水産

世界の海からおいしい魚を届ける300年続く漁業のスペシャリスト

もっと、くわしくみてみよう!

福一漁業株式会社

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市中港5-12-19　TEL.054-628-2910　https://fukuichi-world.jp
創業／1705(宝永2)年　従業員数／グループ483名(2026年10月現在)

私たちの仕事

私たちは、江戸時代より300年以上漁業を営んでいる会社です。4隻の船が太平洋の漁場へ向かい、30～40日かけてカツオやマグロを獲っています。自然を相手にしているため大変なこともありますが、みんなで協力してがんばっています。また、マグロを工場で加工し、お刺身やネギトロなどを日本全国に販売しています。自分たちでお魚屋さんやお寿司屋さんもやっています。福一漁業は、魚をとおしてたくさんの仕事をしている会社です。


▲第八十八福一丸

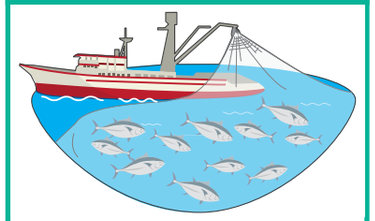
? 福一漁業の仕事とは?

地域に根差した第六次産業

漁業による水産物の生産から、加工、販売までをすべて手がける第六次産業の強みを生かし、「狙うは大漁の笑顔」をモットーに新鮮な海の幸をみなさんに届けます。



漁業



海外の海を中心に、4隻の巻き網漁船でマグロやカツオを漁獲しています。

冷凍保管・加工



マグロをマイナス60度で冷凍保管したり、サクやたたき身などに加工したりしています。

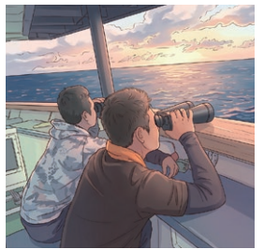
営業・販売



全国の飲食店などに魚を販売したり、インターネットや直販店などでお客さまに魚を販売したりしています。

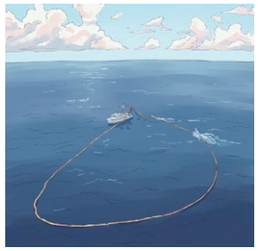
? どうやって魚を獲っているの?

海外巻き網漁船が魚を獲るまでの仕事を見てみましょう。



1 魚群探索

双眼鏡で海を見るだけでなく、レーダーやソナー、魚群探知機など最新の機械を駆使して、広い海から魚をバッチリ見つけだします。



2 投網

見つけた魚のまわりをぐるりと囲むように、大きな網を入れます。魚を閉じこめたら、網をどんどん引きあげて小さく狭めていきます。



3 取り込み

網に集まった魚を、たも網で船の上へすくい揚げます。その後、ハッチという穴から船の中に入り、魚艙へ運び込まれます。



4 凍結

マイナス18度の冷たい塩水で素早く凍らせた後は、塩水を抜き、マイナス40度の超低温で魚を保管します。



5 水揚げ

約1,000トンの魚を獲り、魚艙がいっぱいになったら、日本に戻ってきて水揚げをして、カツオ節などの原料になります。



働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

第八十八福一丸船長
Hさん

荒波の先でまだ見ぬ大漁を掴む!

日本からはるか遠い海で、仲間と共に巨大な魚群を捕らえたときの高揚感。そして、最高の仲間と大漁の喜びを分かち合える瞬間が、何よりの誇りです。

海洋生産事業部
Yさん

陸上にいても心は漁師です

船員さんたちと一緒に大漁を目指し、日本中においしい魚を届けることが私にとってのやりがいです。船員さんが安全に、また、安心して魚を獲れるように漁船の運航をサポートしています。