

東洋水産ニュース

地域社会に笑顔を 田子工場でカサゴの稚魚放流活動実施

2011年8月1日

東洋水産株式会社（本社：東京都港区、社長：堤 殷）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）で、地域社会への貢献活動の一環として、カサゴの稚魚の放流活動を行います。

田子工場では、地元漁業組合や関係者の皆さまにも協力をいただき、1996年よりカサゴやヒラメなどの稚魚の放流活動を行っており、今年で13回目を迎えます。

同活動は、当社創業者 故 森 和夫相談役の発案によるもので、水産資源の保護育成に努め、将来に向けた豊かな海づくりを実現して、水産業や観光業をはじめ地域活性化の一助になればとの思いから始めたものです。

また、放流活動に合わせ、自然環境保護のため海岸清掃活動を実施いたします。

【実施概要】

日 時： 8月10日（水）

午前10時より～12時頃まで

※ 悪天候の場合は、8月18日（木）に順延予定

場 所： 田子港内、田子港沖合、仁科港沖合、安良里港沖合

放流魚： カサゴ稚魚 2年もの（12cmサイズ 15,000尾）

※ 海岸清掃活動は、大田子海岸にて8月12日（金）午前10時より開始予定。

【昨年までの実績】

累計放流数：カサゴ、ヒラメ、オコゼ、黒鯛 合計 約249,200尾



【田子地区、田子工場について】

田子地区は、古くは鰹の水揚げ漁港として栄え、江戸時代には、土佐から伝わった鰹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「伊豆田子節」が誕生し、土佐や薩摩に並ぶ鰹節の生産地となりました。

1919年に設立された田子製氷株式会社は、1966年当社グループに参加し、2007年より当社田子工場となりました。1971年に鰹節を原料にした「だしの素」の生産を開始し、1972年からは「鰹節削り節」を製造して、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。