

「鯛一郎クンだより」

こりゃ～鯛したもんだ！

2014年のテーマ！！

新しい人生の扉を開く！



社長挨拶

「人にして遠き慮(おもんばかり)無ければ 必ず近き憂(うれい)有り」・・・遠い将来を見通した生き方をしていなければ近い将来困った事が起きてしまう・・・という事か。。。アリとキリギリスの童話はアリは冬に備えて夏の間働き続ける。キリギリスは歌を歌って遊んで過ごす。その結果、冬が来た時にアリは悠々と過ごしキリギリスは食べ物がなく飢え死にしようというお話。鯛一郎クンを始めて10数年、自分の作ったものは自分で売っていく！そう決めて歩んでいます。浜値が600円という時代を迎えるとやっている事の重さを感じます。今はもう、待っていて下さる人達がありますが、**これから10年後を考えた生き方**をしていかなければ必ず、時流とも待っていて下さる人達とも距離が離れてしまい、困ってしまう事になります。稚魚が入り、選別、網がえ、出荷や餌やりと忙しい毎日となりますが先を見据えた実験にも入っていきたく思います。どうぞあたたかい目で見守り、お付き合い下さいませ。(お頭)

2/22☆キシマ様訪問



ご無沙汰をしていて久しぶりの訪問になりました。以前訪問させて頂いた時は水槽(活魚センター)を作ってる最中で出来上がって動いてるセンターを見たいというのも今回の目的の1つ。**良い水槽が出来ています！**目玉のイカや鯛一郎クンも泳いで・・・嬉しいですね。事務所では社長が待っていて下さって今、お客様に出してる鯛一郎クンのしゃぶしゃぶを見せて頂きました。**キレイな身をしているとホメて頂き感激！**夕食に出かけると名古屋から末広水産の社長も駆けつけて下さってさらに感激！**「3人で1度飲みたかったから。。。」**泣けてくるようなセリフをサラッと云うんです。泣けちゃいますよね。この人達、人を喜ばずコツとツボを知り尽くしていらっしやいます。おかげで飲みすぎて電車を乗り越してしまってお頭でありました。(お頭)



水槽で泳ぐ鯛一郎クン！

2/23☆世の中、狭！



活イカの商売をやってらっしゃる青木さん。フェイスブックで「キレイな水ですえ」・・・ってつぶやいただけなんです。「徳弘さんですね。名古屋の末広水産の大内社長から聞いてますよ。鯛一郎クンですね。」・・・って。あらら・・・世の中、狭っ！すぐにお会いして水槽を見せて頂き感動！**浄水の技術も半端じゃない！**イカ気遣いの職人・青木さん。キレイな水を作る職人・野崎さん。このチームの知恵袋・菅野さん。皆さん、語る語る。。。スペシャリスト達が集まって楽しそうに仕事をいらっしやいました。プロフェッショナルな人達ってホント凄い！楽しい！皆さん、そして皆さんの知り合いで**イカを探してる方、水槽で困ってる方、ご一報くださいませ。スペシャリストをご紹介させていただきます。**
※青木さんのイカの配達に同行しました。まるで宝石に触れるようにイカをお店に運ぶ・・・初心に帰れと言われてるようでした。我々の世界はまだ荒っぽいと感じました。魚を運んでる運搬の人達も1度同行してみたいか？(お頭)



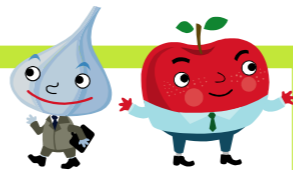
3/4☆なんでや様来社



「鯛一郎クンには包丁を研ぐところから毎日向き合います。」と、鯛一郎クンの大ファンでずっと使って頂きながらまだ、弊社に来られていなかった「**なんでや**」の木目田さん。今日は酒井調理部長さんと一緒に来社です。お頭が地元組合の会合で抜ける中、左ひれ・川中が対応させて頂きました。エサやりから見ていただき現在私どもが取り組んでいる事など見て・聞いて・話して頂いて・・・出荷の様子、タグの取り付け、船、餌やり、海の色、潮の香りなどなど何かお店で役立つ情報など見つけて頂けましたでしょうか？今回は鯛一郎クンの1日目・2日目・3日目と並べて食べ比べも頂きました。お店にかえられたら宇和島の色・鯛一郎クン情報満載の料理で東京の人達を楽しませて下さいませ。(お頭)



