

愛媛県
宇和島市
から
愛をこめて
Taichi

Taichi

株式会社タイチ
Taichi Inc.

〒798-0093 愛媛県宇和島市小池1679番地2
TEL:0895-28-0248 FAX:0895-28-0956

<https://taichiro-kun.com/>

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS



認証番号: JFRCA10A6700081

2021年6月、株式会社タイチは
豊かな海と資源を守る日本の養殖業として
日本発でアジア初となる世界が認める水産エコラベル
「マリン・エコラベル・ジャパン (MEL)」の認証を
いただきました。



2025
健康経営優良法人
KENKO Investment for Health

安心・安全・高品質な「鯛一郎くん」をご提供するために
まずは養殖に従事する社員の健康に配慮し
活力向上や生産性の向上に努めています。

豊かな海と資源を守り
鯛の健康を一番に考えて育てた

鯛一郎くん
TAICHIRO-KUN

遺伝子操作を
していない
餌

手で餌を
与える
手間

鯛一郎くんに
毎朝声かけ
愛情



本質を見極めた 養殖技術の確立を目指して。

私たちが育てる「鯛一郎くん」には、一切の妥協がありません。
遺伝子操作をすることなく、自然のままの命を大切に育てる。
仕上げの飼料も、あえて手間のかかる NON-GMO を選ぶ。
石油由来の添加物をなるべく使わない。
それは、「効率」や「利益」よりも、
本来こうあるべきではないかという事に挑戦していくという、私たちの覚悟です。
命にまっすぐ向き合うこと。
自然と誠実に付き合うこと。
そして、胸を張って「この真鯛を食べてほしい」と言えること。
このすべてが、私たちの養殖に込めた情熱です。



PHILOSOPHY

縁尋機妙 多逢聖因

E N J I N K I M Y O U T A H O U S Y O I N

本質を見極めた養殖道の追求

両親が育てていた鯛は、それはそれはキレイで美味しい鯛でした。
出荷が始まると業者さんが入って来て値段を吊り上げて、ウチに全部売ってくれという鯛でした。
その印象が強烈で、経営を任された後もその背中を追っていたように思います。
養殖事情の変化や持続可能性が叫ばれる今、両親がやってたような事は出来ませんが、
今やれる中で「最高」の鯛を作り育てる事が使命だと思い取り組んでいます。
「技術なくして生き残る道なし」と考え、この30年は格闘の日々です。
その格闘も、両親の育てていた鯛を超えたいという一心からのような気がします。

両親は添加物や農薬・化学肥料などを身体の中に入れないようにしていました。
添加物表示はきちんと確認し、野菜は自家菜園で完全無農薬で作らせてくれました。
その影響か、私自身もなるべく化学の物・石油由来の物を身体に入れない様に気を付け、
魚のエサにもなるべく石油由来の物を使わないようにと、天然物に替えています。
コストはかかりますがエシカルな養殖を目指そうと研究し、
この度、遺伝子組み換え原料を含まない「Non-GMO」の餌を開発いたしました。
我々の考え方や行動に共感してくださる方々が少しずつ集まり、
食を通じたウェルビーイングが国内外に広がりつつあります。

人間力を磨き高め、陰徳を積むことが全ての基本

両親は「陰徳を積む」という事をよく言っていました。
あそこに寄付をした、ここにもした、あの人にこうしてあげた、
ああしてあげたという事は言うものではない。
言うとならば羨望や嫉妬が集まり、良い事も吹き飛んでしまう。
黙ってすることを「陰徳」といい、誰が知らなくてもお天道様が見てる。
それが積むと神様が良い事を返して下さるんだよと。

私は仕事をしていて、非常に運がいいと感じています。
求めた時に技術に出会わせて頂き、困っている時に解決してくれる人に出会わせて頂いてます。
これは全て、両親が積んでくれた「陰徳」のお陰だと思っています。
次の子達にも同じく「良い運」に恵まれるように、今度は私が「陰徳」を積んで行こうと思っています。
「縁尋機妙」「多逢勝因」
縁が縁を繋いでくれるのも、良い人に出会い良い人達の中で過ごせるのもそのお陰と考え、
経営でも人生でも両親の背中を追いかけています。

