

あけぼの通信 第7号

2021. 2. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。あけぼの通信は2カ月に一度のペースで発信しておりますが、本号で2年目を迎えることができました。これも皆様のおかげでございます。2021年も引き続きよろしくお願い申し上げます。

年明けから浜田市は寒波の影響で久々に雪が積もりましたが、執筆中の現在（1月下旬）は気温10度前後の比較的過ごしやすい日が続いております。しかし、山陰沖の海上は、週一回のペースで大時化となり、弊社底びき網漁船の操業も妨げられています。時化れば魚価は上がり、風が続くと魚価は下がるのは漁業界の常ですが、安全第一で本年も頑張りたいと思います。

機関長紹介

「機関長」は漁船の命とも言えるエンジンをはじめ、船を動かすための様々な機関系統を総合管理するプロフェッショナルです。今回ご紹介する第二あけぼの丸の吉原利丸機関長は現在64歳。長きにわたってあけぼの丸をメンテナンスしてきた機関場の番人です。沖で機関系のトラブルが発生すると、場合によっては操業を中止しなくてはなりません。そのような事態を未然に防ぐため、吉原機関長はこれまで蓄えてきた豊富な知識と経験で船を守るとともに、若い船員達を日夜指導しています。機関場は機械の轟音が常に鳴り響いているため、そこで長年作業してきた吉原機関長の声量は相当たるものです。その爆声での指導はびっくりするくらい迫力があります。今日も海上で吉原機関長の大声が響き渡っていることでしょう。



『佐伯屋オンラインショップ』新規オープン

今回は「今月のお魚紹介」はお休みさせていただき、当社グループの有限会社サエキが「佐伯屋オンラインショップ」を新規オープンしましたので、その紹介をさせていただきます。



TOPICS
特集

LINE UP
商品一覧

RECIPE
レシピ

NEWS
お知らせ

ログイン

会員登録

0



CATEGORY

商品一覧



【浜の匠 あけぼの】のどぐろ・黄かれい・いかセット 200gの大型のどぐろにカレイの女王ささがれいを加えた高級干物セット ご贈答に最適 【送料無料】
¥10,000 (税込)



【浜の匠 あけぼの】のどぐろセット(本箱入り)希少な特大サイズののどぐろ3尾を本箱に詰めました! 【送料無料】
¥10,000 (税込)



【浜の匠 さくら】のどぐろ・白いかセット 200gの大型のどぐろに人気の白いかを加えました! ご贈答に最適!!
¥7,000 (税込)



【浜の匠 さくら】のどぐろ・かれいセット 200gの大型のどぐろに自身の王様かれい2種を加えました!!
¥7,000 (税込)



【浜の匠 さくら】のどぐろセット 脂のつた大型のどぐろ3尾をセットにしました! 大事な人への贈り物、ご家族での4食に!!
¥7,000 (税込)



【浜の匠 いわみ】きれいな3種・のどぐろセット きれいなも、のどぐろも楽しみたい厳選! 豪華な方に最適です!!
¥5,000 (税込)

浜田市の水産加工業はカレイ塩干品生産日本一を誇り、加工原料を供給する沖合底びき網漁業（以下沖底）とともに、車の両輪として水産浜田市の発展を支えて来ました。しかし、近年の魚離れの影響から、加工業の主力産品であるカレイ類を中心とした塩干品の売上が大幅に減少し、加工従事者の高齢化もあり、同市の加工業者は最近 15 年間で半減、塩干品生産量も急激に減少しています。このことは、沖底漁獲物の産地市場価格の下落を招き、塩干品の主原料であるカレイ類の魚価は低迷しています。

当社では、このことに強い危機感を抱き、昨年、市内の老舗加工業者であった有限会社サエキを子会社化し、当社が水揚げした魚を、サエキで加工を行い、EC で販売する、という六次産業化モデルを構築しました。まだまだ小さな試みではありますが

すが、浜田市の水産業を少しでも再生したいという思いのもと、一歩ずつ前に向かっていきますので、皆様のご支援をお願いいたします。



EC サイトはこちらから： <https://shop-hamada-saeki.com/>

サエキが販売している加工品は焼く以外にも調理法が様々あります。「佐伯屋オンラインショップ」では販売だけでなく、26 種類ものレシピが記載されているので、だれでもプロが作ったような料理を作ることができます。



今なら特典で「のどぐろ桜干し」をお付けしています。

佐伯屋ではオンラインショップのオープンを記念して、特定の商品をご購入していただいたお客様に、佐伯屋の代名詞でもある「のどぐろ桜干し」を無料でお付けしています。

のどぐろ桜干しは秘伝のタレに漬け込み、ぜいたくに 5 尾ののどぐろを桜の模様に作り上げた逸品です。

口の中に広がる風味とジューシーな旨味が特徴で、日本酒やビールとの相性も最高です。

洗練された職人が丁寧に骨を取り除いているので、お子様や高齢者の方にも安心して食べていただくことができます。

記念キャンペーン URL： <https://shop-hamada-saeki.com/topics/topics-28/>



浜田近況レポート

暖冬だった昨季とは打って変わって、今季は年末年始から 1 月上旬にかけて記録的な大寒波により、全国的にも雪害が大きく報道されました。

例年、浜田市街地では雪は降っても積もることは滅多にありませんが、市街地から車で 30 分も内陸側に走れば、途端に豪雪地帯となります。そのため、浜田の人は冬になれば基本的に雪用タイヤに変え、雪道も全く慣れてないわけではないことから、大々的な交通麻痺になることはありませんでした。

例年の山間部



今季の浜田市街



ただ、今回の寒波はとにかく寒く、ピークの日には市街地でも日中の最高気温が -4°C という有り様。

フワフワの雪など積もらず、どこを触ってもゴリゴリと凍りついたような状態でした。

「雪の世界」というよりも「氷の世界」とい

う表現がぴったりでした。

もちろん、海也大シケとなり思うように出漁できませんでした。例年、この時期はシケ休みが多いですが、この荒波が美味しい魚を育ててくれると思って、漁師たちも素直に休みます。大自然を相手に仕事をしている漁師たちは、自然の恵みを求めるばかりではなく、時にその営みを静かに見守ることも仕事の一つなのです。



今月の一句

