

# 「鯛一郎クンだよ」

発行 有限会社 徳弘水産  
代表取締役社長 徳弘 多一郎  
TEL.0895-28-0248 FAX.0895-28-0956  
E-mail taichiro-kun@taichiro-kun.com  
http://taichiro-kun.com

## こいやあ〜鯛したもんだ!



### 楽しく、アクティブに!

もっとツイてる会社になる!

2010年も残すところ後僅かとなって参りました。早いですネ!。一年経つのがホントに早くてあつという間でした。皆様はいかがでしたか?弊社は今年も皆様に支えられてホントに良い年にさせて頂きました。今年の出来事のNo.3をあげるとすると ①今宮戎さんに鯛の奉納が決まったこと ②浜にトイレを造ったこと ③ギフトが高島屋さんに並んだこと...でしょうか。色々な出来事があり、行事もありましたが、終わってみるとすべてよし!万々歳の一年だった様に思います。「楽しくアクティブに!もっとツイてる会社になる!」をテーマにした1年でしたが、私の大殺界の最後の年なのにホントにツイていた年でした。来年からどれだけ伸びるかちょー楽しみです。皆様、期待して下さいますネ。今年一年、本当にありがとうございました。 <お頭>

### 12/6 JA栗っこ女性部様来社

JA愛媛南さんと姉妹提携している宮城のJA栗っこの女性部の方々が養殖見学に来られました♪♪遊子の段々畑を見学された後、渡船で34名の方々が鯛一郎クン養殖筏に大集合(≧▽≦)過去最高人数に驚きましたが、皆さんは餌やりを初めて見たらしく、すごい歓声でした(\*^o^\*)その後の、鯛を釣ってもらった時の大歓声は、僕らのテンションを跳ね上げるくらいすごいものでした!皆さんに、とても喜んでもらえてよかったですV(^-^)^釣上げた鯛は、宇和島のかどやさんに持ち込みして鯛料理を満喫して頂きたいです♪こんなに喜んでくれる姿を目の当たりにすると、やりがいのある仕事だなあとあらためて感じさせられます。 <左ひれ>



鯛の餌やり体験中の皆さん

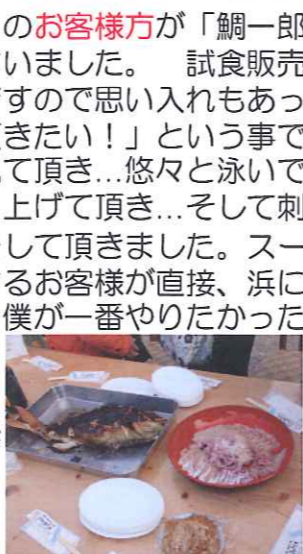


鯛を釣り上げると、大歓声が上がった!!!

### 11/25 ハトマート様来社



ハトマート山越(松山)のお客様方が「鯛一郎クン」の見学に来て下さいました。試食販売にも行かせて頂いた所ですので思い入れもあったのですが「是非見て頂きたい!」という事で...。沖でエサやりを見て頂き...悠々と泳いでいる所も見て頂き...吊り上げて頂き...そして刺身と丸焼きにして試食をして頂きました。スーパーで買い物をして下さるお客様が直接、浜に来て現場に触れて頂く...僕が一番やりたかった事がこの年末に叶いました。現場とお客様が信頼関係で結ばれるって理想じゃありませんか。これからもどうぞよろしくお祈りします。 <お頭>



鯛一郎クンの刺身と丸焼き。

### 11/6・7 松山漁業学会



地域漁業学会?そんな大それた所で俺なんかが何を喋るんですか...って断ったんですが、センターの金尾さんがどうしてもっておっしゃるので「鯛一郎クン」の体験談を話して参りましたm(\_)\_m 何を話すって現場の事しか知らないで、何故売って歩こうと思ったのかとか...どうやって売って歩いたのかとか...どんな人達が扱ってくれてるのかとか...鯛一郎クンにまつわる話をポツリポツリ、ドドーンとしゃべって来ました。しかし人前で喋るのというのは大変な事ですネ(^\_^;) いやいや、参りました。 <お頭>