徳弘 多一郎

株式会社タイチ 代表取締役



PURPOSE

養殖道を極め、 品質世界一を目指す。

戦後、父吉久は、近所の網元に勤め、網子と呼ばれる漁師をしていました。昭和 27 年(1952)、その網元の娘(母キヨミ)を嫁にもらったのを機に、いりこ製造などとして生計を立てていました。昭和 35 年(1959)、愛南町まで真珠の珠入れ作業などを習得しに行き、真珠養殖を勉強。いりこ製造から真珠養殖に転換しました。10年ほど経った頃、真珠貝のへい死が問題になり、魚の養殖を始めようと考え始めました。

魚の養殖を始めるとき、どんな魚にするのか悩んだ末に、日本人が古来より愛し、ハレの日に使われる「真鯛」に注目。昭和 48 年(1973)に、真鯛養殖が本格的にスタートしました。

天然を超えたいと考える父は、仲間と相談しながら助け合い、真鯛養殖のノウハウを蓄積していきました。やがて、父の作る真鯛は、出荷が始まると沢山の業者、問屋が入って来て値段を釣り上げて行くような鯛になりました。最高値で 1 キロあたり 2,400 円から 2,500 円という値が付き、いつの間にか「小池の鯛」と呼ばれ、高級ブランドとして知られるようになりました。

しかし、当時は生エサの時代。イワシやサバなどを丸のまま、あるいはカットしたり、ミンチにしたりして与えていました。その代償で海は汚れ、むだ餌となった魚の脂が浮き漂い、沿岸の岩やコンクリートにこびりつきひどい状態でした。そこで、固形飼料に変えて海洋汚染防止に努めることにしました。それは、配合飼料の良し悪しが結果を作る時代になったという事を意味し、それはまた、技術で魚を変えられる時代になったという事でした。養殖の魚は臭くて、脂がギトギトしているという評価を、技術で変えようと思い、技術を持っている人を探して歩きました。

多くのご縁がつながり、13 年の時を経て、養殖真鯛「鯛一郎クン」が誕生。おかげ様で 2023 年に 20 周年を迎えました。

環境汚染、天然資源の枯渇に直面している現代において、自然本来の力を引き出す養殖道を極め、次世代につないでいくことを私たちの存在意義としています。

TAICHI WAY

- 1959 年 徳弘吉久と妻キヨミが真珠養殖業として創業
- 1973 年 真珠貝がへい死する被害が出たことによりマダイ養殖事業に転換
- 1988 年 有限会社徳弘水産設立 徳弘多一郎が代表取締役就任
- 1990 年 餌の開発開始

開発コンセプト

1. 鯛の内臓から元気にする
2. 養殖独特の臭みを消す
3. 脂の質までも変える

- 2003 年 「鯛一郎クン」販売開始

シェフからの声

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 1. 臭くない | 5. 日持ちがする |
| 2. 脂がサラッとしている | 6. 熟成がきく |
| 3. 脂が甘い | 7. 捨てるところがない |
| 4. 料理のアイデアが沸く | 8. 腹に手を突っ込んだ瞬間に「違い」が分かる |

- 2008 年 10 月 世界一高い養殖鯛として話題になる
- 2015 年 4 月 廃校となった小学校の教室で陸上養殖の研究開発がスタート
- 2018 年 7 月 株式会社タイチに社名変更、組織変更
- 2020 年 1 月 完全閉鎖型陸上養殖成功
- 5 月 SDGs 貢献型クラウドファンディング実施
- 6 月 環境省「ESG 地域金融促進事業」でタイチをモデルにした愛媛銀行が採択
- 2021 年 12 月 SDGs 宣言
- 6 月 MEL 認証の取得



