

ピカイチ漁師認定者 一覧

No	氏名	漁協名	取り組み
1	本田 康平 	ひびき灘漁協 岩屋支所	【地元革新！若きイノベーター】 延縄漁でアマダイ、マダイなどを漁獲、すぐさま船上で放血処理を行い、鮮度の良い「日戻りアマダイ」として市場へ出荷
2	赤瀬 譲二 	ひびき灘漁協 脇田地区	【宅配までこなすイカのスペシャリスト】 響灘の鮮度抜群の活きヤリイカを、若松区内の活魚料理店へ配送。自前の活魚車、活魚槽で安定出荷を行い、料理人から高い評価
3	両羽 勝 	ひびき灘漁協 藍島支所	【船上放血神経締めのカリスマ】 首都圏や全国の高級寿司店に船上放血神経締めの鱈「藍の鱈」を直売。一流シェフも惚れこむ卓越した技術の持ち主
4	二見 喜太郎 	ひびき灘漁協 藍島支所	【海外から注目される伝説のウニ職人】 藍島で水揚げされる夏が旬のアカウニを築地市場へ出荷。香港から指名注文がくるほどの人気ぶり
5	藤島 賢太 	北九州市漁協 平松支所	【海が大好き！熱血フィッシャーマン】 沿岸のマダコ、アワビから沖合のアマダイまで響灘を駆け回る。加工品の製造や飲食店の経営など多彩な事業までこなす
6	中内 豊 	北九州市漁協 長浜支所	【タコ漁師界のパイオニア】 タコを漁獲することから始まり、飲食店への宅配、加工品の製造、販売、飲食店まで手掛けるマルチ漁師
7	清水 利彦 	豊前海北部漁協 恒見支所	【カキ養殖のサラブレッド】 親子3世代つづくカキ養殖漁師。こだわりの技術で最高のカキを作るだけでなく、かき小屋などに出荷を行い高い評価
8	江口 英利 	豊前海北部漁協 恒見支所	【カキ養殖の探究者】 カキ養殖に妥協を許さず、東京のオイスターバーでも高い評価を受ける。カキ養殖の安定を目指し、地種の開発にも着手
9	松本 良太 	曾根漁業協同組合	【曾根干潟の伝道師】 漁協内の若手6名でグループを結成し、広報を担当。曾根干潟の歴史や水産物について講師を務める他、地元直売所でも水産物の魅力をPR