

あけぼの通信 第4号

2020. 8. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶



社長の室崎拓勝です。弊社が営んでいる沖合底びき網漁業は6月1日から8月15日まで禁漁期間です。資源保護を目的として設定されています。この間は、漁船のメンテナンスと来漁期1年分の漁具の準備を行い、作業が終われば乗組員にとっては、まとまった休みになります。



禁漁期明けは全船団ノドグロを狙いに行きます。禁漁効果もあり8月16日~9月上旬はノドグロがまとまって網に入ります。大漁になるのは嬉しいのですが、乗組員にとっては、禁漁明けの航海が1年の中で一番大変な時期です。魚がたくさん獲れるため休憩時間が短くなり、気温の高いこの時期は、熱中症にもかかりやすいためです。それでも、皆さんに美味しいノドグロを届けるため、乗組員たちは頑張ってくれています。禁漁期明けの脂の乗ったノドグロ、是非皆様にご堪能いただきたいと存じます。



漁労長紹介

今回ご紹介するのは、当社 3 船団の中で最も若手の漁労長として、「第十一あけぼの丸・第十二あけぼの丸」(11AK・12AK) を束ねる岡崎孝漁労長です。

若手といえども、高校卒業から今年 53 歳になるまで漁師一筋で生きてきた、まさに海の漢です。11AK・12AK はイカ類、のどぐろ、鯛類など、ヒレモノと呼ばれるジャンルの漁獲を得意としており、岡崎漁労長の経験と勘がモノをいいます。仕事においてはとてもストイック。漁師らしく血気盛んで、日々海に響き渡る大声で若い船員達を指揮しています。一方、休漁期中には



毎年自宅でバーベキューパーティーを開き、若い船員たちと水をかけ合い一緒にはしゃぐなど、遊び心もたっぷりと持ち合わせています。

これからの浜田港の船団を率いるリーダーとして、皆に期待されている兄貴です。皆様の応援を期待しております。

今月のお魚紹介 「マアジ」

最近では旅館でしか味わえなくなってきましたが、日本人の朝食と言えば、白いご飯に焼き魚が定番でした。焼き魚としては、塩鮭、塩サバ、そしてアジの開きが代表格ではないでしょうか。アジは、「味のよい魚」だからアジと呼ばれるようになった、とされています。アジには、マアジ、マルアジ、メアジ、ムロアジなど多くの種類がありますが、その中でも、漁獲量が多く、味も良いのがマアジです。今回は、浜田で漁獲されるマアジを紹介します。



今回は、浜田で漁獲されるマアジを紹介します。



サンマやサバは秋が旬ですが、マアジの旬は晩春から夏です。旬には脂が乗り、美味しさが増しますが、マアジの脂の乗りは、産地によって大きく異なることが、島根県水産技術センターの調査で明らかにされています。浜田港に水揚げされるマアジは、他産地のものより旬の期間が長く、脂の乗り（脂肪含有量）も良いと報告され

ています。浜田産のマアジは、旬には脂肪含有量が 10%を超えています。一般的なマアジの脂肪含有量は 3～4%ですからその 3 倍以上の値です。浜田市では、4 月から 9 月に水揚げされたマアジのうち、平均脂質が 10%以上かつサイズが 50g 以上のマアジを「どんちっちアジ」としてブランド化しています。

当社で製造する「どんちっちあじ一夜干し」は、山陰浜田港に水揚げされた「どんちっちアジ」をその日のうちに、浜の匠が丁寧に下処理したのち、浜田の良質な水と薄塩で調べ、冷風で干して、旨味と脂肪分をたっぷり残したまま急速冷凍したものです。

網をよく熱し、冷凍のまま焼いて下さい。解凍してから焼きますと、旨味が落ちてしまいます。晩酌の肴や朝食のおかずにも、しっかり脂の乗った風味をご堪能下さい。



浜田近況レポート

「浜田市瀬戸ヶ島町」

浜田でも例年より梅雨が長引いています。晴天に恵まれる日もあり、景色も空気も夏を感じる日が多くなってきました。青い空に青い海、山々の息吹を感じ、セミの大合唱が爽やかな夏風に乗って運ばれてくる。そんな日本の夏が、ここ浜田にもあります。



「浜田市内・海水浴場」

力強く荒々しいイメージのある日本海ですが、この季節は凧（波が低く穏やかなこと）が多く、浜田も例年は海水浴客で賑わいます。穏やかで透き通るような海は、私たちの心までも洗い流してくれそうです。



「沈む夕日と日本海」

夕方になると、浜田ではひぐらしの音がこだましています。その美しくもどこか切ない鳴き声は、日中の火照った体と心を鎮めてくれるようです。



「浜田市堂床山・世界標識」



現在も、

新型コロナウイルスの影響が続き、なかなか安心して外出を楽しむことができません。

世界中の人々が、愛する家族や仲間たちとともに、何も心配せずに楽しむことができる「夏」が一日でも早くやってきますように。

今月の一句

