

あけぼの通信 第10号

2021. 8. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。当社の底びき網船団は現在休漁中です。山陰沖の沖合底びき網は、6月1日から8月15日までの2カ月半は資源保護を目的として禁漁となっています。この間に魚たちはしっかり餌を食べのびのびと育っています。禁漁の効果もあり8月16日からの禁漁明けの航海では、のどぐろなどいろいろな魚が普段より沢山網に入ります。乗組員にとってはこの禁漁明けの航海が1年の中で一番つらい時期となります。気温が高い上に、一度に多くの魚が獲れるからです。そんな乗組員たちの苦労の結晶、のどぐろを始めとする日本海の幸を皆様に提供して、少しでも日本の食卓が豊かになるよう貢献したいと思っております。



出漁式の模様（令和2年8月15日）

現在新型コロナウイルスの影響でインドネシアからの漁業実習生が入国できない状況が続いています。そこで、当社ではこの夏、日本人船員の大量採用を行いました。新人船員にとっては暑さと船酔いの洗礼は大変厳しいですが全員乗り越えてほしいと切に願っております、皆様も応援よろしくお願い致します。

新漁労長紹介

あけぼの通信第5号（2020年10月配信）で第二あけぼの丸船長として紹介した松谷忠司船長ですが、この度、冲高正一漁労長の勇退により、第一・第二あけぼの丸を束ねる新漁労長（主船・第一あけぼの丸船長）に就任いたしました。

現在49歳、これまで従船である第二あけぼの丸の船長として長年船団の副リーダーを務めてきました。第5号で紹介した通り、松谷漁労長は寡黙で、感情を顔に出



さない職人氣質なタイプです。しかし、従船船長の頃から船員や漁のことを常に考え、冲高前漁労長を補佐して船団を円滑に運営して来ました。今回の漁労長就任は、第一、第二あけぼの丸の船員を始めとして、会社全体が期待しているところです。

新漁労長として、船員達の采配や新しい漁の戦略など、取り組まなければならないことは多いのですが、夏の修繕、漁の準備と船団の皆を率いて精力的に取り組んでいます。船団の水揚げは漁労長次第といっても過言ではありません。前任の冲高漁労長の意志を継ぎ、引き続き皆さまに美味しいお魚をお届けするため全力を注いで参りますので、応援のほどよろしく願いいたします！

今月のお魚紹介 「かます」

浜田漁港に水揚げされるカマスは、体色が黄味がかっているアカカマスと、黒味がかってやや小型のヤマトカマスの2種類です。浜田ではアカカマスを「かます」、ヤマトカマスを「黒かます」と呼んでいます。浜田の沖合底びき網漁業では初冬から春先にかけてまとまって漁獲され、大型のアカカマスは高値で取引されます。



ヤマトカマスはアカカマスに比べて水っぽく、美味しさの点ではアカカマスに軍配があがります。大型量販店などで売られているカマスの干物の原料はアカカマスの小型魚やヤマトカマスが多いようです。この干物を食べて、かまスの干物は脂が無く、ぱさぱさして美味しくない、と感じられている方も多いと思

います。実は、大型のアカカマスは脂が乗って、非常にジューシーで、鮮魚でも、加工しても大変美味しいのです。特に、冬から春にかけて漁獲されるものは絶品です。この時期に漁獲される大型のアカカマスは高級料亭に出荷されることが多く、なかなか手に入らないため、美味しくないかますが一般的になって

いると思われます。当社では山陰沖であけぼの丸が旬に漁獲した大型のアカカマス、新鮮な獲れたての状態を開き、浜田の良質な水と薄塩で調べ、一夜干しにして提供させていただいております。浜の匠が一尾ずつ丁寧に仕上げしておりますので旬のかまの旨味をそのまま味わうことができます。脂の乗った上品な味覚を是非ご満喫ください。

浜田近況レポート

今夏も例年同様、猛暑日が続いておりますが、皆さまはいかがお過ごしでしょうか。浜田でも毎日痛いほどの紫外線が降り注ぎ、外で作業をする船員達が日に日に黒くなっていきます。日焼け止めを塗るよう勧めても、「漁師が夏に白くてどうする!」と言われてしまいました。

さて、そんな夏の折、浜田漁港で「はまだお魚市場」が7月22日にグランドオープンしました!



新しい「はまだお魚市場」は商業棟と仲買棟から構成されています。商業棟1階はここマーケットと呼ばれる土産品コーナー、2階はフードコートで食事が楽しめます。仲買棟はおさかな通りと呼ばれ、仲買さん直営の店で新鮮な魚介類を買うことができます!

お魚通り (仲買棟)



おさかな通りには、地元の仲買直営店が並んでいます。もちろん、販売しているのは目の前の浜田漁港で水揚げされた新鮮なお魚たちです。(漁期中には、あけぼの丸の魚も並びます!)

価格も漁港価格でとってもお得! スーパーや一般的なお魚屋さんではお目にかかれないような珍しいお魚が並ぶこともあります。

地元民はもちろん、観光で訪れた方もクール宅急便で自宅に送ることができます。これぞまさに、漁港直送!



ここマーケット（お土産品コーナー）



商業棟1階には、地元のお土産品がたくさん並んでいます。島根県定番のお土産をはじめ、浜田ならではの加工品や工芸品などもたくさん置いてあります。（当社の一晩干しも置いてありますよ！）

また、お土産コーナーの一角には新名物の「鯖ドッグ」の販売コーナーもあり、一緒に浜田の地ビールや手作りどぶろくも楽しめます！（浜田はどぶろく特区！）

洋食・中華・和食フードコート

商業棟2階のフードコートでは「炙り



のどぐろ丼」などをはじめ、和・洋・中の様々な料理を楽しむことができます。もちろん、それぞれ浜田港で水揚げされた魚介類を使ったメニューも用意されています！

席からの眺めは抜群で、漁港や市場が見渡せます。（タイミングが合えば、市場に停泊中のあけぼの丸も見えますよ！）



未だコロナとの戦いは終息せず苦しい日々が続いておりますが、気兼ねなく旅行ができるようになった暁には、ぜひとも立寄ってみてください！

今月の一句

