

# あけぼの通信 第13号

2022. 2. 1 (株)浜田あけぼの水産

## ご挨拶

社長の室崎拓勝です。皆様のおかげであけぼの通信も今号で3年目を迎えることができました、ありがとうございます。そして2022年もよろしく願い申し上げます。

今年の1月は、浜田はたまに雪がちらつくことはございますが、積もるほどの雪はまだ降っておりません。しかし、風が強い日が多く、底曳船以外の漁船は休漁が多い日々です。漁業には厳しい季節ですが、この時期に獲れる魚は脂がのっており、1年を通じて一番おいしいと感じる魚種がたくさんございます。特にお勧めしたいのは「子持ち笹かれい」「子持ちエテかれい」「カマス」です。味音痴な私でも違いがわかるほど脂が乗っており、軽く干して食べるのが我が家の定番です。好き嫌いの激しい我が家の3歳児も違いがわかるのかよく食べてくれます。

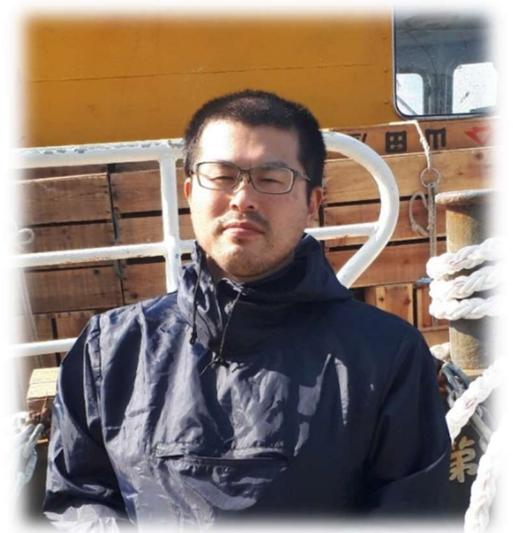


## 機関長紹介

今回は第六あけぼの丸の藤江良成機関長を紹介いたします。藤江機関長は現在38歳、地元の水産高校を卒業してからずっとあけぼの丸一筋で漁師を続けてきました。漁師は大きく分けると、エネルギーに仕事をこなす熱血タイプと、黙々と仕事をこなす緘黙な職人タイプに分かれますが、藤江機関長は完全に後者です。漁師となってから機関員・操機長（機関長の弟子）として黙々と仕事を覚えていき、若くして30歳で機関長に抜擢された実力と度胸があります。

船が操業していると、機関トラブルが発生することは珍しくありません。そんな時、藤江機関長はどんなトラブルを前にしても表情を変えず淡々と対応し、まさに機関場の職人です。

その藤江機関長の休日ですが、実は同じ船に乗る漁師達にもあまりプライベートを語らないようで、謎に満ちています。休日にゲーム&レンタルビデオ店で目撃されていることから「ゲーマーだ!」「漫画・映画好きだ!」と言われることも



あれば、愛車がディーゼルの SUV なので「実はアウトドア好きかも」などと皆が様々な推測をしていますが、真相は本人のみぞ知るところです。

これから先も、謎多き職人肌の機関長として、第六あけぼの丸を守っていつてくれることに期待です。

## 今月のお魚紹介 「ひらめ」

ヒラメはマダイとならんで古くから自身の高級魚として知られており、北海道から九州まで日本各地の海に分布しています。子供頃は水深の浅い砂地の海底に住んでおり、海水浴場などでは、足元に隠れているヒラメの赤ちゃんを見ることができます。成長するとともに水深 120~130m の深場



に移動して行きます。2年ほどで 30cm まで成長し、この頃から釣、延縄、刺し網、定置網など様々な漁業で漁獲され始めますが、島根県では底びき網で一番漁獲されています。ところで、ヒラメは雄より雌の方が成長が速いうえ、寿命も長く、雌は全長 1m を超えるものもいますが、雄は精々 60cm 程度で、完全にかかあ天下の魚です。

ヒラメの旬は冬で、特に産卵期前のヒラメは「寒平目」とも呼ばれ絶品です。ヒラメの美味さの秘密はイノシン酸と呼ばれる魚の旨味成分が多いからだと言われています。また、背びれと尻びれの付け根部分の筋肉は俗に「縁側」と呼ばれ、独特の歯ごたえが特に珍重されます。

ヒラメの調理方法は、刺身、昆布じめ、ムニエル、フライ、マリネ、煮付け、あら煮など多種多様ですが、やはり寿司も含めて刺身で食べられることが一番多いようです。当社では、新しいヒラメの食べ方として、島根県水産技術センター



と共同で開発した低温燻製（冷燻）をお勧めしています。これは、あけぼの丸が漁獲した新鮮なヒラメを、塩と砂糖だけで脱水と味付けを行い、5℃という低温で燻製した商品です。加熱せずに低温でいぶすことで、適度に水分が抜けて身がしっとりとして、旨みをギュッと閉じ込めることができます。天然の薫木による薫りと素材の味を邪魔しないシンプルな味付けは、生ひらめの上品でほのかに甘い身質をより一層引き立てます。スライスしてありますのでそのままお酒のお供や、カルパッチョなど手軽な料理にお使いください。

## 浜田近況レポート

年が明けてから、浜田では雪は積もらないものの、風が強く寒い日が続いています。そして、残念ながら再びコロナ禍が舞い戻ってきてしまいました。今はなるべく不要な外出を避け、耐え忍ぶしかありません。

さて、今回は筆者も外出自粛で出かけられませんので、あけぼの丸の船内の設備についてご紹介しようと思います。



### ブリッジ（船長室）

船長が船の操舵・執務・船内外への連絡・船の全体管理を行う部屋です。あまり広くはないですが、ぎっしりと機器が備え付けられています。



### 甲板・魚倉

揚がった魚を整理するメインの作業スペースです。真ん中の蓋を開けると、船底にかけて大きな冷蔵スペース（魚倉）があり、整理した魚や氷を保管しています。



## 機関場

甲板から階段を下りると、機関場（エンジンルーム）があります。機関長が機関操作・メンテナンスする場所で、機械の轟音が絶え間なく響いています。



## 炊事場

甲板から奥に進むと、炊事場があります。船員の中に炊夫（専属で料理する人）がおり、積込んだ食材はもちろん、獲れたての魚を使い料理することもあります。



## 休憩室

船の最前部の階段を降りると、船員の休憩室があります。カプセルホテルのような蜂の巣型の半個室で、船員はこちらで睡眠を取ります。



船の作りは船団によって多少異なりますが、上でご紹介したところはほぼ共通しています。他にも、テレビを置いたちょっとした談話室や漁具庫・食在庫等もあります。普段は海中にあって見えない船底の部分は意外に広く、実はこのような空間が広がっているのです。

## 今月の一句

