

“貴重な資源を無駄にしない” 強い信念と誇りを持って

株式会社アクアおおすみ

【かぶしがいしゃ あくあおおすみ】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



養鰻場で育ったうなぎの選別作業の様子。活きが良いうなぎを素早く丁寧に目利きしています。

丁寧に育てあげた鰻を 作り手の元からダイレクトに食卓へ

串良川が流れ豊富な水資源に恵まれた東串良町岩弘。〈アクアおおすみ〉は、この地で養鰻業を営む〈牧原養鰻〉が“丁寧に育てあげたうなぎを自分たちの手元から直接食卓へ届けたい”との思いで立ち上げた会社です。シラスウナギの資源保護の重要性が謳われる昨今、“一尾たりとも無駄にはしない”という強い信念と誇りを持ちながら、加工や販売に力を注いでいます。ふるさと納税の返礼品として香ばしく焼き上げた蒲焼きが人気

ですが、肝まで美味しく食べていただきたいと研究を重ねた肝の炭焼きもおすすめです。

販売業をスタートしてから一年あまり。「美味しかった」「また食べたい」と消費者からの嬉しい反響が増えるにつれ、梱包作業や発送作業一つをとってもやりがいが増えたと言います。地元の醤油や菜種油を使った新たな商品開発にも取り組んでいるそう。〈アクアおおすみ〉の更なる進化からますます目が離せません。

自社養鰻場で

温度・水質・餌を徹底管理



養殖に使用する水は、大隅のシラス台地から汲み上げる豊富な地下水。最新設備を導入しながら、温度・水質・餌を徹底管理しています。HACCP認証を受けた食品加工場で、うなぎを捌いて調理し、真空パックにするまで約90分。安心・安全にこだわり、鮮度を保ったまま瞬間冷凍してお届けしています。

ふるさと納税の返礼品として人気のくうなぎの蒲焼。



養殖施設でうなぎに与える餌にビタミン剤や乳酸菌を配合している様子。「うなぎの養殖は、毎日同じことの繰り返し。繰り返される日々の作業の中で、小さな変化にいか早く気付けるのが大切。資源保護が叫ばれるウナギを扱っていることに責任を感じながら、日々丁寧に向き合っています」と牧原さん。



養殖から販売まで
うなぎと丁寧に向き合う

養殖から販売まで

販売 株式会社アクアおおすみ

養殖 牧原養鰻

〒893-1611
鹿児島県肝属郡東串良町岩弘1466-1

TEL/0994-35-1837

✉ unagi.makihara@aroma.ocn.ne.jp



オンラインショップ

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543
TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左/牧原 佳祐さん・右/牧原 博文さん

サラリーマンだった博文さんは、結婚を機に奥様の実家の牧原養鰻に転職。中国との価格競争で大不況に陥り一時休業するなどの困難がありながら、先代の意志を引き継ぎ二代目に。現在は息子の佳祐さんも一緒に一家三代で養鰻業に汗を流しています。