

和田珍味 和田 信三社長 49

フグ加工で波に乗る

経済



【フグの加工品が主力商品と聞いています】

自社商品は100点以上ありますが、ミリン干し、一夜干し、雑炊スープ、たたき、薫製のいずれもフグ製品が売れ筋の上位5位です。このうち、一夜干し、雑炊スープ、たたきは、全国から約2700点が出品される「全国水産加工たべもの展」で水産庁長官賞を受賞しました。フグイコール下関のイメージが強いなかで、大きな自信になっています。

【創業は大正時代ですね】
祖父と祖母が、カンカン

と呼ばれるブリキの箱を背負って出雲市などへ魚を売りに行ったことが始まりです。先代社長の父親が昭和

20年代後半に加工工場を建て、干しカレイや塩サバなどの干物とともにフグも売り歩きました。今でも地元のみならず、九州近海から仕入れ、外国産は鮮度が落ちることを考慮して使っていません。

【4月に大田市大森町に石見銀山店を出店しましたね】

祖母が大森町で行商をしていたことなどが縁で、大正から昭和にかけてのレト

わだ・しんぞう 大田市五十猛町出身。県立瀬摩高卒。浜田市の水産加工会社に3年間勤務後に入社。先代社長の父・正治さんが死去した2001年から社長。

和田珍味 大田市五十猛町に本社・工場と本店、同市大森町に石見銀山店。関東から九州までの百貨店などに販路を持つ。1923年創業。資本金1000万円。パートを含め従業員は37人。売上高は約3億6500万円(07年8月期)。

ロな雰囲気が残る「理容館アラタ」の建物の一部をお借りすることが出来ました。五十猛町の本店は、石見銀山遺跡を訪れる松江、浜田、広島などの方面の観光客からも素通りされてしまいう立ち地のため、一人でも多くの観光客に和田珍味の存在を知ってほしいと思いい、出店しました。スペースなどの関係で、アンテナショップ的な役割ですが、

トップインタビュー

本店で使える無料のコーヒー券を配り、誘客を図っています。

【本店からは日本海が一望できますね】

国道9号沿いにある本店駐車場は、国土交通省が認定する安全な駐車場とそこから歩いて行ける撮影スポット「写真を撮るパーキング」(とるぱ)の人気ランキングで、2月以降、1位を続けています。全国約1500か所のポイントがあるそうですが、これは会社としてどうこう出来るものではなく、五十猛という地域に感謝しています。4月には、本店店舗のレストスペースを改装して、店舗内からも日本海の勇壮な眺めを堪能できるようにして、好評を得ています。

【今後の目標は】

ロケーションに恵まれた本店周辺に遊歩道などを設け、フグのはえ縄漁が盛んだったことなど五十猛の歴史を理解してもらえよう、魚の供養塔や説明板などを整備したいですね。また、鮮度にこだわった新商品作りにも力を入れていきます。