

ETAJIMA
GoON!
Vol.31
平井興産株式会社 (大柿町)
専務取締役
ひらい とおる
平井 徹さん



【企業紹介】1966年に採石業で創業後、土木・建築・生コンクリート製造など手がける地域密着型企業。2008年度から新規事業でスッポン養殖開始。自然環境に近い養殖場で安定出荷と臭みの少ないスッポンを生育。関西を中心に広島市へも出荷する。



噛みつく獰猛なイメージのスッポンだが、本来は繊細で臆病。生育は目が離せない、と平井さん

クリート製造に必要な海砂を土壌に使用。広大な敷地内で約2万5千匹を養殖。卵から育て1年半から2年で出荷する。

殖がある。水温が15度以下になると冬眠してしまいが、30度前後で活発になり、一番餌をよく食べる。夏を経て成長したほうが、よりおいしく味わえる。

しかしながら養殖方法の確立、出荷先の販路開拓など、品質向上と安定供給の実現には多くの苦労があった。

鍋シーズンにはスッポン

平井興産では路地養殖と加温養殖を併用。年間通して品質の良いスッポンを出荷する。

「滋養強壮で夏場に食べる方もおられるんですが、鍋シーズンの冬場に一番動きがありますね」

一般的にスッポンの養殖は、自然に近い環境で出荷可能な大きさに育てる路地養殖と、冬眠しないよう温度を上げる加温養殖

待ち続けてくれるお客さんに

事業開始当初は養殖方法の確立に注力し、水槽など施設拡充を行った。軌道に乗ってきた時期に2018年の西日本豪雨で工場も含めて養殖場が罹災。そこからの復旧を経て現在へと至る。

販路拡大のために東京の展示会やイベントへ出向いたり、畑違いと思われる分野にも出席。建設業以外の他業種にもアンテナを張った。交流を広げ、勉強する部分も多かったと振り返る。

コロナ禍では外食自粛により出荷への影響もあったが、それでも15年続けられたのは、「ずっとお客さんがおられると

いうことで、リピートの飲食店やお客さんに、年間通して出荷できるものを作り続けていくことが励みになる」と平井さん。長年の取引やお客さんとの繋がりを、建設業からの古い縁で敬意にしていたたく事などの大切さを実感していると語る。

時代のニーズに

主に飲食店向けに出荷する活きスッポンだが、ふるさと納税からの注文やリピーターによる個人利用も増えている。中にはYouTubeで捌き方を知り、注文する例もある。

大人数で鍋を囲む様式が一般的だった時代から、近年のおひとりさま需要に合わせた商品も生まれた。鍋つゆと切り身が

地域のものを使って育てる「江田島すっぽん」

専務取締役を務める大柿町出身の平井さん。2023年で15年を迎えたスッポン養殖について、これまでの経緯を伺った。「カキが一番有名な地域でもあり、それと一緒に場所を知っていただくようなことができれば」と思い「江田島すっぽん」と命名したんです」

平井興産では2014年からオリーブ栽培も行っている。スッポンの餌に地元海産物やオリーブの葉を使い、地域のもを活用した名産品となっている。



調理しやすい切り身は200グラムと400グラムで販売

日本のスッポン養殖の現状
明治時代に静岡県浜名湖で本格的に始まった日本のスッポン養殖。バブル景気の頃には国内事業者数200を超えた。し

セットの一人前お試し版『すっぽん鍋セット』は手軽に料亭級スタミナ食を堪能できる逸品。鍋のほか、雑炊や唐揚げなど食材での可能性を広げ、近年のアウトドアブームにぴったりのキャンプ飯としても楽しめる。

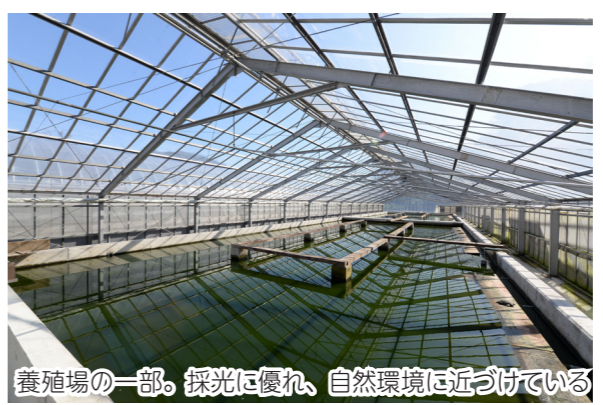
どんどん盛りあがってほしい

ふるさと納税を始めとする広報活動により、メディア出演も多い。2021年にはテレビ新広島の人気情報番組「西村キャンプ場」で紹介され、お茶の間江田島すっぽんを浸透させた。料亭などで出される高級食材のイメージが強いが、ふるさと納税やキャンプ番組の紹介で、身近な食材としても認知が広がっている。

「ちょっととした特別な日に食べてみようかなと思ってもらえたら」と平井さん。テレビなどの出演を機に、江田島市のいいところをもっと知ってもらいたいと語る。「市内でいろんな取り組みをされておられる方が多いので、どんどんこの島が盛りあがってほしい」と最近の動向に

かしその後は景気低迷や後継者不足などで減少。現在では50程度となる。

全国的に養殖場が少なく希少価値の高いスッポン。広島県内では安芸高田市八千代町に並び江田島市が産地に名を連ねる。



養殖場の一部。採光に優れ、自然環境に近づけている

本業の技術を活かした新規事業
営業所のある能美町高田は、高台に位置するため日当たりが良く、養殖に欠かせない水が豊富な地でもある。建設業ならではの技術とノウハウで、自然に近い環境を整備した。建設解体で出る木材の再利用や、コン

ついてエールを送る。
新規事業の先駆としてその眼差しは、深い思慮と優しさに満ちている。

高い栄養価で滋養強壮・美容に最適のスッポン! 電話注文の場合は、3営業日前を目安にご連絡下さい。

所 大柿町大原519-3 8時から17時
☎ (0823)57-5666 休 日曜



江田島すっぽんホームページ



ETAJIMA GoON! (えたじまゴーオン) とは? 市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介。掲載された人が次の取材先を紹介する、「つなぐ・つながる」をテーマにした企画です。