

がもん!

AKINDO



加茂でがんばる素敵な商売人 (AKINDO) をご紹介します!



今回の AKINDO

合同会社シーズオブライフ

左から

荻根 沢 力さん (術モリデザインワークス)

井上 亮さん (よね蔵)

清水 将晃さん (清水塗装)

小野塚晃平さん (株式会社小野塚印刷所)

合同会社シーズオブライフの皆さんにお話を伺いました。

「まずは会社が誕生した経緯を教えてください！」

清水さん・私達の会社はヤマメやイワナの養魚場を運営しています。以前、青年部のイベントで七谷の本間養魚場の魚を使ったことがあって、その時「こんなに脂がのった川魚が加茂で食べられるんだ！」と感動したんです。その後、本間さんが養魚場を閉じることを知って、何とか残せないものかと思い、青年部のメンバーに話を持ち掛けたんです。

井上さん：清水から「養魚場を引き継ぎたい」という話を聞いた時、最初

「加茂産の川魚」を今後どのように広めていきたいですか。

清水さん：七谷地区にはいくつかのコミュニティがあつて七谷を盛り上げる活動をしています。そこでのイベントに出席したりして、多くの方に「加茂産の川魚」を知ってもらうことから始めています。今後は市内、市外問わず、多くの人から「まずは味わっていたら」機会をたくさん作れたら良いなと考えています。

「今後の夢や目標を教えてください。」

清水さん：本間さんから引き継いだ養殖へのこだわりと先端技術を組み合わせ、美味しい魚を育てること。そして、誰もが認める「加茂の名産品」にし

は「また無茶を言っているよ」と思いました。でも、私も本間さんの魚を「加茂の新しい名産品」にしたいと強く思った一人なので、迷うことなく賛同しました。

荻根沢さん：正直、不安はありましたけど、それ以上に養魚場を残したかったし、自然豊かな七谷から加茂市の魅力を発信したいという気持ちが強くて、私も賛同しました。

小野塚さん：僕も青年部活動で本間さんの魚と出会って「加茂市の名産品になる可能性を秘めている」と感じました。養魚場を閉めると聞いて、僕たちの手で、この場所を残さなければ！と思いました。

「養殖で特にこだわりはありますか？」

ていきたいです。それと同時に売上を伸ばして利益をあげ、納税することで加茂市に貢献できる企業になることが目標です。

荻根沢さん・1番のこだわりは飼料ですね。人間と一緒で栄養バランスが大切なんです。コストの問題もあるのですが、詰まら、短期間で身が詰まった立派な魚に成長するよう管理しています。新鮮な川魚は刺身で食べることもできるんですよ。

「4人の役割分担を教えてください。」



井上さん：私は本業が飲食関係なので、取引先とのネットワークを生かして、市外の飲食店など販路を拡大していきたいと思っています。もちろん、よね蔵でも焼き立ての「加茂産ヤマメ・イワナ」を振舞っています。



小野塚さん：荻根沢さんと私は印刷、デザインや看板の仕事が専門なので、PR関係を担当しています。それと養魚場は、平日は従業員と本間さんの応援で管理しています。土日は私達が順番に餌をやったり、魚の選別作業なんかもしています。

合同会社シーズオブライフ

住所：加茂市宮寄上小俣1775-1

※住所検索はQRコードより

TEL：0256-52-5828

営業：10時～15時

定休日：1/1のみ



【釣り堀】

イワナ・ヤマメ (竿レンタルあり)

営業時間

【釣り堀】10:00～15:00

【販売】9:00～16:00

