

地元就職応援シート

事業所名 有限会社 かわべ養魚場

〒 896 - 1811
所在地 熊本県阿蘇郡高森町草部191

企業HP https://peraichi.com/landing_pages/view/kawabeougoivou

自社の強み（こんな会社です）

興味を持っていただきありがとうございます。全国のお客様にご愛顧いただき54年目です。老舗魚屋として代々受け継がれた技術を磨き、安心安全な魚作りをお届けしています。自然の中でのお仕事ですので、とても健康的です。自然や魚が好きな方大歓迎です。ご自身が育てた魚を出荷する感動を一緒に経験してみませんか。

先輩からのメッセージ（この会社を選んだきっかけ、入社後の印象など）

未経験で入社し、数年経過しましたが、毎年魚は違った一面を見せ面白さと仕事の奥深さを痛感している日々です。得意先の方にも顔を覚えていただき配達業務も楽しみの1つになりました。（入社10年目・男性）

働きやすい職場づくりへの取組

ご本人のスピードに合わせてOJT致します。プライベートも大事にして欲しいという思いから、残業は殆どございません。（最大/月3~5時間程度）

大切にしている事

美しい景色と豊かな水がある阿蘇。「かわべの湧水やまめ」「カルデラ鱒」には湧水（地の利用）を活かした究極の産業です。阿蘇の美味しい食材は、火山が作り、火山に住んでいる人が作物を作っています。草原と九州の水があつてこそです。忘れてはいけない価値が人。人は宝だと感じています。一緒に阿蘇の素晴らしさ・かわべ養魚場を全国に広げませんか。一緒に守り続けて下さると嬉しいです。

入社後の流れ



3年後

まずはあなたのやってみたい事、教えてください。最初は魚に慣れてもらうことを第一優先にしています。魚にとっては水が命。池のメンテナンスをマスターしてもらい、お得意様へ顔を覚えてもらう事など少しずつ大丈夫です。その後、魚の選別したり、秋の醍醐味である産卵に携わっていただいたり、ゆっくり経験してください。

魚の養殖に慣れる迄は約3年は必要です。現在流行りの室内養殖ではなく、魚にとって大切な太陽の元すくすくと泳いでいるため、水量も違う、気温も違う…となると餌の食べる量も違う等。しっかり魚に向き合って下されば、5年後には魚の体調が一目でわかります。そんな養殖管理者を目指しています。

虹鱒のアラ持ち帰り放題・水持ち帰り放題

Kawabe

ASO

養殖やらないか？

業務拡大のため、湧水やまめ・カルデラ鱒と一緒に育成してくれる養殖管理者や配達運転手を募集中。

3

出荷まで3年、素材よし、味よし、愛情よし。

KAWABE

小さな地域循環がうまれる

TROUT x TOMATO

阿蘇の山奥、清らかな水の恵みを受けて育つ、かわべ養魚場のヤマメとトマト。「密に挑戦し続けたい。そう話すのは、若き代表の村上さん。大層に感謝される魚のアラを活用したいと、アラに地元の水めかえをブレンドして完熟させたアラ高い産卵を完成させた。その情熱に心動かされたのが、トマト農家である笠原緑の嬉しさ

んだ。自分が少なくアミノ酸をたっぷり含んだ少ない産卵を期待する事で、「土のなかにいい菌が増えたと感じる。トマトがますます甘くなりました」と、顔をほころばせる。

ゴミとして廃棄されていた副産物が、再び大地に帰る。土にも、地域にも、心越えいえるギ一が返りだした。

かわべ養魚場 笠原緑
熊本県阿蘇郡高森町草部191 熊本県阿蘇郡高森町草部191-2
☎0967-64-0515 ☎0967-6437-9295

