

**NEWS RELEASE**

2017年4月24日

**豊かな海づくりを目指して、カサゴなど約 13,000 匹を放流**

**田子工場で稚魚放流活動を実施**

2017年5月24日(水)実施予定

< 昨年の実施風景 >



東洋水産株式会社（本社：東京都港区、社長：今村将也）では、駿河湾を臨む伊豆半島西海岸の田子工場（静岡県賀茂郡西伊豆町田子 1624-2）で、地域社会への貢献活動の一環として、地元の漁業協同組合や関係者の皆さまにもご協力をいただき、カサゴなど約 13,000 匹の稚魚の放流を行います。

同活動は、当社創業者 故 森 和夫が 1996 年より始めたもので、今年で 19 回目を迎えます。水産資源の保護育成に努めることで豊かな海づくりの一助となり、水産業や観光業をはじめとした地域活性化にもつながればとの思いから、これまでに合計約 35 万匹の稚魚を放流してきました。

当日は地元の幼稚園、保育園の子どもたちにもお手伝いいただく予定となっております。また放流に先立ち、地元のこども園にて、子どもたちを対象にした食育ミニ講座も開催します。なお放流には近隣の皆さまもお声がけする予定であり、足を運んでくださった方には先着で当社商品をプレゼントいたします。詳細は下記の通りです。

## ■実施概要

実施日時	2017年5月24日(水) 9:30~11:30 ※悪天候の場合は2017年6月9日(金)に順延を予定しています。
実施スケジュール	<p>①食育ミニ講座 9:30~ 伊豆海認定こども園(当社田子工場より徒歩10分程度)</p> <p>②子ども達による放流 10:00~ 大田子海水浴場(当社田子工場より徒歩10分程度、駐車場有)</p> <p>③伊豆漁業協同組合による放流 田子港沖合・仁科港沖合・安良里港沖合</p> <p>※①食育ミニ講座と②子ども達による放流は、取材可能です。当日取材で ご来場いただける方は、事前にCSR広報部(03-3458-5413)へご連絡 下さいますと幸いです。</p>
放流魚	カサゴ稚魚他 約13,000匹

## ■子ども向け食育ミニ講座を開催

放流に先立ち、同日午前9時30分より伊豆海認定こども園にて、子どもたちを対象にしたミニ講座を開催します。下田水産技術研究所の職員によるカサゴについてのお話や、当社社員による田子工場で製造を行っているかつお節やだしについてのお話をする予定です。



## ■田子地区、田子工場について

田子地区は、古くはかつおの水揚げ漁港として栄え、江戸時代には、土佐から伝わったかつお節の製造方法を元に、かび付の回数や燻製・乾燥方法に改良を重ねた手火山焙乾製法てびやまばいかんによる「伊豆田子節」が誕生し、土佐や薩摩に並ぶかつお節の生産地となりました。

田子工場は、1919年に田子製氷株式会社として設立され、1966年に当社グループへ参加し、2007年より当社の自社工場となりました。1971年にはかつお節を原料にした風味調味料「だしの素」、1972年にはパック入りのかつお削り節の製造を開始し、マルちゃんブランド調味料事業の基幹工場になっています。