

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
HP <http://taichiro-kun.com>

「鯛一郎くんだより」

こりゃ～鯛したもんだ！

2013年のテーマ！！

ワクワクする事に全力投球！

社長挨拶 参議院選挙...与党が圧勝でした。これで来年には消費税も上がるのでしょうか？我々の業界は何もかもが値上がりして四苦八苦しております。そんな荒波の中、鯛一郎くんは10周年を迎えました。これもひとえに皆様のご愛顧のたまものと厚く御礼を申し上げます。昨年の夏の終わり頃から10周年に向けてバージョンアップを計画し試験を重ねてきたのですが結果は上々で、今年4月からバージョンアップ元気の素に替え、今、皆さんの所へ届いている魚はすでに**N EW鯛一郎くん**となっています。臭み・日持ち・身質・脂質などどれをみても以前のものよりランクアップしており産卵の最中に「何か変わった？」と問い合わせもありました。常に試食して頂いてるんでしょね...。11月には鯛一郎くんを販売して頂いてる方や使って頂いてる方々にご参集願って、記念のパーティーを企画したいと思っております。それもまたどうぞ楽しみにして下さいます。(お頭)



5/8 神戸より...

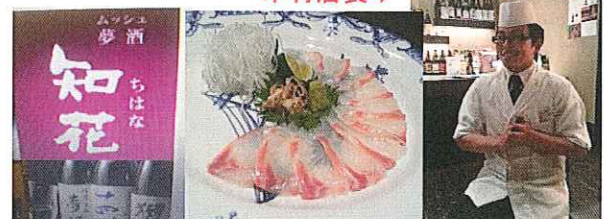
神戸で「食活料の会」を一緒にやらせて頂いてる**奥田社長**と奥田社長に紹介して頂いた**有田社長**さん。鯛一郎くんの秘密を探りに、そして宇和島地方の地酒を探しに訪問していただきました。天気も良く沖も気持ちいい！さすがのプロ2人、鯛一郎くんやイクスを見る目が違います。質問も厳しい！DVDを見てもらい、試食もし、記念のポーズまで...そしてもう1つの目的、地酒は八幡浜の「**梅美人酒造**」さんへ。リキュールや開発中のものまで見せて頂いて...ありがとうございました。探し物はみつかりましたか？また神戸にお伺いしま〜〜す。(お頭)



5/21 夢酒知花様訪問

今回お邪魔したのは、**夢酒(と書いてムッシュ)知花店**。店長は、真面目そうな料理職人で料理長も兼務されています。天然の魚の信奉者だったとか？その料理長に夢酒みずきの店長達が推薦して下さり、鯛一郎くんをご採用！早速、ごあいさつに上がりました。さすがに繁盛店！店内の雰囲気はとても明るく気持ち良く、居心地のいいお店。そこへ、オーナーの息子さん森常務が駆けつけて来られ、やんややんやの大宴会の始まり(*^^)v 又、ひとつ

東京で鯛一郎くんの花が咲きました。新たな人達と繋がって次はここで咲いてくれるのでしょうか★(胸びれ)



6/4 名古屋 寿司御殿様

末広水産の大内社長様が「ここが鯛一郎くんを使って頂いているお店です！」と連れて行って頂いた回転寿司屋さん。入り口にはポスターがドン！水槽には泳ぐ鯛一郎くんがドンドン！！見上げるとポップがドンドン〜！「包丁を入れた瞬間に違う！って思って全員で試食すると全員がおいしいという事で始まりました。」**店長**もにっこり笑って...この店を立ち上げた仕入れ担当の細沢さん。「美味しい魚を作って下さいね。」...って。また頑張らねば！と気合を入れなおしました。末永くよろしくお願い致します。(お頭)



笑顔が素敵な店長！



6/4 名古屋 名北魚市場様

最近お付き合いの始まった**名北魚市場**さま。はじめての訪問をさせていただきました。ドキドキしながらノックすると...素敵な笑顔で迎えて下さったのは**担当の高木さま**。ヨンキュウさんとの付き合いが深いそうで宇和島にも何度もお越し頂いているらしく宇和島情報ツウです。「少しずつですが大事に売らせていただきます」なんて...次回の宇和島では必ず弊社にお立ち寄り頂く事を約束いたしました。名古屋でも鯛一郎くんが浸透していきますように。どうぞよろしくお願い致します。(お頭)



