2014　　Vol.48

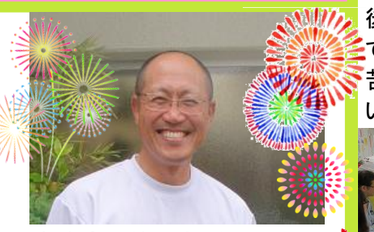
「鯛一郎クンだより」

発行　　有限会社　徳弘水産
代表取締役　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

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

お盆がそこにやって来ました。暑い暑い夏が始まっていますが皆様お変わりございませんか?弊社はとってもお変わりありました…産卵が終わり、さて回復に…と思ったあたりから鯛が餌を食べない!酸素を測ると10ppmを超えている!その時となりの漁協は赤潮!プランクトンが出す酸素が飽和状態になっていると僕は判断しました(あくまで私見ですが)。それから1ヶ月半やっと餌を食べ始めました。**この間、まったく成長をしていない。約40年の養殖歴で初めての経験でした。**イケスが変わって出荷してみると小さい小さい…大変な事になっています。一難去ってまた一難…いろいろあるのが人生といえど有りすぎでしょ～!!ぼやきながらも皆で回復に向けてエサをやっています。これもまた乗り越えて参りますので皆様あたたかく見守ってやって下さいませ。

6/30『虎の門アルボール』さん訪問

話題の虎の門ヒルズ。鯛一郎クンがお店で使われているというので、早速お店へ!正面から入り階段をスルスル～と上がって行くとオープンテラスな感じのアルボールさん。先日、宇和島の弊社まで見学に来て頂いた吉田さんが迎えて下さって!今日のおススメのボードにも、メニューにも、キチンと「鯛一郎クン」と明記して頂いており感激!!愉快な仲間たちと一緒にワイワイガヤガヤ!ビールにワインにハイボールにウーロン茶…って誰!?とまぁ結局、大人数になり嬉しい限りです。皆さん!どうぞ虎の門アルボールへ(*^^*)

笑顔でいっぱい

7/7『美濃の郷』さん訪問

場所は…岐阜県可児市。ここにTVで鯛一郎クンを見てファンになって下さったお店があります。「おい！鯛一郎クンは手にはいらないの？」と声をかけてくださったのは**中島常務**さま。養殖の鯛は臭くて食べなかったのに鯛一郎クンは旨い!と泣かせるセリフ。最初は、お試メニューから始まり、評判がいいのでと定番メニューへ。今では注文ランキングで常に上位に入ってるメニューに成長しているそうです。嬉しい!!!※後日談ですが鯛一郎クンTシャツをお店の娘たちに着せるから10枚…と。店内で鯛一郎クンTシャツを着た店員さんたちが見れるなんてこれはまた行かね

臭みなくて旨い!!

7/7『なり多』さん訪問

フレンチ創作料理「なり多」。愛知・犬山城下のハイカラを楽しむお店。古民家をリユースされているフレンチのお店です。店内には、お帳場があったり、金庫を改造し部屋を作るなどオーナーのこだわりが随所に!見る物、触れるもの…何もかもが異空間。僕たちもこの雰囲気って好きだけど若い子達はすきだろうな…なんて思ってると若いカップルが開店待ちされていました。芸能人もよく来られるとか…※大魔神を連れてこなくてよかっ!「キャ-素敵!このお皿は…あの器は…」なんて帰らなかったと思います。http://www.f-narita.com気さくなシェフと奥様でした。

センス抜群!!

オーナーの成田様と

7/7『ブルーフィン』さん訪問

岐阜県・可児市で鯛一郎クンの販売をして頂いているブルーフィン株式会社様。**代表の中根さま**。とっても笑顔が素敵なお方です。鯛一郎クンの取引先様をご紹介頂きながら、初めての訪問です。ひょんなと言えばホントにひょんな…TVをきっかけに「鯛一郎クンはどうやったら手に入りますか?」って問い合せを頂きお付き合いが始まりました。まだまだ始まったばかりですが、人柄に惚れました!!どうぞ末永くお付き合い下さいませ。※自宅のすぐ近くに有名なゴルフ場があるらしく、散歩がてらによく行かれるそうで…次回は…(￣ー￣)と秘かに思うお頭でありました。

仕事もナイスショット!