3/19・20☆滋賀・京都訪問



宇和島プロジェクトの木和田社長からご紹介して頂いてお付き合いの始まった**滋賀の田中さん、西川さん**。何度も行ったり来たりさせて頂いているのに、写メをなぜか撮り忘れて・・・今回、鯛一郎クンだより**初登場**です。いつも素敵なお店に連れて行って頂くんですが今回もまた・・・そこで念願叶って初写メ！そして西川さんの紹介の京都、**西利商店さん**。台湾に鯛一郎クンを飛ばして下さっている様子。。。嬉しいですねえ。人の繋がりが凄いですねえ。沖の仕事、浜の仕事が忙しくなる前に飲みたいな～と、寄らせて頂いたのにまた今回も大変お気遣い頂いて・・・どうやってこのお返しをさせて頂いたらいいのやら・・・途方に暮れるお頭でございます。頑張ります！(お頭)



前田様★松野様★

3/1☆サンヨネ様試食販売

愛知のスーパーサンヨネさんにご縁を頂き、試食販売会に出かけて行きました。その店の魚売場は、今まで見たことのない広さ、品揃え、量なのです。視察の団体がバスを乗り付けるのも納得できました。その一角で、高い鯛を売ろうというのですから、さあ大変！お客様の買い物かごにはすでに食材の山。ところが、**一口召し上がっていただくと、買って下さるのです。**厨房のスタッフが喜んでご舞いにも関わらず、笑顔でテキパキ対応してドンドン鯛をさばいてくれました。あまりの好評に閉店を待たずに試食会は終了。**鯛がこんなに売れるものだとは思いませんでした！**と、驚きのスタッフの方々の声に、私達の疲れも吹っ飛びました。ありがとうございました。(胸びれ)



モニターを使って試食販売会！

3/7☆からこま様訪問

東京六本木、ミッドタウンのすぐ傍にある「からこま」さん。前号の編集長だよりに出会いのいきさつを載せていますが、エピソードⅡをご紹介します。先日、多一郎の妹夫妻とおじゃました時のことです。からこまのご主人のお人柄をたいそう気に入った妹夫妻は、店の中に飾る織物を提供することを約束してしまったのです。妹の夫は、愛媛県の芸術大賞を昨年受賞している数少ない紋匠師です。作品の構図は、「瓢箪からこま」ではなく、「瓢箪から鯛一郎クン！」と、勝手にカウンター私達だけ盛り上がり、決まってしまう。ご主人はそんな私達を楽しそうに頷きながら笑って見えていました。さてさて、どんな作品が出来上がるのやら、今からとても楽しみです。(胸びれ)



鯛一郎クンメニュー★

3/16☆鯛の運搬

3月の中旬から4月にかけて愛南町で飼育している稚魚を小池に運んでいます。小池に比べて水温が15℃以上と高く冬でも魚が成長する場所です。今年は**800g**となかなかのサイズで帰ってきたので仕上げに力が入ります。これから選別作業など行って**年明けには出荷**できるように仕上げしていきます。選別は腰の痛い大変な作業ですが頑張ります。**どうぞ手伝いに来て下さい！**(左ひれ)



☆鯛の産卵



今年の産卵は早いキツツ！ここ何年、わりと軽く済ませてもらった産卵ですが今年は**思いっきり産卵！**腹パンパンでメて神経を抜くと精子がズルズル出てきます。鯛も大変なんだろうが、この時期は毎年お頭の体調も悪くなり困ります。早く終わってくれ～～～いっ！(お頭)



！オス！

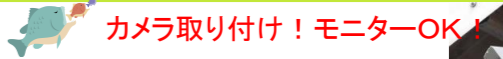
☆海の様子



4月になり、桜も咲き、水温も上がり、やっと春が来ました(ハ〇ハ)海にも春になると現れる不思議なクラゲが現れます。それが僕の1つの目安になっています。みんなで春が来たなあと話ながら又忙しくなるぞお！と思い仕事をしています(ハ〇ハ)今月からは鯛のサイズの選別作業が始まるので、頑張ってベストなサイズの鯛一郎クンをお届けできるように頑張ります(*ハハ)ノ♪(背びれ)

今年は藻も多く見られます！

☆編集長だより



暮れも押し迫った昨年の朝、いつものように流れるように作業をしていた皆の手が止まった。突然、出荷袋の上で呆然として、一瞬、固まっていた。あまり様子がおかしかったので基地筏まで下りて理由を聞くと、返事は「**鯛がおらん！**」。絞り出す声に、今度は私が固まったのです。網は破られていないのに、鯛だけ抜かれていました。取りあえず、雪の降る中、筏に投光して年明けを待つことにし、弟が勤めるアルソック松山に緊急電話。年始早々、デモ機を持って来てもらい、試験撮影を行って、防犯カメラセット完了！投光器の設置作業してくれた会社の社長は、**ようあることすなあ。**ひー！人を疑うことを嫌う夫も、今回ばかりは反省しきりで管理体制の甘さを思い知りました。しかし、メゲてはいられません。頑張ります。(胸びれ)



