鮮魚仲卸・本からすみ製造

伝統の技とおいしい海のめぐみで、みなさんの暮らしに笑顔を

もっと、くわしくみてみよう!

株式会社川善

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／沼津市千本港町91　TEL.055-951-6565　https://www.kawazen.jp
創業／1911（明治44）年9月　従業員数／20名（2026年9月現在）

私たちの仕事

私たちは、100年以上前から静岡県の沼津港で水産物の仲卸をしています。朝早くから市場で一番おいしい魚を選び、まちのスーパーやお店へ届けています。また、ボラという魚の卵から作る「本からすみ」は、世界でも高く評価されています。日本だけでなく、世界中の人たちが食べて笑顔になれるよう、伝統の技術を丁ねいに受け継ぎ、海からのすばらしいめぐみをみなさんのもとにお届けします。



▲外観

？水産物仲卸・本からすみ製造の仕事とは?

新鮮な魚と伝統の味を届ける

新鮮な魚を買い付けて運ぶ仲卸、伝統技術で作るからすみ。この2つの仕事を通して、地元の豊かな食生活を支え、沼津の伝統食文化を守り、世界へ発信しています。

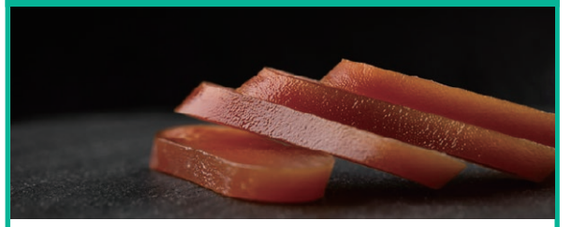


魚の仲卸ってなにをするの?



海でとれた新鮮な魚の良さを見極めて仕入れるのが、鮮魚バイヤーの役割です。仕入れた魚はまちのお店などに運ばれ、みなさんの毎日のおいしい食事を支えています。

本からすみ製造・販売について



明治時代から続く特別な方法で「本からすみ」を作ります。ボラの卵を塩漬けにし、太陽の光で丁ねいに天日干しした伝統の味は、世界でも高く評価されています。

？本からすみはどのように作られるの?

すべて手作業で、真心をこめて製造しています。



1 卵のそうじ

冷たい水にさらして、卵の中にある血をやさしい力加減で一つひとつ丁ねいに取り除いていきます。



2 塩漬け

きれいにそうじした卵全体に塩をしっかりすり込み、時間をかけて塩漬けにして、うまみを凝縮させていきます。



3 塩抜き

塩分濃度を最適な状態に整えるため、塩辛さを確かめながら水で丁ねいに洗い流し、余分な塩を抜き取ります。



4 圧搾

卵のまくが破れないよう和紙で包み、木の板にはさみ、重しをのせて絶妙な圧力をかけて余分な水分を絞り出します。



5 天日干し

沼津港からの海風と太陽の光にしっかり当てて、毎日裏返して状態を確かめながら、約2週間干し上げます。

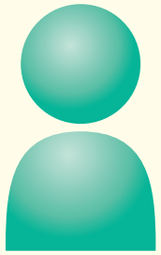


6 完成・出荷

美しくべっこう色に輝く最高品質の本からすみが完成。沼津の誇りとして各地のお客さまへ届けられます。

働く人の声

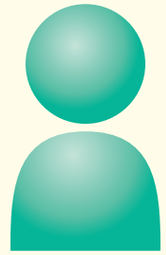
仕事のやりがいを聞いてみました。



からすみ販売員
Sさん

「おいしい!」の笑顔がとてもうれしい

お店には、からすみを初めて食べる人もたくさん来ます。三大珍味といわれるからすみは、特別なときだけでなくいろいろな料理に使えるのでもっとたくさんの人に身近に感じてもらいたいです。



Bさん

失敗をおそれず夢に向かって挑戦しよう

勉強を楽しみ、家族やお友だちを大切にしてください。もし失敗してもあきらめず、自分の夢に向かってがんばるみなさんを、私たちはいつでも心から応援しています。