6/12フォーリン・プレスセンター様来社

フォーリン・プレスセンターさんの取材ツアー企画をされるにあたり、まずプレスセンターのコーディネーターの方が先に取材に来られ、東京在住の外国人特派員にツアーの案内を出し募集するというものでした。その記事を見て応募して来て下さったのが**イタリア、中国、韓国、台湾、インドネシアの5か国の特派員の皆様方と通訳の方**でした。後日、取材の様子を自国の新聞に記事にしたものを送って下さったのですが、日本語では無いため全然わからず苦笑いしましたが、こうして海外へもご紹介いただけるというのは嬉しかったです(胸びれ)

6/26ANAフーズ㈱様来社

ANA総研の冨田女史のご紹介で、ANAフーズさんが来社されました。ANAさんが輸出ビジネスプロジェクトを創設され、**日本の食材を世界に紹介されている**というのです。流通大手のANAさんが、本格的に海外へ日本の美味しいものを紹介されるというところに参加できることはとても光栄なことだと思います。航空食品さんとは、フレッシュセレクションでお世話になっていることもあり、是非参加したいです！と名乗りを上げました。(胸びれ)

ロープ替え

しばらく大きな台風が来ていない…そろそろ来てもおかしくない……**もう何年も替えていないロープは今年替えとこう！**ダイバーに新品のロープを持ってもらい、古いロープを伝って潜ってもらい海底に設置してるコンクリートブロックに縛ってる古いロープを切ってもらい新しいロープを縛るという作業です。ちなみに10mで1万円。今回、55mなので55，000円!＄ガシャーン!!ダイバーが上がってくると船のローラーでロープを巻いてイカダに縛って…古いロープを巻きあげて終了。ロープは1丸（200m）約10万円位。はい!155，000円の作業でした。今年は8本…涙……

赤　　潮

観測史上初めてかという大きな台風8号が沖縄から北上し九州を横断して高知沖を通る…宇和島では返してからの南風が1ヶ月も猛威を振るう赤潮を掻き出しかき上げ小池の海へ！ イケスへ!真っ赤に染まった海の中、イケスで鯛が苦しくて暴れ出した!スワッ！!沖へ!沖へ移動を開始するも、もうすでに死んで浮いているのが見える。底には相当な数が死んでいるだろうと思いながら、ひたすら沖へ沖へ…13台のイカダを連ね沖へ沖へ…漕ぎながらダイバーを入れ、死んだ鯛を取り上げていく。イカダを漕ぐこと5～6時間。やっとキレイな所へ出てアンカーを打つ!ホッと一息つき死んだ鯛の数を聞くと1，000と数百匹。全滅も覚悟したものだからその位で済んでよかったとさらに一息。皆の顔にも疲労と安堵の入り混じった色が…あちこちから情報が入って来る。ヒラメが10万尾全滅!被害額は2億を超えるらしい…隣では1万尾以上の出荷の魚が…スズキの稚魚4万尾が全滅らしい…ハマチ、ヒラマサが3万尾…etc。**うちは守られてる!!　深く息をした7/13、日曜日でありました。**

小池に久々に現れた赤潮…しかも台風と重なって…しびれましたの一言。目の前で魚が跳ねて死んでいくまさに地獄絵図。自然の怖さをあらためて痛感した数週間でした。(川中)

今回の赤潮はかなり海の色がすごく、魚もかなり被害が出ると思ってたら被害が少なくてホットしました。(村中)

あんな赤潮は経験したことがなかったのでこの経験を次にいかせるようにしたいです。 (毛利)

今まで自分が入社して魚が死ぬような赤潮が来たことがなかったのでいざ、目の当たりするとゾッとしました。 この体験を生かしてもし次にこういう事があった時は臨機応変に動けるようになりたいです!!(稲住)

初めての赤潮を経験して、赤潮がこんなに怖いものなのかと思いました。でも中々ないことなのでいい経験になったと思います。鯛の被害も他に比べて少なく収まったのでよかったです。鯛もみなさんもお疲れ様でした。(秋場)