモ機として10ヶ月間リースを行い、様々な角度から検討いただきました。その間、当社も、そして(有)柴田熔接工作所の担当も、幾度となく足を運び、また、東・阪のシーフードショーでも打合せを重ね、19年8月の納入となりました。ご縁



生きたイカが泳ぐタンクを説明する家中氏



イカを入れたロケットバックに酸素を注入する



第11回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー(東京)にて(平成21年7月)

が実をむすんだのです。

以降もさまざまなお話をお伺いし、その中からプロトン凍結機をご提案する機会も与えていただきました。19年のシーフードショーで、西ノ島名産であるサバを、締めさばとして全国に広めたいの思いをお聞きし、21年秋、(株)菱豊フリーズシステムのユースフル・フリーザーご導入へと繋がっていきましました。

ビジネスとしては、あまりにも当たり前のことかもしれませんが。出会いの場、そしてそこからのつながりを大切にしていきたいこと。将来のお客様は、実

は身近におられ、それぞれの課題を抱えておられるということ。そして、必ずお役に立てることがある、ということ。それらに、いかにして気づくか、そしてどのように関係を保つか。そんなことを西ノ島の方々と改めてお会いし、笑顔で迎えてくださったことで、その大切さを噛みしめました。西ノ島の皆様、ありがとうございました。

■ 島根県隠岐郡西ノ島町

<http://www.town.ishinomishima.nagasaki.jp/>

■ (株)日本海隠岐活魚倶楽部

<http://www.kh-kaisyogyo.com/>

直売所

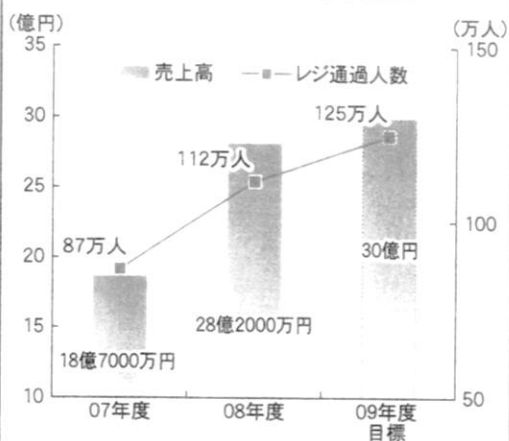
急す勢い

直売所の基本は、旬を旬のいいしき
追求した地場食材の鮮度を伝えようと
良い品ぞろえだが、「伊都菜彩」にはこれに①産
都菜彩」にはこれに①産者者と会話する
地でありながら大消費地
・福岡都市圏に近い立地
の良さと商品と会話を重
は「今後はモ
ノを売るだけ
でなく、農産
物のPRを兼
ねた料理メニ
ューの提案な
ど、来店者に
食育や農業へ
の理解を深めてもらうこ
とにもっと力を入れた
い」と話す。「伊都菜彩」
には現在、全国各地の生
産者組合などから視察の
と表現することにある。
「伊都菜彩」には、ワク
ワクしながら買い物に夢
中になるお客の姿が印象
的だ。



地場の規格外商品も魅力だ

伊都菜彩の売上高推移



視した情報発信力」が加
わる。こだわりのPOP
をはじめ、鮮魚を含めた
各商品に生産者名を明記
するなど品質への信頼と
安心感を訴求し、売り場
も明るく衛生的。そして
総勢57人のパートたちが
スーパーによる「産直」
は最近の流行傾向だが、
的だ。



売り場では消費者との「ミニシヨンを重視する

鮮度良いお魚を食卓へ 信頼のフレイクアイス



弊社は1963年の開業以来、常に良いものをお客様へお届けする
精神を持ち続け、ものづくりへのこだわりと妥協なき製品づくり
によって、信頼を積み重ねてきました。
これからもお客様の期待を超える技術と品質によって安心して
製品をお使いいただく「安心」をご提供します。

柴田熔接工作所は、信頼と安心を理念に
「お客様の財産創り」をお手伝いします

匠の技術
有限会社 柴田熔接工作所

撮影協力: 櫛和久魚問屋 (石巻市)

〒816-0921 福岡県大野城市仲畑2丁目2番43号
TEL 092-501-9798 FAX 092-575-1213
<http://www.swc-jp.com>



Freedom Engineering Innovation