

こりゃ～鯛したもんだ!

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 HP <http://taichiro-kun.com>
TEL:0895-28-0248 FAX:0895-28-0956 MAIL:taichiro-kun@taichiro-kun.com

vol. 70

2017年の
テーマ

動く

社長ご挨拶



2017年が過ぎようとしています。今年も皆様に注文を頂きながら仕事が出来た事を感謝し心より御礼申し上げます。春の原因不明病・VHS・イリドウィルス・赤潮・台風…どの被害もなく順調に過ごせた1年であったかと今嬉しく振り返っています。世は「サステナブル(持続可能性)」がキーワードか…ロンドンで聞いた「無魚

粉・無魚油」で育てているというサーモン。食べてみても旨いとは感じませんでした。旨くなくても「サステナブル」であればいいのか?しかし何の違和感もなく消費されていく様を見るとこれでいいのだとも思えてしまいます。「動く」と題した2017年。旅したヨーロッパで見聞した色々なものが心を大きく「動かし」た年となりました。



9/25

板橋貿易さん
G-lifeさん来社

「世界には美味しい物なら大金を払って食する人達がいる。良い商品は価値の分かる人に売らなければ!」…と熱く語る銀座2丁目・板橋貿易さん。G-lifeさんも又、海外へ水産物を送っていらっしゃる。何年か先の夢やロマンを追いかけて動いている人がいるのだ!と感動しました。多一郎クンも鯛一郎クンもどうぞ一緒に連れて行って下さいませ。

11/9

みなと新聞

プロもうなる
「鯛一郎クン」!



「先駆的養殖に挑む四国の生産者」そんな大見出しで始まる。弊社の取り組みなどを上手にまとめた記事にしてくれています。ありがたいですね。来年は15周年。イベントなども組みながら、また新しく一歩を踏み出そうと思っています。期待して下さいませ。

10/8-9

魚宴
in博多

ベイスайдプレイス博多。
「旨い魚を食べてもらって魚食を普及させたい!」そんな熱い想いを語る男、日本魚食党代表 吉田光信。このままでは日本の魚文化が壊れてしまう…彼の呼びかけに全国から魚狂いたちが集結。東北から・千葉から・地元福岡から・壱岐対馬から…俺が目利きした魚を喰ってみろ!たった一人の熱い想いが人を動かす…この男・要注意であります。えっ?お前はって? はい、参加させて頂きました。



11/9

稚魚近代・白浜

台風と秋祭りなどで延び延びになっていた今年最後の稚魚。近大・白浜・秋仔…快晴の中順調に受け入れ終了です。着荷状態も良くサイズも大きい!実は今2015の魚を出荷しているのですが大きい!育ちが悪く出荷が遅れている生産者が多い中素晴らしい(自画自賛)。えっ?稚魚がいいの?エサが?ムフフ…腕です(笑)…

着荷状態よし、
サイズよし!
素晴らしい!



10/18

グルメ回転ずし
函太郎さん来社

毎年訪問して頂く函太郎さん。今年で全店(17店舗)の店長さんが来られたそうです。「鯛一郎クンってなに?」「何がちがうの?」「なぜこんな鯛を…」皆さん真剣で手が抜けません。メ方・血の抜き方・神経抜き・冷やしこみ、全て見てもらって。そして試食は寿司!寿司屋さんに寿司をだす!…がはは…来年は店長以下のキーマン達を送り込むと社長。楽しみにしています。

今年で全店の
店長さんが
来社!



11/5

移動

春に入った近大奄美。1イケースだけ宇和島に運びました。残りの魚を分養するためです。そして少しサイズを違えるため。宇和島の方が水温が低いので冬場の成長が遅いのです。これも1年を通して2キロの魚を作るためです。でも良いサイズになっていますよ。来春が楽しみです!



11/25

グランフロント大阪・近大

何十年前前に食べさせて頂いた近大マグロ。2切れでノックアウトするくらい脂が強烈で、とても食べられなかったのですが全く別物に仕上がっていました。行列が出来るはずで。養殖か…と馬鹿にされた時代から『養殖もやるじゃん』という時代に入ってきましたね。もう数年もすると養殖じゃなきゃダメだというそんな時代が来るかもしれませんね。



養殖の
時代到来か!?

編集長だより

有精卵から取り出した細胞で肉を培養する技術があるとか!3Dプリンターで料理ができるようになるとか!そんな夢のような技術が次々と発表されています。世の中が変わって行くスピードが速くなっていますね。来年米寿を迎える義母は、変わって行く世の中をまだまだ見てみたいと笑います。江戸から明治に移ったように、平成から次の年号になるということは、すごい時代になって行くのでしょうか?とっても楽しみです。