

『鯛一郎くんだより』

皆様こんにちは私が社長の徳弘です。いよいよ寒くなってきましたね！

鯛一郎くんだより創刊号をお届けします！



これから大変な季節だけど頑張るぞ！！



社長の私も一生懸命働いています！！

＜社長からの一言＞

日頃御付き合ひ頂いております皆様、お元気ででしょうか？2007年も残すところ僅かとなってきましたね。一年という月日が経つのは本当に早いものです。こだわりの鯛をお届けしようと始めた『鯛一郎くん』ブランドですが、おかげさまで年間約5万～6万尾を出荷するまでに伸びました。これも日頃御付き合ひ頂いている皆様のおかげであると感謝しております。徳弘水産ではこの度『鯛一郎くんだより』という情報紙を発行することになりました。できれば毎月1回づつ発行し、産地の新鮮な情報を皆様により深く知って頂く機会を作りたいと思います。鯛一郎くんや小池という土地、また日頃養殖に携わっているスタッフの紹介などを含め、鯛一郎くんのこと、私達のことをもっと知って頂ければと考えております。

寒くなってきましたねえ～。。。皆さんの職場も寒いでしょうが、小池の海も寒いんですよ。。。沖の高島とユスの間から吹き込んで来る北西の風、大きな波！！出荷するのにイカダから振り落とされそうになり、普段の何気ない作業が命がけの作業になります。大変な時期になってきますが、皆でがんばりますよ～！！皆さんもケガなどしないように年末を乗り切ってください。

徳弘水産を支えてくれているスタッフ達の紹介です

今月のスタッフ紹介



日頃、徳弘水産を支えてくれている優秀な(?)スタッフたちです。皆様においしい真鯛をお届けするために仕事に関しては、

皆妥協を許しません！！でも、チームワークは抜群で、すごくいい雰囲気です。皆様にお願いするので、感謝の気持ちで一杯です。鯛一郎くんだよりではそんなスタッフのことを皆さんに知って頂きたいと思っております！



松井 啓右(まつい けいすけ)

S、37.9.27生まれ
毎朝エサをやる前に『おはよう。。。』って声をかけて魚の状態を見ています。皆さんに良い状態でお届けできるように日々頑張っています。

今月の海の様子

～今月の海水の様子～
日時：12月2日(日)
水温18.8
水中酸素濃度5.17ppm



やっと水温が下がって来ました。2006年の水温は18.8、2005年は18.1でしたので水温は少し高めです。鯛の元気のバロメーターとして、水温は非常に重要で18より水温が下がってくると消化が極端に悪くなってきます。人間の世界でもこれから、本格的な冬を向かえ風邪などが流行り心配になってきますが海も水温が下がってくるので『鯛一郎くん』の健康管理もより一層気を配らなければいけません海がシケてエサがやれない日も多くなってきているんですよ。

12月の鯛一郎くん近況報告

元気に育ちました！！



愛情をたっぷり注いで育てたので、自分の息子みたいでかわいいです！

おなかの中には少しずつ卵が見えてきましたネ。鯛一郎くんの今日の出荷サイズの平均は2.15kg(12/2)と、かなり大きくなって来ました。今出荷している鯛一郎くんは近畿大学の稚魚の分です。その前は山崎技研の稚魚の分でしたが、サイズアウトになってしまい韓国に出荷されるのを待っています。もう2.7kg～2.8kg位あるのではないのでしょうか？ちなみに、この分が5000尾程残っておりますので、欲しい方は是非ご連絡ください！！

出荷までの作業の様子



鯛一郎くんを出荷するまでに色々な作業工程があるんです。一匹一匹手作業で行うので大変ですが、こだわりの鯛を皆さんにお届けする為に頑張っております！！

今年最後の稚魚入荷

近畿大学より無事に稚魚3万尾が入荷しました。15～16cmです。ちなみに過去に入荷した稚魚も元気に育っていますよ！

【過去入荷分の稚魚】



- 3月31日山崎技研入荷分：330g
- 5月18日バイオ愛媛入荷分：200g
- 5月28日近畿大学(奄美)：350g
- 11月17日近畿大学：70g

11月の出荷風景



皆でがんばってます！ 規格に合わせて出荷します

11月も無事に出荷できました。12月も忙しくなりそうです！！

宇和島紹介

愛媛県の宇和島市は四国南端に位置し、リアス式海岸の続く地域です。リアス式海岸とは、『鋸の歯のような海岸』と形容されることもあり、起伏の激しい地形が海水で洗われ、急斜面に面している海のことをいいます。そんな地形が実は養殖に非常に適しているのです。水深が急激に深くなるため、鯛がのびのびと育つスペースがあり、また複雑に入り組んだ地形が潮のながれを早くし、そんな潮のながれの中で泳ぎまわる鯛の身は引き締まり本当に美味しくなります。そんな環境に感謝して今日も鯛を育てています！次回は宇和島の郷土料理をご紹介します！！

宇和島の風景



おすすめ鯛料理レシピ

鯛の中華風刺身(材料4人分)

鯛(刺身用)：320g 人参：1/2本 きゅうり：1本
ピーナッツ：20粒 コーンフレーク：1/2カップ

- 鯛を薄くスライス (A)
- 人参、きゅうりを千切りにして水にさらししょうゆ：大3
ピーナッツを刻む 酢：大さじ2
- 器に鯛を並べ、人参、ピーナッツ、コーンフレークを添え(A)をかけてよくかき混ぜてできあがり ごま油：小さじ2
ごま：小さじ1