



株式会社 大森淡水
 創業：1973年 従業員数：170人
 宮崎市塩路2300番地
 TEL 0985-65-3000 / FAX 0985-73-2175
<https://www.omori-tansui.co.jp/>



こんな仕事をしています。 会社見学可能です

私たちは、うなぎの「養しょく」「流通」「かば焼きの製造」「販売」「レストラン」と、うなぎを育てるところから食べていただくところまで、ひとつの会社ですべてを行っています。

大森淡水ではたらく人にインタビュー

食べることが好きで日本の食文化を守りたいと思い、宮崎のこの会社で働くことを決め、富山県から来ました。現在の仕事は営業で、海外の企業に新しく取り引きをしてもらえよう提案などをしたりしています。取り引きが成立した時はうれしいですね。海外のいろいろな文化圏の人と知り合えるので楽しいです。



営業部 岡島圭佑さん

うなぎの稚魚を出荷できるサイズまで育成するのが私の仕事です。生き物を育てる仕事なので、従業員との情報の共有や連携を大切に、責任感を持って取り組んでいます。おいしいうなぎを作るために、何度も育て方を改良し、それが品質となって現れるので、とてもやりがいのある仕事です。



養鰻事業部 今宮世貴さん

うなぎを育てて、いろいろな商品を作っています

私たちの会社では、うなぎを育てるだけでなく、うなぎのかば焼きや缶詰を作って販売したり、レストランで焼きたてを食べることもできます。



どうしてこんなにたくさんの検査や人が必要なの？

うなぎを検査すると安定したおいしさや安全なうなぎができていくかの確認ができます。大森淡水のうなぎは、全国のお店や家庭に送られるので、たくさんの人たちが必要で、うなぎを育てる人、検査する人、焼く人など、それぞれ担当を決めて、みんなが責任を持って仕事をしています。



私たちの「うなぎ製品」は、大勢の人たちが集まって、協力しながら作っています。



うなぎを育てる	うなぎを検査する	うなぎを切り分ける	うなぎを焼く・タレをつける	うなぎを出荷する
<p>温かいプールの中で、おいしいえさを与えて大きく育てます。</p> <p>育てる人の声</p> <p>人間にとっても大切な食事はうなぎも同じです。えさはうなぎを観察して、大きさや気温などに合わせて、毎日作っています。</p>	<p>うなぎが健康に成長しているかなどを検査します。</p> <p>検査する人の声</p> <p>うなぎの体を調べて、安全でおいしいうなぎに仕上がっているかどうかの確認をしています。難しいですが大切な作業です。</p>	<p>うなぎはひとつずつ丁寧に、すばやく包丁を使って切り分けます。</p> <p>切り分ける人の声</p> <p>うなぎの新鮮さは時間がたつと落ちてしまうので、切り分けの作業は、素早さや集中力、正確さがとても大切なのです。</p>	<p>そのままじっくりと焼いたあと、次に「タレをつけながら焼く」ことを4回くり返し、かば焼きが完成します。</p> <p>焼く人の声</p> <p>いくら新鮮なうなぎでも、焼きかけんや味つけを間違えると、おいしくなりません。どのうなぎも同じ味になるように、調整しています。</p>	<p>商品を急速冷凍し、箱に詰め、全国のお店や家庭に商品を送ります。</p> <p>出荷する人の声</p> <p>商品の種類や大きさに合わせて、袋や箱などに詰めていきます。また商品を送る前にも、金属探知機に流して、異物がないかを確認しています。</p>