

「鯛一郎くんだよ」

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!

皆さん、涼しくなりましたね!涼しくなりました!秋です、秋!こんなに涼しくなるのを待った年はなかったように思います。記録的な猛暑でしたものね...。小池の海では秋になると、昼くらいから西の風が吹いて来ます。そして、朝は涼しい風が吹いていて、気持ちいいですよ! 水温も30℃近いところから25℃くらいまで落ちて来ました。鯛一郎くんもグッと成長するシーズンです。徳弘水産はこれから網替え、選別と忙しくなります。冬に入るまでが勝負ですからね...。やりますよ〜。ファイト!! <お頭>

8/13大阪北浜「海花」様



あんじさん(左から2番目)とスタッフの方々



鯛一郎くんの釣り体験!夜は、男鮓でバリエーション大会!

大阪・北浜 すし活魚「海花」。このお店、京都のあんじさんがやってるお店です。お店をリニューアルするのでその間にあちこち勉強を...話を聞いてみると1匹の魚で出せるバリエーションを探りたい!という事なのです。男鮓の大将をお願いしていろいろ作って頂いて...参考になりましたか...?「あんじさん、痛風に悪いから!」「は〜い!」って言いながらメガジョッキがつんのあんじさん。男鮓→ホルモン村→宇和島場所と回って「これから部屋で反省会です!」...面白い人達です。リニューアルオープンには声かけて下さいネ。



大将の包丁捌きにクキつけ

あんじさん試食開始

8/18 第2回魚魚魚ツアー



船に乗り鯛や魚とりに挑戦

第2回魚魚魚体験ツアーが行われました(^o^)
今回は岡山・総社市からお越しのご家族です(*^o^*)
最初に佐々木養殖さんにてヒラメの養殖体験♪♪
息子さん達が餌やり体験。小さなヒラメが、あっちこっちでバシャバシャ、みんな食い入るように見えました☆
そして次に徳弘水産『鯛一郎くん』♪♪
餌やりを体験してもらい、いざ釣り(≧▽≦)
娘さんが釣り体験、引いた引いたと上げたら、なんと巨大な鯛一郎くんV(^-^)
サイズは3キロ。今まで数々のお客様が釣り上げた魚を凌ぐ徳弘水産新記録がでました(*^o^*)
あとはクアホテルさんの方で、釣った魚を料理して食べて頂きました☆
皆様もご家族でどうでしょうか♪♪
ぜひお待ちいたしておりませ〜す(*^o^*)

<<左ひれ>>



御家族の皆さん、お疲れ様でした(^u^)

9/11 松山・土屋水産様



想いを込めたオリジナルシート 係長の野口定夫様
松山のロープウェイ乗り場を少し過ぎた所...
カップに長くつ姿で忙しく働いているお店が土屋水産さんです。道後のホテル「夢蔵」さん「やや」さんに鯛一郎くんを届けて下さっています。365日休みなしのこの会社、社員さん達の対応も気持ち良くて...帰り際、机の上に『致知』を発見!社内木鶏クラブもやられているそうです。どうりで気持ちのいい雰囲気!『致知』は、わたしの座右の書です。<<お頭>>

9/2 トミオカテント



てんまく様、トミオカテント様



徳弘水産の倉庫の上には、スズシェード。

今回は屋根に張ると室内が涼しくなると言われているスズシェードを徳弘水産屋根にバスーンと取り付けて頂きました♪
倉庫の中が異常に暑い夏の暑さをさらに凌ぐサウナ状態で中にいるだけで汗がポタポタ(〒◇〒)コシで少し解消されると助かります☆
続きましてはなんと台風の時に破れない遮光ネット♪♪そんな神のようなアイテムがあるのでしょうかと思いながら試験開始(^o^)
今年はまだ台風が来てないのですがネットをはがなくてよくなる事はこんなにうれしい事はありません♪♪
あとは祈るのみm(_ _)m
トミオカテントさん期待してますよ★
<<左ひれ>>



遮光ネット。遮光率が心配...

8/22 古事記を学ぼう

松山、椿神社で第2回の勉強会に参加です。今回は、「イザナギ」と「イザナミ」がまぐわい、あちこちに国土を作っていく「国産み」のくだり...愛媛の県名は古事記に出てくる伊予の国を愛比売(えひめ)というところから愛媛と名付けているのですね。古事記の名前をそのまま県名にしている日本で1つしかない正統な名前だと知り、ちょっと誇りに思いました。淡路島の次に生まれたのですね。しかし面白い先生です。面白い話です。学生の頃に聞いたかかったなあ...。次は10/2です。<<お頭>>



椿神社の宮司、長曾我部氏



お頭と竹田先生

新メンバー紹介

はじめまして堀田正利です。8月に徳弘水産に入社しました。小池でまた仕事をする事になりました。今、若者達と一緒に仕事をしています。海の仕事はいいですね。これからも頑張ります! よろしくお祈りします。

堀田さんと小池の海



7/23 誕生日パーティー



夕陽を見ながらカンパ〜イ!



まずは、さしみからでしょ!

徳弘水産では、従業員の誕生日の月は日にちを決めてお祝いします。仕事も終わり、お日様も沈みかけたころ、夏場は外へでて海を見ながら、バーベキューでお祝いします。やっぱりメインは鯛一郎くん! おさしみや、炭火で鯛一郎くんを丸焼! これぞ漁師メシ。塩で食べてよし、味噌タレ、ポンズにつけても最高...。後はビールで乾杯! 気分は最高☆多鯛一郎くんも格別に、美味しいのです! そのような感じでワイワイと食べて飲んで笑って誕生日をみんなで迎え、お祝いしております(*~*~*)



シメで5秒で網の上、丸焼きになる鯛一郎くん。

海のように

9月27日 水温24.1℃ 酸素5.22ppm
今月の海はだんだん秋に近づき朝、夜と涼しくなってきました(^o^)
屋間も秋風があつて少しずつ仕事のしやすい時期にもなりました!
何と!!! 今年、まだ一度も小池に台風が来ていません(^o^)/
これほど嬉しい事はありません!
これも日頃の行いが良いからでしょうね... (喜)
去年に比べると今年はまだ半分くらいしか台風ができてないってのが不安の一つです(* *)
今年は台風来るなよ〜
~p(^)q

<<尾ひれ>>

幻想的な小池の夕日...



編集長より

広島の出張に行った時、アクトの坂根さんが業務用スーパーでマグロの解体ショーを企画するというので、時間を合わせて見に行きました。そこへ、広島魚市場の女性で、金スマにも出演されたという、まぐろの解体美人スペシャリストがいられたのです。大きなマグロを、3分ぐらいで解体してしまうらしいのです。この日は、ショーなので結構ゆっくり捌いていましたが、包丁さばきはそれはそれは見事なもので、見とれていました。かっこいいー! って大喝采!

