

瀬戸内の恵みを凝縮。 塩田熟成牡蠣。



塩田養殖の牡蠣は、海で育てた牡蠣よりも甘味が強く、芳醇でマイルドな味わい。

地の利を活かした 国内唯一の塩田養殖。

みかん畑が広がる山々に囲まれた大自然と、穏やかな瀬戸内海の美しい海に囲まれた島、広島県大崎上島町。温暖な気候と長い日照時間から、昔は塩田を使った塩作りが盛んに行われていたという。(株)ファームスズキは、この塩田跡の池で養殖される希少な牡蠣や車海老の販売及び飲食事業に取り組んでいる。

牡蠣は身の80%が水分であるため、育った水質が強く味に反映される。養殖池では地下水を汲み上げて使用しており、海よりも塩分濃度が低いため、磯の香りは控えめでまろやかな甘味に仕上がるといいます。同社では生食でこそ引き立つ特別な味わいを強みに、主に海外で販路を拡大している。また、養殖池のそばでは、牡蠣や車海老を食べられるオイスターハウスを営業。連日たくさんの人々が国内外から訪れ、穫れたての味をワインや日本酒と共に楽しんでいる。さらに、オーガニックにこだわった牡蠣の燻製など加工品も生産・販売しており、海外のデパートやホテルで高い評価を得ている。



生牡蠣の年間出荷量は約50万個。その多くが海外へ輸出されている。

世界に通用する美味しい 養殖牡蠣を目指して。

日本では、牡蠣はむき身での流通が主流であり、加熱して食べられることも多いが、海外では殻付きの生食が一般的だ。そこで牡蠣を養殖するケーエス商会(株)では、日本で一般的ないかだ式の養殖ではなく、殻付きの牡蠣の生育に向く欧米式の養殖方法を採用している。

さらに、全国的にも珍しい牡蠣と車海老の複合養殖を行っている。同じ池の中で、車海老は砂の中、牡蠣は上層に生息。車海老の排泄物により水中のプランクトンが繁殖し、それが牡蠣の良質なエサとなるなど、生態系を守りながら環境に寄り添った養殖スタイルを確立している。

現在、(株)ファームスズキでは年間40〜50万個の牡蠣を出荷しており、その約7割は海外で独自の販路を獲得している。将来的には、大口注文も多く市場拡大が見込める海外への販路拡大に主眼を置く。そのために、種苗の生産から取組み、機械設備の導入による効率的な養殖に加え、加工・卸・販売まで一貫して行う工業化を実現し、安定的に成長する欧米に肩を並べられるような養殖企業を作りたいと語る鈴木代表。成長産業としての牡蠣養殖の、そして日本の水産業の未来を担う存在に今後も期待したい。



薬品などは一切使用せず育てる、広島県唯一の養殖車海老。贈答品にも最適。



エラの色がグリーンになるのは塩田養殖の証。海外では最高級のブランド牡蠣として知られている。



養殖池の規模は、4カ所合わせて10万平方メートル。



株式会社 ファームスズキ
代表取締役 鈴木 隆

山口県の水産大学を卒業後、東京の水産物卸商社に就職。2008年、冷凍牡蠣加工品を扱うケーエス商会(株)を設立。2015年に(株)ファームスズキを設立し、生食用牡蠣の生産・販売に取り組む。

養殖池隣接のオイスターハウスでは、採れたての生牡蠣や牡蠣の燻製などを提供。



株式会社 ファームスズキ

〒725-0231 広島県豊田郡大崎上島町東野垂水37-2
TEL. 0846-65-3911 FAX. 0846-65-3912
WEB. <http://farmsuzuki.jp>