認証番号: JFRCA10A6700081

水産エコラベル認証とは、水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われている漁業や養殖業を認証する仕組みのことをいいます。これは、認証された漁業や養殖業から生産された水産物や、これらの認証水産物を利用して作られた製品に対して、水産エコラベルというロゴマークを表示することができるという仕組みです。

- 2022 年 3 月 健康経営優良法人 2022 認定
- 2023 年 「鯛一郎クン」20 周年
- 11 月 環境省による「環境教育・ESD 実践動画100選」に選出
- 2024 年 3 月 FNSご当地うま撮GP頂上決戦にて、マルブン様×「鯛一郎クン」の人気メニュー「五代目鯛めし」が日本一に輝く
- 2025 年 1 月 遺伝子組み換えの穀物を使用しない餌を開発
- 10 月 抗生剤不使用での育成を達成

宇和島の美しい自然と調和し、 再生可能な環境配慮型養殖を目指して、 ESG経営を実践しています。

ESG(イーエスジー)とは、
「Environment(環境)」「Social(社会)」「Governance(ガバナンス)」の
頭文字を取って作られた造語です。
本来は、投資家や金融機関の投資判断を変えるために国連が提唱した言葉です。
タイチでは、「企業の長期的な成長のためには ESG に取り組むことが重要」と考え
社員、お取引先様、地域社会の皆様と共に、いち早く取り組んでいます。

Environment 環境への配慮



再生可能な養殖業

海に感謝、魚に感謝の気持ちを忘れず、
未来に豊かな自然環境、愛媛の誇れる養殖業を残せるよう努めてまいります。

Social 社会への配慮



安心・安全な食糧供給・ヘルスケア

誠実、正確、丁寧な仕事に取り組み、お客様にご満足・ご安心いただける食料供給に努めます。
NON-GMO や石油由来の添加物をなるべく使わないなど、
飼料の質にこだわる事で食を通じた健康作りに取り組みます。

良い習慣で働きがいのある職場づくり

職業訓練と働きがいの向上に努め、多様な人材が最大限に能力を発揮できる
職場環境を整備することで、常にお客さまからの期待を上まわる企業を目指します。

地域社会の持続的成長への貢献

地域を支える地場産業としての誇りを持ち、地域の持続的な成長や雇用の創出を
生み出してまいります。

Governance

社会課題を解決するための規律ある判断と行動基準

経営理念

1. 美味しい幸せをつくろう。
2. 良い習慣でツキを呼び込もう。
3. 同志との縁を大切に育もう。
4. 美しい海を次世代につなごう。

2030 経営ビジョン

世界標準となる養殖技術を確立する。

2030 ブランドビジョン

海と山の幸循環をつくり、自然との共生を目指す。

ミッション

安心安全なたんぱく源をつくる。

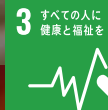
5つの決めごと

誠実な仕事、正確な仕事、丁寧な仕事に取り組む。
整理・整頓・掃除でツイてる職場を作り、脳力を上げる。
海に感謝、魚に感謝、仲間に感謝の気持ちで声をかける。褒める。敬う。
ホウ・レン・ソウ・コン（報告・連絡・相談・根気）は仕事の基本。
頼まれごととは試されごと、期待を上まわろう。

Non-GMO

遺伝子組み換えの穀物を使わない

配合飼料の半分は穀物です。そのほとんどは、遺伝子組み換えの大豆が使われています。自然本来の力にこだわった養殖を目指す私たちは、遺伝子組み換えの穀物を使わない餌を開発しました。不自然なことをせず、自然との調和を大切に、食べる人にも育てる私たちにも、まっすぐに向き合える養殖を目指します。



酸化防止剤を使わない

餌に使用させる魚粉の酸化を防ぐためのエトキシキン（酸化防止剤）は、EUでは使用が見直され、韓国でも使用されていません。真の安心・安全を目指す私たちは、エトキシキンはもちろん、代替の酸化防止剤も使わず、餌づくりを行っています。手間はかかりますが、「効率」や「利益」の前に安全を優先させようという、私たちの覚悟の結晶です。

