

水産加工品製造販売の株和田珍味（大田市五十猛町、和田信三社長）は、品質にこだわった主力のフグの加工品などを武器に小売りと卸しで堅実な業績を収めている。特に日本海が一望できる国道9号沿いにある本店は、写真の撮影スポットとして、多くの観光客が立ち寄る人気スポットにもなっている。今春には石見銀山近くに直売所新店舗もオープンさせ、銀山の世界遺産登録効果にも期待をかける。

同社の創業は、一九二三（大正十二）年で、和田社長の祖父母が「カンカン」と呼ばれる入れ物をついて、石見地方や出雲地方で魚の行商を行ったのが始まり。その後、父・正治さん（故人）が終戦後に大田市内に加工工場を建設。この地方は、はえ繩漁でフグを漁獲する漁船があつたことから、サバなどの青物とともにフグの加工に取り組み、浜田市の水産試験場に通つて加工品技術の腕を磨き、「フグのみりん干し」を完成させた。

しかし、ここに至る道のりは平坦ではなかつた。父とともに営業活動をしていた和田社長は「フグと言えば下関、近くにも浜田という水産都市があり、ブランド力のない大田の会社が販路を確保するのは大変だった」と振り返る。その苦勞が品質重視の姿勢につながり、「ふぐのたたき」「ふぐ一夜干」、「ふぐぞうすいスープ」が全国から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するなど同社への評価

## （株）和田珍味／大田市五十猛町



本店の商品売り場。石見銀山遺跡を訪れた観光客の来店も多い

## フグのみりん干し 父の代に技術確立

社名：株和田珍味  
所在地：大田市五十猛町（本社・工場、本店）  
同市大森町（石見銀山本店）  
業種：水産物加工品の製造、販売  
従業員：37人（パートを含む）  
TEL：0854-87-0611（本社・工場）

も高くなつた。原料となるフグは地元や浜田漁港に水揚げされたものや九州のフグを使つている。

大田市五十猛町の国道9号沿いにある現在の本店は九年前、新築した。二〇〇一年には和田社長が社長職についた。本店駐車場から眺める日本海の風景は、国交省の車を止めて美しい風景を写真撮影できるスポット「とるば」に認定され、全国の人気ランキングで一位に選ばれた。本店内では、景色を楽しみながら飲食もできるスペースもあり、人気を集めている。和田社長は「すばらしい眺望は自らの努力でどうにかなるものではなく、五十猛という土地に感謝している。石見銀山遺跡からも近いということもあり、売り上げも順調に伸びている」と話す。現在は、東京都や北九州ではじめ全国の百貨店やスーパーにも出荷、島根の海産物ファン獲得に一役買つている。

石見銀山遺跡のおひざ元、大田市大森町内にあるレトロな雰囲気の「理容館アラタ」の一角を利用して「石見銀山本店」を四月オープンした。大森の町並みになじんだ、こぢんまりした雰囲気が逆に観光客の目を引く。和田社長は「銀山は石見が誇る大切な歴史遺産。銀山の行き帰りに訪れる観光客は確実に増えており、美しい自然とともに石見のおいしい食べ物も伝えていきたい」と話す。