

山陰日本海 あけぼの通信

vol.17



ついに新船出航!! 新 第11あけぼの丸 第12あけぼの丸

社長の室崎です。禁漁明けの8月16日の操業より、当社の島根県浜田港を船籍とする第11あけぼの丸・第12あけぼの丸がおよそ35年の時を経て新船に生まれ変わります。国、島根県、浜田市の支援、これまで支えて下さった水産業界の皆様や歴代のスタッフ皆様のおかげでここまで辿り着いたことに感謝の気持ちで一杯です。およそ35年頑張ってくれた旧船が完成した当時私は小学生でした。当時は祖父が社長、父が常務で進水式には私も参加した記憶があります。まさか35年も使い続けるとは当時のみなさんは思いもなかったと思います。この新船のコンセプトは船員の居住性・安全性・作業性、漁獲物の品質、収益性の向上です。今までよりももっと「うまい魚」を皆様の食卓へ提供し続けられるよう邁進して参ります。

祝 進水式

令和5年4月28日(金)

島根県松江市の福島造船所で進水式が執り行われました。進水式は、船が最初に海に浮かぶ瞬間を祝う儀式であり、船の完成を祝うとともに安全祈願をするために行われます。彩り豊かな大漁旗で飾られた新あけぼの丸。島根県浜田市で約35年ぶりとなる漁船への大きな期待を思わせるものでした。宮司による祝詞奏上、玉串奉奠、そして、支綱切断。船首部に吊るされているくす玉とシャンパンが割れ、華やかな音楽と共に海水が流れ込みました。同日に懇親会も行われ、これからの浜田市の水産業の発展を願う日となりました。



新船見学会

令和5年7月10日(月)、11日(火)



当日はあいにくの天気でしたが、沢山の方にお越し頂きました。神事後、船から餅まきが盛大に行われました。船内の見学も関係者の方を始め、一般の方にもご覧頂きました。

地元水産高校生、小学生も見学に来ました。「あけぼの丸に乗りたい!!」そんな未来の漁師が生まれることを楽しみにしております。



～今後の予定～

出港式

令和5年8月15日(火)

毎年8月15日に出港式が行われます。いよいよ漁期スタートとなります。島根県浜田市、山口県下関市ともにこの日に行われます。



今年の初獲れのどぐろは一味違う!! 鮮熟製法フレッシュソフト干物

(有)あけぼの丸FACTORYでは、この度新しくGSK社の冷風乾燥機を導入致しました。天日干しを再現したこの機械は、従来の一夜干しよりも乾燥時間が短く、乾燥にムラがなく、オゾン発生器も付いているため、より品質の高い干物を作ることが出来るようになりました。乾き過ぎることがないため、魚本来の旨味を最大限に引き出し、冷凍しているにも関わらず、フレッシュ感が残っています。

工場長の自信作「初獲れのどぐろ一夜干」。休漁期を終え、丸々に肥え、脂をたっぷりとのせたのどぐろを一夜干しにするのを浜の匠は楽しみにしています。

今までとは一味二味も違う鮮熟製法フレッシュソフト干物。是非、味わっていただきたいと思います。

旬の魚 ー甘鯛ー



京都ではこの甘鯛（あまだい）をグジと呼び、高級料亭では西京漬や幽庵焼き、焙烙焼などで提供されています。徳川家康公が大変好み、江戸時代には献上魚として大切にされていたとのこと。当社で製造する「甘鯛一夜干し」は、島根県浜田沖の漁場で一本釣りで漁獲されたアカアマダを、水揚げしたその日に下処理をし、浜田の良質な水と薄塩で調え、冷風乾燥したものです。ほどよい一夜干しの後、急速冷凍して新鮮さを閉じ込めました。上品な美味しさを是非ご堪能ください。

編集後記

色鮮やかな紫陽花が咲く季節が過ぎ、いよいよ本格的な夏を感じると、今年の漁がスタートするなと期待と不安が出てきます。毎年、好調な水揚げをキープしているあけぼの丸。気候変動による海水温度の上昇はあけぼの丸にとっても大きな影響がありますが、漁労長の長年培った経験とチームワークで良い漁が出来ることを祈るばかりです。

新しい商品が仲間入り ー山陰日本海海の幸 炙りのどぐろ・ふぐー



浜田市にある老舗割烹十久利監修の「山陰日本海海の幸 炙りのどぐろ・ふぐ」が仲間入り。手間いらずのこの商品は、すでにスライスされているため、解凍後、特製ポン酢に付けてお召し上がり頂けます。ご飯の上にのせて、炙り海鮮丼にしても美味しく頂けます。のどぐろの皮目を炙った香ばしい風味。口の中にとろける上品な味わい。フグは厚めにスライスされているので、プリプリとした歯ごたえも醍醐味です。干物を極めた「浜の匠」による新商品を是非ご賞味ください。