

あけぼの通信 第6号

2020. 12. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。最近の浜田市は涼しい日から徐々に肌寒い日が増えてきました。浜田市内の冬は、雪は降っても積もることは年に数回です。今年は秋に大きなカメムシを見る機会が多くありま



市場に水揚げされたアッコウ



した。浜田では昔から大きなカメムシが発生する年の冬は寒くなると言われております。当社の漁獲物は寒くなった方が相場が上がりやすい傾向にあります。アッコウをはじめとする鍋商材の需要の関

係だと思われま。新型コロナウイルスの影響で外食が控えられる昨今、ご自宅での鍋需要が高まることを期待しております。

従船船長紹介

前号でも説明しましたが、当社が経営する沖合底びき網漁業は2隻1組で操業を行います。今月号は、あけぼの通信第4号で紹介した岡崎漁労長が率いる第十一あけぼの丸とコンビを組み、昨年からの第十二あけぼの丸を指揮する三井健一船長です。

三井船長は現在42歳。15歳からあけぼの丸に乗船し、甲板長兼機関長として第十



一あげぼの丸で活躍していました。漁船の命であるエンジンのことから漁具の仕立てまでこなす頼れる兄貴です。

普段は寡黙な三井船長ですが、船上では檣を飛ばして、若い船員たちを率いています。現在、独身。絶賛恋人募集中です！！

今月のお魚紹介 「ヤナギムシガレイ」

浜田では「笹かかれい」と呼ばれるヤナギムシガレイ。一時は「幻の魚」といわれた高級魚で、カレイの女王と呼ばれています。笹かかれいという呼び名は薄く細長い笹の葉のような形をしているところからきたものと言われています。



オレンジ色の筋に見える部分が卵巣で、産卵前の子持ち状態が最もおいしいとされています。浜田の沖合底びき網漁業で子持ち笹かかれいが漁獲されるのは 11 月から 1 月ごろです。弊社の「子持ち笹かかれい一夜干し」は、この時期に山陰沖であげぼの丸が漁獲した新鮮な子持ち笹かかれいを、浜の匠が浜田の良質な水と薄塩で調べ、軽く冷風で干して、旨味をしっかりと残したまま急速冷凍したものです。かかれいの女王の上品な味覚をご満喫下さい。



よく熱した網に冷凍のままのせて焼くと、身崩れせずに上手に焼けます。中火からやや弱火の火加減で、身の中まで火を通して下さい。

浜田近況レポート

11月も半ばを過ぎ、夕方5時には暗くなり、浜田市でも朝の気温は時には10℃を下回るようになりました。今回は、冬の訪れを感じさせる浜田市の風景を紹介します。

ゆずの実も黄色く色づきました。焼きたての一夜干しに、ぎゅっと絞ってかけると最高です！



石見の古刹、三隅町の海藏山 龍雲寺。紅葉で有名な場所ですが、赤く染まったモミジも随分散ってしまいました。境内には浜田市内高尾山から移設された平和の鐘がひっそりと佇んでいました。平



和の鐘は昭和27年に太平洋戦争で亡くなった人々の冥福と世界平和を祈って建立されました。長らく、浜田港を見下ろす高尾山にありましたが、縁あって平成27年に龍雲寺に移設されました。新型コロナウイルスの猛威が収まり、世界が平和になることを祈願して鐘をついて来ました。

今日の海は北風で大荒れです。もうすぐ、毎日このような時化が続く季節がやってきます。



子会社サエキのホームページとネットショップを開設しました



今月の一句

もう年暮かな

網に揚がれば

御日様も

納まり洗む

沖底へ

令和二年・十二月定期便
「冬風とあけぼの丸」



弊社子会社のサエキのホームページとネットショップを開設しました。ネットショップの方は、年内はプレオープンですが、オープン記念のお手頃商品を掲載していますので是非お立ち寄りください。



サエキホームページ



サエキ通販サイト