



NEWS RELEASE

2015年7月21日

豊かな海の恵みで、地域に笑顔を
田子工場でカサゴの稚魚放流活動実施

2015年7月31日(金)

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）で、地域社会への貢献活動の一環として、カサゴの稚魚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17回目を迎えます。同活動は、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、当社創業者故 森 和夫が始めたものです。

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。

※2015年7月13日（月）にリリースをした件ですが、台風11号の影響により下記の通り日時・場所の変更になっております。

【実施概要】

日 時：7月31日（金）

午前9時30分より11時頃まで（小雨決行）

場 所：大田子海岸（田子工場より徒歩10分程度、駐車場有り）

田子港沖合、仁科港沖合、安良里港沖合

放流魚：カサゴ稚魚 16,000尾

【子ども向けミニ講座を開催】

放流に先立ち、同日午前9時より田子工場にて、子どもたちを対象にしたミニ講座を開催します。静岡県水産技術研究所伊豆分場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鰹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。

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年には鰹節を原料にした「だしの素」の生産を開始、1972年からは「鰹節削り節」を製造し、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。



地元の子供たちによる放流（昨年の稚魚放流）