

丹精込めて育てた「大隅の鰻」を全国のお客様にお届けする

大隅地区養まん 漁業協同組合

企業情報

information

住 所 鹿屋市串良町下小原 2313-1
電 話 0994-63-2796
設 立 昭和 47 年
代 表 者 大和 治仁
従業員数 88 人
平均年齢 45 歳
採用実績 1 人（令和 6 年度）
福利厚生 各種保険（雇用、健康、厚生年金、労災）、
家族手当、通勤手当 など
過去 3 年 育休取得者 7 名、産休取得者 1 名



▲ホームページ



あなたのやりたい「しごと」が見つかる！

かのや
de
ワーク

Vol.41



▲さばいた鰻を 1 度蒸しあげてから、独自のタレを付けて 4 回焼くことで、身がふっくら柔らかく仕上がる。

この工場では鰻の身をさばいてから加工品に仕上げるまで、一貫した生産ラインで加工しています。組合員から仕入れる鰻の品質はとても高いため、それをさらにふっくら柔らかく仕上げるために工夫しています。例えば、育つ池が違えば鰻のサイズや特性も変わるため、仕入れ先毎に焼く機械の設定を変えることで、どの鰻も同じ仕上がりになるようにしています。また、出荷前の鰻は徹底して検査し、加工前の鰻は焼いた時の匂いやかたさを事前にチェックするなど、安心・安全でおいしい商品作りを心掛けています。

ふっくら柔らかく
身の品質に自信

「ここ」注目！

私の仕事！



つるた かなと
鶴田 奏斗 さん
(21歳/入社2年目)

鹿屋工業高校出身。バレーボールが趣味で日々の練習に汗を流す。飲み会もビールも大好き。

私は鰻を食べることが好きで、地元で就職先を探しているときに鰻を加工している大隅地区養まん漁業協同組合の募集を見つけました。

現在している仕事は加工品販売係で、加工した商品をトラックに積み込んで出荷する仕事をメインで行っ

ています。

職場の先輩は年が近い人も多くて、皆優しく業務のことを教えてくれます。今後は仕入れから生産・加工まで経験して、組合の業務工程の全般をできるだけ把握していきたいと思っています。

大隅地区養まん漁業協同組合は昭和47年に設立し、今年で53年目を迎えています。大隅地区で鰻を養殖している事業者22軒の組合員からなる組合で、主に組合員から仕入れた鰻の※活鰻販売と加工販売を行っています。鰻の養殖には、豊富で良質な地下水が欠かせません。大隅半島に広く分布するシラス台地は水を良く通し、地下深くの不透水層から地下水が豊富に湧き出るといった性質を持ちます。この豊富な地下水と温暖な気候を生かして大隅の事業者は長年養殖業を営み、品質の高い「大隅産の鰻」を生産してきました。また、生産された加工品は主に全国の宅配でお客様に届けられて

※ 鰻を生きたまま梱包し、鰻料理を取り扱う飲食店等に販売すること

大隅で育った良質な
鰻を加工・販売



大隅地区養まん漁業協同組合
大和 治仁 代表理事組合長



▲仕入れた鰻は「立て場」と呼ばれる小さな穴の空いた桶の中で数日間餌を絶ち、体内をきれいにしてから加工する。

また、組合として気を付けているのは「組合員の育てた品質の良い鰻を仕入れて、おいしく加工する」こと。今ある鰻を大切にしながら品質向上と生産向上を目指し、「大隅産の鰻」をお客様のもとに届けられるよう、日々努力していきたいと考えています。

また、組合として気を付けて

大隅産の鰻を守る

鰻はシラスウナギから約8か月〜1年半程度育てます。私たちは資源回復保護にも努めており、育てた鰻や稚魚を毎年県内の河川に放流して鰻の生態系を守る活動もしています。