

## ご挨拶

この度は弊社商品をお選びいただき有難うございます。私は社長の室崎拓勝と申します。私の曾祖父室崎勝造が島根県で大正13年4月に漁業経営に乗り出したことが事業のスタートとなり、まもなく創業から100年を迎えることができます。ひとえに日本の魚食文化のおかげでここまで継続することができたと思います。これからも時代やニーズの変化に対応し、日本海と食卓をつなぎ続けたいと思います。

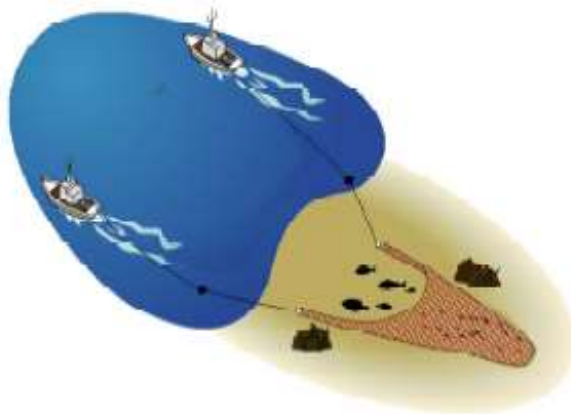


## 沖底ってな～に？

当社は沖合底びき網漁業（2そうびき）を営んでいます。地元では、「沖底」、「2そうびき」、「手繰（てぐり）」などと呼ばれています。沖底（2そうびき）は、75～95トン型の漁船2隻で1つの網を曳いて海の底にいる魚を漁獲する日本発祥の漁法です。大正9年に島根県の渋谷兼八が考案、都田久次郎が開発したと言われていています。漁場は日本海西部から九州北部海域で、6月1日～8月15日の禁漁期間を除いて周年操業を行っています。1隻に10人、1船団で20人前後の乗組員が乗り込んでいます。



浜田地区では昭和50年代には40船団、80隻が操業していましたが、外国漁船との漁場競合により減少し、現在では4船団8隻を残すのみとなってしまいました。山口県下関市にも沖底（2そうびき）の基地があり、6船団12隻が操業しています。当社は、浜田に2船団4隻、下関に1船団2隻の合計3船団を持ち、皆様の食卓にのどぐるを始めとする美味しい魚を届けるべく頑張っています。



## 漁労長紹介

当社には3船団6隻の漁船が所属していますが、各船団の指揮を執っているのが漁労長、いわゆる司令官です。当社でトップの水揚げを誇る第一あけぼの丸、第二あけぼの丸の指揮を執っているのが沖高正一漁労長です。沖高漁労長は昭和26年生まれの御年68歳、当社での漁労長歴は20年を超える大ベテランです。当社ののどぐろ漁獲量は、単一漁業会社としては日本一（島根県



水産技術センター推定)ですが、その大半を水揚げしているのは沖高漁労長率いる第一、第二あけぼの丸の船団です。写真では、とても温和な好々爺にみえますが、船上では鬼です(^-^);。今日も、皆さんにお届けする美味しい魚を求めて、日本海の荒波を越えて走り回っています。

## 今月のお魚紹介 「のどぐろ」



あけぼの通信第1号で紹介するお魚は「のどぐろ」です。島根県出身のプロテニスプレイヤー、錦織さんの「のどぐろが食べたーい!」という発言で一気に全国的な人気魚種になった「のどぐろ」ですが、正式名はアカムツです。ムツというのは四国地方（中国地方でも使われるそうです）の方言で脂っこいことを意味する「むつこい」が語源だそうです。つまり、赤くて脂っこい魚という意味のようです。ムツという名前がつく魚には、関

東で有名なクロムツがありますが、こちらは黒くて脂っこい魚ということでしょう。ちなみに、アカムツとクロムツ、名前は似ていますが全く別種の魚です。当社では、浜田市ふるさと納税返礼品として、「あけぼの丸と浜の匠が贈る赤・黒むつ食べ比べセット」を提供していますので是非食べ比べてみてください。（ただし、現在は完売欠品中です。クロムツの漁期である秋にはまた再開します。）



「のどぐろ」というのは口の中が黒いところから呼ばれていますが、浜田では大きいものは「ノドグロ」、小型のものを「メッキン」と使い分けています。水深 100m~200mの海底に住んでおり、隠岐島周辺から対馬までの日本海南西海域の大陸棚は好漁場となっています。「のどぐろ」が網に入るのは日中だけで、夜間はほとんど漁獲されません。どうやら、夜の間は餌を求めて海底から浮上しているようです。

## 浜田近況レポート

関東ではセンター試験の当日に雪が降り、受験生を悩ましたようですが、今冬の浜田は、全く雪が降りません。毎年、成人式から節分の頃は雪景色が見えるのですが、今年はこんな状態です。海の方も、秋に盛漁期を迎えるアカカマスが1月になっても沢山水揚げされています。これも温暖化の影響でしょうか？



水仙は満開、梅の花も咲いています



市役所裏の桜並木はさすがに冬景色。次回は満開の桜をお届けできるかな～



お正月には初詣で賑わった出雲大社石見分祀も閑散としています。でも、もうすぐ節分。2月3日は神楽や夜店も出て、大勢の参拝客で賑わいます。



道の駅ゆうひパークから浜田港を望んだ景色です。この日も冬の曇り空。早く春にならないかな~。



今月の一句

