

『鯛一郎くんだより』

3月 桜の頃となりました (*~*)



社長からの
ひとこと

春を待とう 春を待とう

3月・・・。3月というだけで暖くなった様な気がします。『花は桜木、魚は鯛』桜が気になる頃となって来ましたね。毎年、浜で友達や関係者の方々とは昼から夜まで花見をします。まるで持久走の様です。。。料理は一品持ち寄り、メインは『鯛一郎くん』のバーベキュー(^_^)v 春を待ち、ワクワクする季節です。春は反対に、だんだん魚のお腹が張ってきて真っ黒になっていく季節でもあります。見るたびにブルーになります。皆様にはご迷惑をお掛けするとは思いますが、味に影響はありませんのでご容赦下さいませ。何はともあれ、春～。テケテン。ちなみに、浜には桜が一本もありましてん。

『鯛一郎くん』空を飛ばす



2/29 (金) a.m7:30

『鯛一郎くん』がいよいよ青森デビューとなりました。青森の有塩谷魚店、常務の塩谷孝さんが『鯛一郎くん』を気に入って下さり、お取り引きが始まりました。おかげさまで『鯛一郎くん』はエア便で空を飛んでおります。

空を飛ばすといえば、某航空会社の機内食(ファーストクラスのみ)になって数日前から飛行機に搭乗しているのです。お召し上がりになられた方は感想をお聞かせ下さい。

今月の海の様子



~今月の海水の様子~
日時: 2月28日(木)
水温: 13.0
水中酸素濃度 5ppm

H17.2/28 水温12.2 c 7.5ppm
H12.2/28 水温11.5 c 5.5ppm

毎年冬場の水温がジワッと上がって来ている。いつもなら年末から年始にかけて見えなくなるドブカン(くらげ)が今年はまだ見えています。やはり、温暖化が進行しているのでしょうか。大変なことが起こっています。地球の為に良いことを少しずつみんなで始めないと・・・。

『あちゃ~ロープが。。。(-_-メ)』



大シケのあと見廻りに出ると、張っているはずのロープがイカダから真直ぐ下に向けて垂れ下がっていました。『これは切れてるなア~』と思いダイバーを入れると。。。案の定でした。ダイバーの話によるとロープとロープが交差して、擦り切れたようだということでした。まだまだシケも続くので早速新しいロープに替えます。ちなみに、このダイバーの料金ってご存知ですか? 10m潜水毎に1万円です。今回60mだから6万円です。それに32ミリのロープ代金が66,300円合計126,300円也。トホホ・・・

コンブの森

みてみて みて~~~~。

前回(1/8)と比べてみて~~~~!!!

今回(2/29)すでにコンブでしょ!

早いですネ~。

なんと成長の早い事。驚いてしまいます。

うんと 二酸化炭素を吸ってもらい、

リンや窒素も取ってもらい、

コンブさん きれいな海に戻してね。

皆さんも取り組んで下さ~~~~い。



出荷はゴム手で



『鯛一郎くん』の出荷はゴム手でやっています。魚は変温動物で水温とほぼ同じ体温をしています。今だと12~13 度です。人の体温は36~37 度ですから素手で直接接触すると『やけど』をおこしてしまいます。シマ鰯ほど敏感に反応はしませんが、少なからずそういう状況になると思います。薄い軍手をしてゴム手袋をつけるというやり方をしています。なるべく人間の体温が伝わらないようにということ、そして、ヌメリがなるべく取れないようにという配慮です。魚にとってヌメリは人にとつての服の役割を果しているようです。水槽の中なるべく長く良い状態でいられるようにと頑張っています。魚を大事に扱う為の情報があれば教えて下さいませ!

徳弘水産のスタッフ紹介



稚魚の
守り神

宿毛漁場責任者
吉村敬三

徳弘水産の稚魚を3月頃から一年間管理しております。吉村です。宿毛湾の海岸から2 km程の沖合で育てています。2月は水温が一番低い時期ですが16~18 位を保っています。3月からは20 位になるので、餌の量もぐんと増えます。鯛の方も餌を食べるのに我先に大変になります。3/2に鯛の体側をしました。成長・色合いも非常に良く、出荷時が楽しみです。今までより少しでも品質の良い鯛を徳弘さんの元へ返したいと日々頑張っております。

お取引先さま紹介



築地の
若大将

築地魚市場(株)
セリチーム
宮野 肇さま

皆様、東市の宮野肇です。昭和47年生まれ、35歳です。趣味は音楽鑑賞(主にレゲエ)、特技はDJ。座右の銘は「記録よりも記憶」です。『鯛一郎くん』を世に知らすべく、日々奮闘中。暗いニュースばかりの水産業界ですが、ポジティブに常に前向き、バットマインドは燃やしてしまおう! トンネルの出口は見えています。光が差し込む向こう方に! one鯛one愛 oneビッグファミリー! Bless!

稚魚の様子

近 大 - 平均640g
山 崎 - " 570g
バイオ - " 435g
近 大 - " 242g

編集長より

先日、「次郎さんが『鯛一郎くん』を食べている。」と夜中に起こされました。猿の次郎かと聞くと、三ツ星の寿司職人の次郎さんと大きな声で答えてきました。鯛が足りない!! どうしようと呼ぶのです。時計を見ると夜中の三時半! ハイハイもうちょっと寝ましょうね! 鯛は有る有る・・・寝ても覚めても鯛バカです。あーあ(^_^) (K.T)