

あけぼの通信 第2号

2020. 4. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。浜田市では春らしく過ごしやすい日々が続いておりますが、急な嵐が多いのもこの季節の特徴です。皆様に日本海のうまい魚をお届けするため、あけぼの丸の乗組員は荒れた海の中でも頑張って魚を追い求めています。この春には島根県と滋賀県の高校から新卒者2名を新人乗組員として迎え入れました。乗船していきなりこの洗礼を受けてつらいでしょうが、船酔いを乗り越え、早く一人前の漁師になってくれることを願っています。皆様におかれましても季節の変わり目ですので体調には充分お気を付けください。

浜の匠のご紹介

当社は、昨年3月、浜田市の老舗加工会社有限会社サエキを子会社化し、漁獲から加工品の製造、販売まで一貫して取組む体制を整えました。有限会社サエキの佐伯茂樹製造部長は、昭和22年生まれの御年72歳、半世紀以上干物を作り続けてきた、浜の匠です。小型ののどぐろを丁寧に下処理し、桜の花びら型に仕上げたのどぐろ桜干しは、傑作の一つです。類似品では、骨や背びれが口に残る製品もありますが、部長の仕上げた桜干しは、ふっくらまろやかで、口に当たる異物感は全くありません。また、子持ち宗八の開きは、匠の包丁さばきがあってこそ作ることが可能な逸品です。カレイのような身の薄い魚を開くことはとても難しいのですが、あっという間に見事に開



かれます。仕事においては、前号でご紹介した第1、2あけぼの丸の沖高漁労長と双頭をなす頑固爺ですが、今日も朝4時には市場に顔を出し、魚の目利きから、買い付け、加工までこなすスーパー爺さんです。浜の匠が作り上げた逸品、どうぞ堪能下さい。

今月のお魚紹介 「瑞がれい (ムシガレイ)」

あけぼの通信第1号の「のどぐろ」に続き、今回は浜田を代表する魚、瑞(みず)がれいをご紹介します。浜田市は、全国有数のかれいの干物の産地ですが、「瑞(みず)(水)がれい」の干物は、その代表格です。瑞ガレイの標準和名はムシガレイで、透き通るような半透明の姿から地元では水がれいと名づけられました。当社ではその瑞々しさから「瑞(みず)がれい」という商品名で販売しています。この魚は山陰沖合の水深150m前後の大陸棚上に広く分布しており、浜田の沖合底びき網漁業(2そうびき)は、地元の加工業者にその原料である瑞がれいを安定的かつ大量に供給するために発達して来ました。



瑞がれいの旨味を生むのはイノシン酸と呼ばれる成分です。しかし、イノシン酸は鮮度が低下すると急激に失われていきます。当社では、船上で5℃以下まで冷海水でしっかりと冷やしこみ、鮮度低下を防ぐとともに、水揚げ後は直ちに子会社である(有)サエキで加工し、旨味を維持しています。



ところで、瑞がれいは干物に加工することが多いのですが、空揚げや煮つけでも美味しくいただけます。特に高鮮度なものは、刺身で食べると独特の旨味が忘れられない味になります。現在は、まだ地元でしか堪能できませんが、皆様にも楽しんでいただけるよう、冷凍フィレなど旨味を残す商品の開発に取り組んでいるところです。どうぞご期待ください。



浜田近況レポート

東京では桜が満開に近いところもあるようですが、浜田ではまだ蕾の状態です。でも、春は着実に近づいているようです。フリージアは満開、チューリップも咲き始めています。



市役所裏の桜並木は、残念ながらまだ蕾。咲き始めの枝がほんの少し。満開になるととてもきれいなのに残念。



某コーヒー飲料メーカーのCMで有名になった、「道の駅ゆうひパーク三隅」から日本海を望んだ景色です。撮影中に丁度特急がやって来て、絶好のシャッターチャンスだったのですが……。きれいな映像をご覧になりたい方は、WEB上で「道の駅ゆうひパーク三隅」で検索してください(;▽;)。



今月の一句

