



生産履歴の管理「トレーサビリティ」

個別に付けた番号から、食品の流通経路や生産者等を追跡することができる「トレーサビリティ」。弊社は独自に鰻でもこの制度を取り入れ、どこから仕入れたシラスウナギなのか、飼料や養殖期間などを確認することができます。



一般的な養鰻では、大きなプールで養殖し、水質を保つために水の入れ替えを行います。しかし、弊社では「閉鎖循環式」を採用しており、タンク内の水を循環させて養殖しています。これには水質の徹底した管理が必要。地下90mからくみ上げた地下水を紫

完全無投薬で  
安心・安全な鰻を提供



株式会社 西日本養鰻 第二事業所

まちのおしごと

やってみたい仕事が見つける!



VOL.23

安全でおいしい鰻を

鹿児島から全国へ

弊社は養殖魚の稚魚生産、飼料や養殖魚の販売・加工などを手掛ける株式会社ヨシキウ（愛媛県）の、鰻養殖のための子会社として平成24年に設立しました。曾於市に第一事業所を建設し、平成30年に串良町で第二事業所が稼働しました。

養殖には水の確保が最重要で、良質な地下水が多く確保できるとい理由から、鹿児島県での養鰻を決めました。水質管理は人の手だけでなく機械で随時データを管理し、より良い養殖を行うための調整を行っています。

水だけでなく与える飼料にもこだわり、通常の養殖では生魚等を使った生餌や練り餌を使いますが、弊社では独自に開発した「E.P.飼料」も使用しています。これは各種栄養を配合した粒状の餌で、飼料メーカーと分析を重ねて作り上げた専用飼料。これにより、一般的な養殖ウナギよりも旨味成分やDHA・EPA

株式会社 西日本養鰻  
笠岡 繁樹 代表取締役



といった栄養素が多く含まれる栄養豊富な鰻へと成長します。また、身と脂の構成バランスが良く、おいしい身質に仕上がります。このE.P.飼料を使うことで自動給餌が可能となっており、省人・省力化にもつながっています。

食をあずかる企業である以上、安心安全であることが必要不可欠。水質管理の徹底や独自飼料によって、完全無投薬でありながら健康で良質・おいしい鰻を提供しています。売る側として「売るのに困らないものを作る」ことを心掛けており、業界でも高い評価をいただいております。これからも従業員一丸となり、さらなる品質・付加価値の向上に努めてまいります。



▲曾於市の第一事業所と串良町の第二・三事業所で、年間最大900tの総生産量を目指す

全無投薬の健康で良質な鰻を皆様にお届けしています。

※水中に含まれる酸素量



株式会社 西日本養鰻 第二事業所

- 住所 鹿屋市串良町細山田 3937
- 電話 0994-62-3250
- 設立 平成30年 ○代表者 笠岡 繁樹
- 従業員数 10人(社員)
- 平均年齢 42歳
- 採用実績 3人(令和4年度)
- 福利厚生 各種保険(雇用、健康、厚生年金、労災、通勤手当)



居酒屋 バガボンド 鹿屋店

〒893-0003  
鹿屋市曾田町 5019-8  
☎0994-45-6128  
店休日 不定休  
営業時間 18:00～翌2:00



同じ会社が鹿児島市内で経営している「炭火で鶏と鰻 せんゆう」さんでは、弊社の鰻を食べることが出来ます。鹿児島市内にお立ち寄りの際は、ぜひご賞味ください。

業者さんとの打ち合わせなどで使わせてもらっているお店が「バガボンド鹿屋店」さんです。お店の雰囲気も良く、個室の居酒屋なので周りを気にせずにご事や会話を楽しめます。おすすめは「牛握り」。あぶつたA5ランクのロースをお寿司で食べる贅沢感はたまりません。

おすすめスポット

生産主任  
木元 聖 さん  
(入社2年目)

志布志市出身で、現在は鹿屋市在住。串良商業高校を卒業後、養鰻の世界に入る。昨年11月に入籍した新婚さんと、明るく楽しい家庭を目指したいと話す。



私は、鰻の状態や水質検査の結果に応じて餌の量を調整するなど、鰻の管理全般を主に担当しています。育てた鰻が病気などで減ることなく、歩留まりよく出荷できたときには安心すると同時に満足感があります。作業をする際は職員同士で協力しながら行うので、人間関係はとても良いと感じています。また、定期的なハラスメント会議も行われているため、会社を挙げて職場環境の改善に努めています。

今年からは新設された第三事業所の管理も任されているので、卸業者さんに納得してもらえない鰻を育て続けられるように頑張ります。

私の仕事