

“ものづくり” にがんばる人々を紹介するコーナーです。

地域産業をサポート!

産業情報支援センター TEL0897-53-0010

食の創造館 TEL0898-65-7150

<運営> ㈱西条産業情報支援センター 通称:サイクス



今月のPEOPLE

伊藤一恵さん

1957年創業、有限会社魚茂の代表取締役。製造、材料選定、品質管理、営業、販売など、多岐にわたる業務を行っており、この道38年。

練り物食品を食卓に

「おいしく安全なもの」を届ける

創業から60年以上、ちくわやまぼこなど、練り物を食卓に届けている(有)魚茂。「おいしいもの、安全なものを届けたい」という思いで、材料、製法にこだわった商品を20種類以上展開しています。スーパーや学校給食で取り扱われていて、なじみある味として市内を中心に親しまれています。

同社社長の伊藤一恵さんは、先代社長である父の背中を見て学びました。長年培われてきたノウハウを生かし、材料の選定、焼き具合や蒸し具合の確認、品質チェック、生産数の管理などを行っています。

生産時に最も気を使うのは、蒸し工程。伊藤さんは「温度が高すぎたら硬くなるし、低いと柔らかくなる。ちょうどいいあんばいになるように調整が必要です」と話します。その日の気温や湿度、魚のすり身の種類に応じて、蒸す時間や温度を微妙に調整して生み出される「しなやかなコシ・弾力」はまさに職人技。また、添加物を抑えることで魚本来の味わいを生かしたその味は、旨味、食感、風味ともに絶品です。

「周りの人に喜ばれる仕事ができるようにがんばっています」と伊藤さん。学校給食の関係者から「この

味を受け継いでくれてありがとうございます」と伝えられたとき、これまでの努力が報われる気持ちと、魚茂の練り物が親しまれているという実感が湧いてきたそうです。

若い世代の方にももっと食べてもらえるよう、「おいしくて安全なものを届ける」という父の教えを守りつつ、新しい商品を模索しながら「健康的な食生活のお手伝い」を胸に日々奮闘しています。

魚本来の味を楽しめるす巻き



▲ちくわの焼き工程。丁寧に仕上げていきます



毎日開催 西条無料相談会

会場: 渡邊社会保険労務士事務所 (西条市小松町大頭甲37-2)
 電話: 0898-72-3502 携帯: 090-4502-7161
 相談員: 渡邊省三

社会保険労務士、行政書士、宅地建物取引士、AFP2級技能士、キャリアコンサルタント、産業カウンセラー

松山大学大学院法学研究科修士課程在籍

相談時間の制限はありませんので、お気軽にご相談ください。
 ※予約のご連絡をお願いいたします。

会場案内図: 西条市立石根小学校、大頭交差点、国道11号線、至松山、大頭バス停、至大郷、渡邊事務所、至小松インター入口

見つけよう「自分色」夢の色、きっとある。

個々に応じた個別指導 応援します

●時間を自由に使いたい人
 ●高校を中退してしまった人
 ●高校進学に迷っている人

転編入学は年度途中からでもOK!

資料請求 体験入学 受付中

今治精華高等学校 西条学習センター
 西条市神拝甲150-1 SICS 2F 0120-242-158

有料広告