高木様



6/4 名古屋 末広水産様

横浜・戸塚の「**キシマ**」の杵島社長さんから紹介していただいた活魚屋さん。突然、活魚車で来社頂いて150枚ほど積み込んで帰られたのは産卵前。強烈な印象の**大内社長**さまで。今回は逆にお邪魔させていただきました。ズラッと並ぶ水槽が圧巻です！そこに活かしのイカがまた見事！**さすがに自慢のイカです**。大内社長自らが捌いて下さって...口に運ぶと...甘い！旨い！！モチモチ！！絶品です。横で鯛一郎くんも泳いでいました。大内社長！どうぞよろしくお願い致します。(お頭)



左・末広水産 大内社長★
右・寿司御殿 仕入担当細沢さん★
快く撮って頂きました♪

6/18 沖縄より！

東京・恵比寿の「**庵狐**」の田中社長さんの紹介で「**恵美酒の会**」に参加して頂いた「**吉崎食堂**」の**吉崎社長**さま。今回**沖縄に130席くらいのお店をオープン**するという事で鯛一郎くんを見に沖縄からお越し頂きました。丁度体測の日で様子を見ていただいて、どんな風に鯛一郎くんを作り上げていくのか...どんな特徴の鯛なのかなどじっくり見て、聞いていただきました。さてさて今回はお店で使う食材という事で西口さんちの丸干しやじゃこてん、そして宇和島プロジェクトの加工品や鮮魚などみてもらい、梅美人酒造さんも見学という濃い2日間を過ごしていただきました。オープンが楽しみです！(お頭)

山内総店長・吉崎社長



水温が上がらない

なっそ！？...宇和島地方の方言で「なぜ？」って言うのを「なっそ...」と言ったり「なんで？」...なんて言ったりします。今年の水温がまさに「なっそ！」上がってきません。例年だともう25℃を超えるような水温になっている筈なのにまだ23℃(7月23日現在)...魚の成長は良いでしょうが、何か異変が起きているのではないかとハラハラしています。現に赤潮もとなりの湾では出ているようです。昨日から宇和島では祭り！これが一つの目安ですのもうそろそろ...それにしても今年の水温、「なっそ！」.....(お頭)

	6/初	中	後	7/初	中	後
H22	20.1	22.5	23.4	23.2	24.2	26.1
H23	21.3	22.0	24.1	24.6	24.6	25.6
H24	21.7	22.3	22.5	24.8	25.0	25.0
H25	20.4	21.9	22.3	23.2	22.7	23.2

編集長だより

子供だった頃、私の実家の父も蓄養養殖をちょっとだけしていた。それも鯛！生きていたらさぞかし喜んで話をしたと思う。近海の魚を餌にして、イクスは竹のイカダで組んでおり、台風が来る度無残な姿をしていた。私が男の子だったと、酔っては嘆いていた(笑)振り返ってみると、変わらないといわれる養殖業界も相当な変革を遂げて来ている。今では、エサの組成を組み立てる段には、化学反応式や横文字の成分名が飛び交い、世界中から集まってくる原料を配合している。そう見ると、地域→日本国内→世界各国と遅ればせながら循環システムに乗っている。さて、ここからどう変化していくのだろう？いよいよTPPも現実的になって来た。せつかく、面白い時代に生き合わせたのだから楽しみましょう！皆様と一緒に！(胸びれ)

6/29 藻場づくり

昨年投入したホンダワラ...5~10cmまでは順調に生育していたのですがその後突然姿を消してしまいました。何が起きたのでしょうか？ウニ・ガンガゼ？関係者を落胆させました。でも、そんな事にはメゲず今年はヒジキで再挑戦！県会議員の先生から地元の後継者達、小さな子供まで小雨の中を藻場づくり作業です。僕も少しだけお手伝いさせて頂きましたが毎日見れるように桟橋の下にも少し入れて頂きました。さてさてどんな結果が待っていますやら...波に揺れるヒジキたち...その間を泳ぐ小魚たち...そんなイメージを膨らませながら...(お頭)



海の様子

7月25日

水温22.6℃ 酸素8.01ppm
宇和島もやっと夏らしくなり、暑い毎日が続いています(T△T)暑くて倒れそうな毎日が続いているんですけど、嬉しいことにタコが浅瀬の方によってくる時期でもあります(△^△)魚を捕るカゴを基地筏に仕掛けていたら、中々大きなタコが三匹入ってました(△^△)(背びれ)

