

あけぼの通信 第11号

2021. 10. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。浜田市もだいぶ涼しくなり秋を感じるようになりました。秋と言えばスポーツ・食欲ですね。良質の筋肉を付けるためには筋トレの後に動物性たんぱく質を摂ると良いと言われています。筋トレ後に焼くだけで調理が簡単な魚の干物を食べることが流行る時代が来てほしいです。

昨年の8月、9月は台風による時化休みが多かったのですが、今年は9月末現在では台風が来たのは1回で、時化休みは2日程度でした。比較的時化が少ないおかげもあってか怪我人も少ないように思います、時化ないと魚の相場は上がりませんが怪我人が少ないことはとても喜ばしいです。9月末で各地の緊急事態宣言が解除され10月からは飲食店での魚の消費量が増えることで相場が上がることを期待しています。

新船長紹介

前回のあけぼの通信第10号(2021年8月配信)では第一あけぼの丸船長(新漁労長)に就任した松谷忠司船長をご紹介しました。今回は、その新体制に伴って第二あけぼの丸の新船長となりました岡本勝義船長をご紹介いたします。

現在50歳、これまで第二あけぼの丸の機関長として長きにわたって船を支え、甲板では若手漁師や技能実習生への指導も積極的に行うなど、実力はもちろん、指導力も高く皆からの信頼が厚い漢です。

漁師(船員)が一定以上の役職に就くためには法定資格(航海士)が必要ですが、航海士免許といっても、機関長に必要な「機関」と船長に必要な「航海」と分野が分かれています。つまり、機関長⇄船長の二大トップの役職を行き来するにはそれぞれの免許が必要となるため、今回のような役職異動はそう多くあることはありません。実は、岡本船長は、今回の異動の前、冲高前漁労長



の下で2年間、操船の指導を受け、航海士の資格を取りました。岡本船長に対する会社や船団からの信頼や期待は大きく、また、それに応えようとする岡本船長自身の熱い思いが結び付いたことで、今回の体制となりました。

船長としては駆け出しとなりますが、どうぞ今後の活躍にご期待ください！

今月のお魚紹介 「まだい」

まだいは、日本では古くから高級魚として珍重され、祝い事には欠かせない存在でした。これは商売の神様である恵比寿さまが、右手に釣り竿、左手に鯛を抱え、庶民の信仰を集めたことが原因とも言われています。ちなみに恵比寿さんは、島根県松江市にある美保



神社の主祭神である事代主神（ことしろぬしのかみ）と言われており、美保神社は全国にあるえびす神社の総本宮となっています。

さて、まだいが古代から人気のある魚であるもうひとつの理由は、鮮度持ちの良さにあるようです。まだいは氷蔵状態で保管すると2週間近く刺身で食べられるという報告もあります。輸送方法が未発達で、冷凍保存などができなかった時代には、鮮魚で食べられる貴重な魚だったのでしょう。

まだいは、釣り、刺し網、定置網、地引網など様々な漁法で漁獲されます。もちろん、当社の漁法である底びき網でも漁獲されます。一部の魚は、船上で「神経締め」と呼ばれる活き締め方法で処理を行い高鮮度な漁獲物の出荷を行っています。

まだいは、一夜干しなどの加工にはあまり使用しませんが、当社では島根県水産技術センターの指導の下、まだいの低温燻製の製造を行っており、「燻星まだい」として販売しています。味付けは砂糖と塩のみで添加物は一切使用しない自然食品です。また、口の中に入れると天然の薫木による薫りが優しく広がります。5℃という低温で燻製しており、魚のあふれだす旨味をより一層引き立て、素材の味をしっかりと活かします。佐伯屋オンラインショップでも販売しておりますので是非一度お試しください。



浜田近況レポート

浜田ではずっと続いていた長雨が去って、爽やかな秋晴れが広がるようになりました。昼間の日差しからは残暑を感じることもありますが、夕方6時を過ぎると日は沈んで肌寒く、秋の訪れを感じます。



山や野ばらへ行けば、紅葉こそまだ少し先ですが、街よりもさらに一歩進んだ秋の装いがみられます。

銀杏は実り、彼岸花や秋桜が花を咲かせています。さらに山奥へと進めば、すでに色づいた木々を見かけることもあります。



千年以上前の人々も同じ景色を見て季節の変化を感じ、それを詩にして楽しんでいたかと思うと、とても感慨深いです。



現代では文明が進み、ほとんどのものを旬や季節問わずに手に入れたり、楽しんだりすることができます。技術が進歩していくことで生活はさらに便利になる一方、季節感は曖昧になってしまっている気がします。

そんな時、たまにはスマートフォンを置いて自然の中をゆっくり散歩してみると、忘れかけていた季節の挨拶が聞こえてくるかもしれません。

「佐伯屋 ONLINE SHOP」オープン1周年

弊社子会社である有限会社サエキが運営している「佐伯屋 ONLINE SHOP」が、今年 11月29日で1周年を迎えます。皆様の支えがあったからこそ、深く感謝しております。今後もお客様へ島根県浜田市から魅力ある魚をお伝えし、お届けすることが出来るよう精進して参ります。

さて、1周年に合わせてLINE 公式アカウントを開設致しました。お中元、お歳暮はもちろん、その他イベントの特集、干物アレンジレシピ等々、随時発信していきたいと思っています。是非、お友達登録をして頂けると幸いです。

今回、オープン1周年&LINE 公式アカウント開設を記念し、日頃の感謝の気持ちを込めて、全セット商品対象でのどぐろ桜干し(1,500円)を限定50名様にプレゼント致します。

今後とも変わらずご愛顧を賜ります様、宜しくお願い申し上げます。

<https://shop-hamada-saeki.com/topics/topics-28/>



LINE 公式アカウント
QR コード

今月の一句