合成色素を使わない

鯛の赤色を出すために、通常は合成のアスタキサンチンを餌に配合します。私たちは、見た目を美しくするための添加ではなく、魚本来の色合いや健康を大切に育てることを優先し、天然のエビとパラコッカス菌、マリーゴールドといった自然由来の色素を使用しています。自然な成長を引き出すことで、安心して食べられる品質と、持続可能な養殖の両立を目指しています。

抗生剤不使用での育成を達成

環境負荷を抑えた給餌設計と、ストレスを軽減する海域管理により、魚本来の免疫力を引き出し、健やかな成長を支えています。薬剤に依存しない育て方は、海洋生態系への影響を最小限におさえ、食べる人にとっても余計な添加物を避けたやさしい選択となります。自然の循環に寄り添い、海と人の健康をともに育む、持続可能な真鯛づくりを徹底しています。

鯛一郎くんはゲノム編集魚ではありません。

人にも鯛にも環境にも幸せを。

アニマルウェルフェア（動物福祉）

アニマルウェルフェアとは、感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な生活ができる飼育方法をめざす畜産のあり方です。欧州発の考え方で、日本では「動物福祉」や「家畜福祉」と訳されてきました。

タイチではいち早く「養殖福祉」として漁業に取り入れ、これまでいけす内の放養尾数を段階的に減らし、わが子のように手間をかけて育ててまいりました。

「鯛一郎くん」は、2002 年以前と比べ約 38%の放養尾数の削減を実施し、より自由に泳ぎ回れる環境の中で育てられています。



「ありがとう」「愛してるよ」という言霊（ことだま）を意識した餌やり

きれいな言葉をかけ、心を通わせています。
魚体の健康状態を目で確認し
養殖福祉を実践しています。



ソナー（音波探知）を活用した自動給餌

ムダ餌汚染対策と働き方改革、高齢化対策のために
デジタル技術を活用しています。
デジタルとアナログを活用し
仕事と生活の質を高めることで
次世代に誇れる職業と美しい環境をつなぎます。



働きがいのある人間らしい仕事の推進

タイチでは、就業規則を作成し、労働基準局に届け出ています。
1日7時間、週42時間勤務とし、働き方改革に準拠。
理念を実践し、仕事が生きがいとして
日々、養殖道に向き合っています。





海のごみ拾い



海の豊かさのためには、まず森づくりからと考え、愛媛県の森林基金に賛助し、森林整備を行っています。
2020年には、「美しい海を次世代につなごう。」という理念を追加し、海のごみ拾いを、社員、地域の方々と一緒に実施するとともに、普段から、「タバコやゴミを捨てない、燃やさない」を社員全員で実践し、社会課題解決を自分事として取り組んでいます。

藻場づくり



2013年からは、藻場づくり事業を展開し、海の森づくりも行ってきた結果、サンゴが育つ海になりました。
年々、藻場づくりイベントへの参加が増え、海と向き合う現場から、次世代を担う子どもたちも育てています。「鯛一郎くん」を育てながら、「環境」、「地域」、「人」、そのすべてが幸循環する持続可能な養殖業を目指しています。

合成洗剤は使わない



私たちは、海の環境を守るために、日々の作業においても合成洗剤を一切使用していません。
合成洗剤に含まれる化学物質は、排水を通じて海に流れ込み、海洋生物や藻場などの繊細な生態系に悪影響を与える恐れがあります。だからこそ、私たちは自然由来の洗剤や方法を選び、環境負荷を最小限に抑える努力を続けています。

INTRODUCTION of UWAJIMA

1000年前から愛されてきた宇和島の鯛

愛媛県の西側に広がる宇和海は、太平洋から黒潮が流れ込むため栄養素やミネラルが豊富。黒潮の流れによって常に浄化された海と深い入り江と交差する複雑な地形に潮流が流れ込み、魚にとって恵まれた環境です。