### 11/18 選別作業

今回は11月18日にした選別作業を紹介致します(^-^)/ 今回の選別は平均1.5キロの鯛が12,000尾入っている筏2台から、1.5キロより上のサイズを2日間かけて選別しました(^o^)  
12,000尾を大きな網で寄せて、その中から500尾ぐらいづつ寄せて、スイデで、一匹一匹選ってハネてカウントしていきます(b^-^)  
なかなか大変な作業なので今回は徳弘水産総出で選別しました☆  
これで年間を通して、出荷出来るサイズに分けていく事ができるのです(\*^-^)\* <背ひれ>  
選別作業の様子



### 九島→小池 イカダの移動

11/24イカダの移動  
宇和島漁協は毎年4/1~11/30まで宇和島湾にぽっかり浮かぶ九島の沖合いに季節漁場が出来ます。もちろん徳弘水産もそこには借りています。さて期限も近づいて来ましたので九島から小池へイカダの移動です。3台を連結して本船で突っ張ります。朝暗いうちから出かけて準備して約3時間半の船旅...。日頃の行いが良いせいか「ベタ風」で、のたり...のたり...。風が良いと仕事は順調です。これで小池だけの作業に変わります。...と同時に冬が始まりました! <お頭>



### 高島屋様

今年のお歳暮商品として全国の高島屋さんで鯛一郎クンの鯛の半身姿干しを取り扱って頂き大変ご好評をいただきました! インターネットでも「高島屋」「愛媛」「たいの半身姿干し」で検索していただくとショッピングサイトでご購入も出来ます! 鯛一郎クンの姿干しは、お頭付きで切り身になっています。鯛は縁起物で目出度い贈り物です。大切な方に喜んで頂ける商品となっておりますので、どうぞよろしくお祈りいたします<m(\_)\_m> <アイシャドー>



東京日本橋の高島屋さんに展示されていました。



縁起の良い送りものとして、好評です。

### 宇和島・丸水様



宇和島 丸水さんの大将、土居孝史様と美人女将、禮子様 宇和島で一番の老舗割烹料亭と言われている『丸水』(ガンスイ)さんで鯛一郎クンが使われ始めました。ついに地元でお披露目です。今まで地元では営業をして来なかったのですが、使って下さるといことでサンプルを持ち込みました。大将と若さんが、3日間魚の状態を見て下さったということをお聞きして、大変安心しました。今まで、宇和島ではどこで食べれますか?と良く聞かれたのですが、やっとご紹介できるお店ができました。宇和島にお越しの折は、お食事は丸水さんで鯛一郎クンをご賞味下さい。 <胸ひれ>

### 海の様子

12/17 水温17.0℃ 酸素6.3ppm  
寒い{(>\_<)}  
本格的に冬到来!!  
着る服も増え、ズボンも増え、靴下も増え、こんな格好で動けるのかよと言うくらいの厚着! (笑)  
これが冬になって、まず悩まされる所です(^\_^) 12月になり皆様がバタバタ仕事をされている様に、海もバタバタ大暴れです(笑) 時化なんです!  
今年は去年より寒くなるみたいなので覚悟をしなければなりません!  
今年は雪降るなよ!  
と、願う今日この頃です(\*\_\*)  
海の様子じゃなく、今回は尾ひれの独り言ですf\_笑



<尾ひれ> 虹がかかった時の写真 幻想的で美しかった!

### 編集長より

今年もせわしく過ぎて行く師走です。この夏、今から考えるとサプライズな出来事があったのです。八月のお盆頃でした。『ガイアの夜明け』というテレビ番組の担当者さんと名乗る方から電話があって、私とその番組の名前を聞いても驚かないので、先方は『ガイアの夜明けって知ってますか?』と聞いて来ました。『プロジェクトXみたいな番組ですよ...』と答えてしまいました。『えっ! まあそんな感じですか(一一;)』テレビは見ないのでよく分からなかったのです。内容は、ホームページに載せている映像を使わせて欲しいというものでしたが、まぐる養殖のついでにちょっとということでしたので、丁寧に断りをしました。いつかメインでお頭が出る気がします(\*^~^)