



NEWS RELEASE

2016年5月23日

水産資源の保護育成に努め、地域に笑顔を！
田子工場でカサゴの稚魚放流活動実施

2016年6月17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田子 1624-2）で、地域社会への貢献活動の一環として、地元漁業組合や関係者の皆さまにもご協力をいただき、カサゴなどの稚魚放流活動を行います。

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、1996年より当社創業者 故 森和夫が始めたものです。今年で18回目を迎え、これまでに合計30万匹余り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。詳細は下記の通りです。

■実施概要

実施日時	2016年6月17日(金) 9:30~11:30 ※悪天候の場合は2016年6月24(金)に順延を予定しています。
実施場所・時間	【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） 【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） 【伊豆漁業協力組合による放流】 ・田子港沖合・仁科港沖合・安良里港沖合 ※食育ミニ講座・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。
放流魚	カサゴ稚魚 15,000尾 他

■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手火山焙乾製法による「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）