そんな豊穡な海で育まれた愛媛の魚介は脂がのっていて、平安時代から美味しいと評判になっていました。

私たちはこの宇和島の自然を最大限に活かし、理にかなった養殖の地として、次世代に受け継いでいきたいと考えています。



SOUL FOOD

海賊が愛した炊かない鯛めし

鯛めしは、宇和島の人々が誇る代表的な郷土料理です。鯛めしといえば鯛の炊きこみご飯が一般的ですが、宇和島の鯛めしは、特性のたれに新鮮な鯛の刺身を絡めて温かいご飯にかけるといふ、豪快かつ豪華な卵かけご飯です。由来は諸説あるものの、平安時代中期に名を上げた藤原純友（893 年～941 年）の仲間が発案したと言われています。

藤原純友は、朝廷の命により海賊を取り締まる役人として伊予に赴任するものの、やがて海賊のボスとなり反乱を起こした人物。藤原純友率いる海賊たちは、酒盛りの最後に、酒が残る茶碗にごはんを盛り、たっぷり醤油をふくませた刺身を乗せて食べたのが鯛めしの発祥とされています。

臭みのない鯛一郎くんは、鯛めしの味をひときわ引き立てるとして、2020 年に行われた宇和島市の「# 鯛たべよう」プロジェクトを牽引しました。

HISTORY

宇和島藩から始まった 半農半漁の暮らし

慶長 19 年 (1614 年) 12 月 28 日、伊達秀宗が徳川秀忠より伊予宇和島藩 10 万石を与えられ、慶長 20 年 (1615 年) 3 月 18 日に板島丸串城 (宇和島城) に入城したことから、宇和島藩が正式に成立しました。秀宗は戦国の世に「独眼龍」と称された仙台藩主伊達政宗の庶長子 (側室が産んだ長男) であり、秀宗ははじめ政宗の世子 (跡継ぎ) であったが、天下の覇権が豊臣家から徳川家に移り、また政宗と正室愛姫との間に忠宗が生まれたこともあって、秀宗はその立場が問題になっていました。このため、政宗は徳川家に秀宗の身が成り立つように嘆願し、大坂冬の陣で政宗と秀宗がともに徳川方として従軍すると、幕府は政宗の戦功と秀宗の忠義に報いるとの理由で宇和島藩が与えられました。

宇和海は屈指の漁場であったため、宇和島藩は沿岸部に新しい漁村を拓くことを奨励しました。しかし、目の前は海、背後は山という立地のため、食料を得るための耕作地は山を切り開くしかなく、段畑の開墾を人力によって急な坂道を行き来し、粘り強く行いました。

私たちは、恵まれた地理、そこに培われてきた先人からの歴史文化を受け継ぎ、これからの 1000 年にむけて、「海と山の幸循環をつくり、自然との共生を目指す」というブランドビジョン達成に取り組んでまいります。

CULTURE

赤は邪気を払い 「魚へんに周」と書く鯛は調和を表す

昔から赤色は邪気を祓うとも言われ、ケノ日 (汚れの日) には赤色の食べ物を供えたり食べたりするのが一般的でした。もちろん鯛だけでなく海老や赤飯なども鯛と同じく赤い食べ物ですので、その名残からお祝いの席で出されることが多いとも言われています。

また、鯛の頭が大きく立派で、幅広な体格に大きなヒレがあるところなど、鯛は見かけもめでたいことだらけであることから、縁起物として日本人に愛されています。

その他にも鯛と言う漢字は魚へんに周と書き、「周囲との調和」を意味した魚と言う意味合いもあります。

「鯛の鯛」と呼ばれる鯛の骨も江戸時代から縁起物と言われ、お守り代わりに財布に入れて持ち歩くだけで金運がアップするとも言われています。

古き良き日本の文化を養殖道を通じて受け継いでまいります。

