

いざ出港!! 漁期シーズンがスタートしました



社長の室崎拓勝です。

およそ2カ月半の休漁期間が明けて8月16日の解禁に合わせて8月15日に全船団が出港しました。前号でも取り上げました第11・12あけぼの丸は新船となつての船出となります。既存の船よりも安全性・居住性・保冷能力を向上させ、魚の鮮度を良くし、より美味しい魚を皆様にお届けすることを目指しております。まずは安全に新たな操業体制に慣れることに専念させたいと思います。

漁港の風物詩 一出港式ー

令和5年8月15日(火)

今年も島根県浜田市で4ヶ統（内、あけぼの丸2ヶ統）、山口県下関市で5ヶ統（内、あけぼの丸1ヶ統）が無事出港しました。休漁期中での修繕を終え、いよいよ戦闘モードの様子。どの船団も、まず狙うは「のどぐろ」。スタートしたばかりの1網を揚げる瞬間は、今漁期を占う緊張の一瞬。

今シーズンはどの船団が水揚げNo.1になるか!? あけぼの丸は安定的なランキング上位者です。それは、長年の経験、引き継がれる漁労長としての責務。船員だれもが、「No.1になりたい」という誇り。そしてその思いは、美味しい魚を全国へうまい状態で届けることにも繋がっているのです。そして、皆様に「美味しい」と食べて頂くことが、私たちの働く原動力となるのです。

さらに今年は、第十一・十二あけぼの丸の竣工記念に作成したTシャツで参加しました。海上、陸上で働く全社員が一丸となり、今漁期が去年よりも、良い漁となるようにという思いが込められています。



島根県浜田市



山口県下関市



あけぼの丸FACTORYが メディアに掲載されました

(有)あけぼの丸FACTORYに、GSK社の特殊冷風乾燥機を導入したことが、水産経済新聞、みなと新聞に掲載されました。自社船団のあけぼの丸で漁獲したうまい魚を、この冷風乾燥機は、さらに魚の持つ良さを引き立たせてくれます。

今年も8月15日に出港式があり、いよいよ今漁期もスタート。製造も繁忙期を迎えます。まずは、漁期が始まったばかりの初物ののどぐろで作る「【初獲れ極み】のどぐろ一夜干し」。休漁期中にしっかりと肥えた脂の乗りが最高級ののどぐろを使用した一夜干しです。

この冷風乾燥機をフルに活用し、今まで以上に、美味しい魚をお届けしていきます。



旬の魚 ーのどぐろー



島根県出身のプロテニスプレイヤー、錦織さんの「のどぐろが食べたい!」の一声で一気に全国的な人気魚種になった「のどぐろ」ですが、正式名はアカムツということをご存じでしょうか?

「のどぐろ」というのは口の中が黒いところから呼ばれています。水深100m~200mの海底に住んでおり、隠岐島周辺から対馬までの日本海南西海域の大陸棚は好漁場となっています。「のどぐろ」が網に入るのは日中だけで、夜間はほとんど漁獲されません。どうやら、夜の間は餌を求めて海底から浮上しているようです。この好漁場で獲れるのどぐろは脂乗りがとてもよく、干物でも煮付けでも大変喜ばれています。

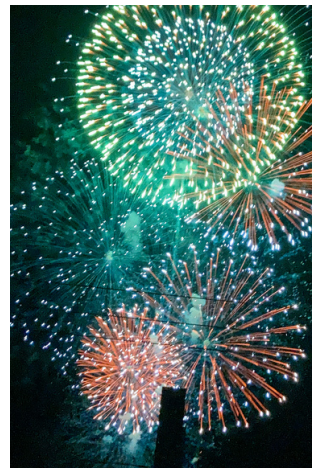
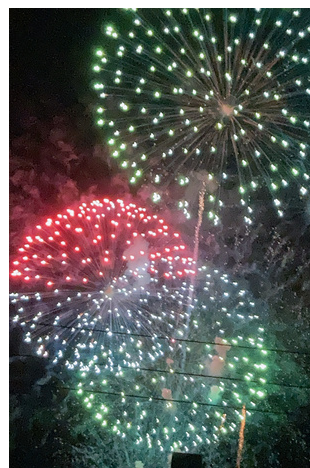
編集後記

また美味しい魚を獲りに行く季節が始まり、豊漁と安全をただ祈る毎日です。新船も本格始動となつての初漁もどうなるのか、分からない中にも楽しみもあります。まだまだ暑い日が続きますので、皆様もどうか体調にはご自愛ください。

浜田夏の風物詩

ー石州浜っ子夏まつりー

令和5年8月5日(土)



毎年8月第一土曜日に行われる浜田市の大イベント「石州浜っ子夏まつり」。今回は浜田漁港4号市場が新しくなってから初めての開催となりました。夏の夜空を彩る打ち上げ花火に、伝統芸能である石見神楽の上演は神話の地島根ならではの素晴らしい夏祭りでした。



※画像はイメージです