

あけぼの通信 第 12 号

2021. 12. 1 (株)浜田あけぼの水産

ご挨拶

社長の室崎拓勝です。最近の浜田市は秋を素通りして急に冬がきたと感じるくらい寒い日が続いています。各地の緊急事態宣言が解除された影響と鍋シーズン到来でアンコウを始めとした浜値は徐々に右肩上がりで、漁業経営者としてはホッとしているところです。近年は異常気象の影響か冬場の大時化による休みが増加傾向にありますが、今冬は大時化が少ないことを切に願っています。

2021年も残すところわずかとなりました。皆様には格別のご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。2022年も「日本海と食卓をつなぐ。」のミッションに向かい社員一丸となって邁進して参る所存でございます。皆様からのより一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

新船長紹介

今回は第五あけぼの丸の従船である第六あけぼの丸の山本敏見船長をご紹介します。

山本船長は現在 54 歳、船長に就任して今年で 2 年目となります。船長になるまではボースン（甲板長）として現場を取り仕切っており、これまで若手漁師達とも距離が近かったのととても仲が良く、船内の雰囲気も良好です。船長になった今でも、荷下ろしの際には若い船員達と共に現場仕事を積極的にこなしています。

山本船長は叱る時はしっかり叱りますが、基本的にはとてもフレンドリーな性格なので、親しみやすい船長として新人船員からも慕われています。

ちなみに、最近は船長になり現場で体を動かすことがめっきり少なくなったこと、さらに帰港したら毎回奥さんがたくさんのご馳走を用意してくれるそうで、太ってしまったのが悩みだそう。過酷な仕事をこなす漁師達を支えるのは高カロリーかつ多めの食事（基本的に 24 時間で 4 回の食事）ですが、船長になっても食事内容は同じなので、船長就任後に一時的に太るのはよくあることです。最近ダイエットを試みているそうですが、船長はトップとしての心労が大きく、管理業務も多忙なので、あまりエネルギーをカットしすぎずに、無理のない範囲でがんばってほしいところです。



今月のお魚紹介 「あんこう」



鍋物のシーズンになりました。鍋料理の発祥は土器が発明された縄文時代と言われ、日本の食文化の根幹をなすものです。当然その種類は莫大なものですが、冬のアンコウ鍋はフグを使ったてっちり鍋と並んで最も有名な鍋料理の一つでしょう。

アンコウは大きな口にぶよぶよした体と、見た目はお世辞にも美しくはありませんが、味の方は抜群です。俗にいうあんこうの七つ道具は、肝臓（肝）、尾び

れ、卵巣、肉、胃袋、鰓、皮のことを指しますが、鋭い歯と大腸以外は捨てるところがありません。この季節、是非皆様にも味わっていただきたいと思います。

浜田港は、下関港と並んでアンコウの漁獲量は全国でもトップクラスです。市場に並ぶ、その姿は圧巻です。実はアンコウとして島根県内で流通しているのは、キアンコウとアンコウの2種類ですが、漁獲量はキアンコウが圧倒的に多いです。両種は非常によく似ていますが、黒い口の中に斑紋があるのがアンコウです。我々底びき網漁業者にとってアンコウはとても大事な魚種で、漁獲したら船上で一尾ずつ、胃袋の中を洗浄して箱詰めします。このひと手間をかけることによって、鮮度が



保たれます。弊社では、鮮度の良いアンコウを鍋用にカットして、急速冷凍し、肝と一緒に販売をしております。是非、弊社オンラインショップで御購入いただき、寒い冬を、アンコウ鍋で温まって下さい。



←こちらのQRコードからご購入 頂けます。

浜田近況レポート

11月に入り、温暖な浜田でも朝晩は気温が10℃を下回り、山間部では霜も降りるようになりました。紅葉も盛りが過ぎ、そろそろ木枯らしが吹く季節がやって来ます。今秋は、コロナ禍もようやく落ち着きを見せ、各地で



今年もゆずがたわわに実りました。



幻の広浜鉄道今福線沿いのモミジやイチヨウも11月上旬には紅葉の盛りでした

イベントも復活しているようです。弊社も、11月には地元浜田市と、山を越えて広島市で開催されたイベントに参加したので、その様子をご紹介します。



11月20日にゆうひパーク浜田で開催されたイベントに参加。浜田沖底鮮魚市としてのどぐろ、まだい、まとうだい、するめいかの販売を行いました（写真に写っているのは弊社干物職人の一人です！）。午前10時開催でしたが、お客様が並ばれたので、予定の15分前からスタート。お昼過ぎには完売でした。当日は、アンコウ鍋の試食会も開催され、弊社職員が料理したアンコウ鍋120食も午前中に全て配布し終わりました。多くの方が秋晴れの楽しい一日を過ごされたようです。

続いて11月27日には、広島駅地下広場にて「よっちゃんさい浜田フェア」が開催されました。浜田市の観光案内をはじめ、特産品販売や石見神楽が上演され、たくさんの方がご来場く



だしました。

弊社も特産品ブースで「のどぐろ一夜干し・桜干し」や「白いか一夜干し」を販売させていただきました。冷凍商品にも関わらずほぼ完売となり、大変ご好評いただき嬉しい限りでした。もちろん、他事業者さんの特産品も列ができたり、迫力ある石見神楽はほぼ満席になるなど、浜田の魅力を発信するとても良い機会になりました。

浜田では定期的に魅力いっぱいの企画がたくさんありますので、コロナ対策をした上で、ぜひ皆さまも浜田へ遊びに来てくださいね！

今月の一句

