

西条の
元気!

地域活力の源泉は産業にあり

SICS PRESENTS

ものづくり PEOPLE

vol.14

“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

宮嶋義則さん

株式会社宮嶋水産代表取締役。宮嶋家では代々、海苔養殖を行う。おいしい海苔を届けるため、試行錯誤を繰り返し生産に取り組む。



収穫から販売まで全てを手掛ける

西条産の旬な海苔を皆さんの食卓に!

海苔養殖、商品開発、販路開拓、企業経営などさまざまなノウハウを身に付けるため、研修会への参加や専門家へアドバイスを求めた宮嶋さん。「周りにいる皆さんの助けがあって、少しずつ取り扱っていただける場所や商品の種類が増えてきました」と話します。生産した海苔商品は、産直市や土産物店のほか、ドラッグストアにも販路を拡大。さらにSNSを使ったオンライン販売にも力を入れているそうです。

同社の海苔商品は、採れたてを加工し、時を置かず販売につなげるこ

おにぎり、手巻き寿司、つくだ煮など、私たちの食卓に欠かせない海苔。そんな海苔を市内で養殖から加工・販売まで行っている(株)宮嶋水産の宮嶋義則さんは、「地域の物を、一番おいしい状態で地域の人に食べてもらいたい」と商品への想いを話してくれました。

(株)宮嶋水産として、設立から10年間、さまざまな海苔商品を生み出しています。会社を立ち上げる前から海苔の養殖を行っていた宮嶋さんは、「海苔の収穫量が減少している中で一次産業が活性化するには、生産者自らが商品売らないといけない」と考えていたそうです。

(株)宮嶋水産の自慢の海苔商品▶



▲海苔の収穫の様子



とができるため、一番おいしい状態で味わえます。「海苔の養殖は、自然に逆らわずに真面目にやるしかないです。加工も、おいしい海苔になるよう工夫をしながら作っています。西条産の旬な海苔を皆さんに食べてもらいたいです」と笑顔で話します。口の中でパリパリとはじける切れの良い風味豊かな海苔を食卓にお届けしています。

有料広告

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。

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

新生入學期間
2月1日(金) ~ 4月15日(月)

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