

# こりや～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](mailto:taichiro-kun@taichiro-kun.com)

vol. 73

2018年の  
テーマ  
リ・スタート  
RE START



3/5

## 板橋貿易さま来社

旨いものはそれが分かりお金を出す人に売らなければダメ!…と語る板橋社長。アメリカはシカゴを中心に魚などを販売している方々を連れてお越しくださいました。現場を見て頂き浜で鯛一郎クンを食していただきました。ファンタスティック!…と言ったかどうかは…(笑)。英語が必要になって来ましたね。



3/20 金沢片町「海と土」

なんとオーナーさんが能登島のタコ漁師さんとの事! 魚介類を中心に「能登の食材」にこだわるお店です。座敷にはめでたい額が掛けられて、まるで鯛一郎クンの為にあるようなお店です(笑)。大将がウロコ水産の担当の方と親しいとの事。縁なんでしょうね。

【海と土】金沢片町2-22-1犀虹ビル1F TEL:076-265-0078



3/17

## 南海放送開局65周年!

ナント!! 開局65周年!! そんな記念の年に山形放送局も65周年だそう。2局が同時にイベントを組む。「ご当地自慢の食べ物!」というお題で松本アナ、宇都宮アナにお越し頂き鯛一郎クンを取材していただきました。以前にもお世話になっており、またこんな縁を頂けるなんて感激! そして久しぶりに見るキャピート号でした。



3/20

## 加藤シェフ来社

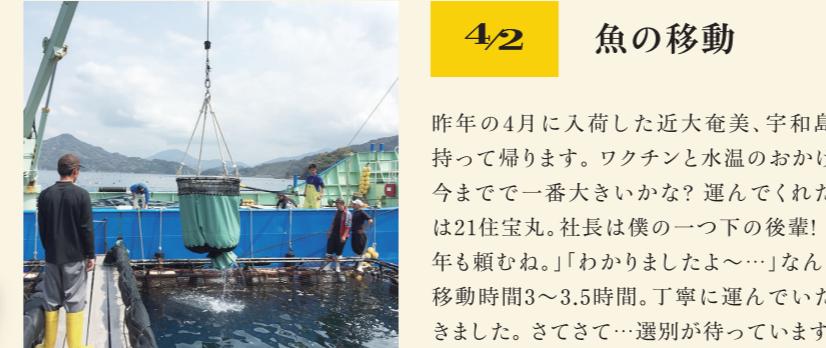
「魚は天然ものだと決めていたんだけど、初めて鯛一郎クンを調理した時感動しました。美味しいかったです。臭くないし、それこそ何の料理にでも合ってこれを使わない手はないと思いました。それ以来脇目も振らずに使っています。今度のお店でも看板商品にします!」と語ってくれたシェフ。5月中に代官山にオープンだそうです。行きます!!



社長ご挨拶 5/10 [月]

昨年の鯛一郎クンだよりを見ていると昨年もこの時期にピンチを迎えていました。3月に原因不明の死があり、エサを喰わず身質も幾分落ち立ち上がらないといけない4月に産卵が始まりピンチが続く…今

年はまた水温が低く昨年以上の落ち込みかと思っています。ですがそんな中、沢山の注文を頂きました感謝という以外言葉が見つかりません。更に良いものを作り返しをしなければと思っています。さてさて、パーティーまであと2ヶ月! 少し気がせいてきました。参加される皆様、楽しみにお越しくださいませ。



4/2 魚の移動

昨年の4月に入荷した近大奄美、宇和島に持つて帰ります。ワクチンと水温のおかげか今まで一番大きいかな? 運んでくれたのは21住宝丸。社長は僕の一つ下の後輩! 「今年も頼むね。」「わかりましたよ~…」なんて。移動時間3~3.5時間。丁寧に運んでいただきました。さてさて…選別が待っています。



4/8 近大・稚魚第一弾入荷

春の嵐を乗り越えてどんな姿で着いているやら。近大・奄美からの稚魚の受け入れです。平均16cm。嵐を越えた割にはきれいな着荷状態。昨年よりも少しこそ小さい。奄美も今年は水温が低かったそうです。昨年の稚魚が大きく、1年たったものがかなり大きかったのでそれに繋げて行けるかどうか…。あとはこちらの腕の見せ所ですね。



3/3 米寿の祝い

88歳の今日まで宇和島を離れた事もなく海ずっと苦労をしてきた母、キヨミ。3人の子宝に恵まれ、その3人の子がまた3人ずつ子を持ちその子達がまた…と総勢27名の大集合・大宴会! 「あんたは誰の子供やったかねえ」なんてかける声が嬉しそう。沢山の孫・ひ孫に囲まれて幸せな人生だと語っていました。まだまだ元気で長生きしてくださいませ。

4/16 ワクチン接種

8日に到着した稚魚にワクチンを打ちます。イリドウイルスが蔓延し大きな被害が出るので昨年から接種を始めました。麻酔で眠らせて1匹1匹注射していきます。これがなかなか大変な作業なんですよ…ワクチンを販売している業者さんたちにも応援してもらって総出での作業。そのおかげで昨年は高い歩留まりでした。65,000尾、やりきりましたよ!!



65,000尾、一匹ずつ注射!

4/26 ハチミツの晚餐会

東京・銀座で蜜蜂を飼っている人達がいます。もう10年ほど親交があり、今回「ハチミツの晚餐会」にお招きをいただきました。銀座1丁目のYAMAGATA San-Dan-Deloにてハチミツと鯛一郎クンのコラボレーションです。シェフはTVでお馴染みの「アル・ケッチャーノ」の奥田シェフ。9種の料理が登場しそれぞれに違ったハチミツをアレンジ。鯛一郎クンは2種。鯛一郎クンの骨の白湯スープとハチミツ入りのホップクリーム。ハチミツバルサミコを絡めた鯛一郎クンの天火焼きとサラダ旨い! 幸せなひと時を過ごさせていただきました。



4/7 大阪・華泉さん

松山から大阪に移った「華泉」さん。そろそろ落ちていた頃かと、娘の誕生日も兼ねて表敬訪問です。米寿の母も一緒に来て食べたのですが大阪に来て一番美味しいと絶賛! 秋にまた大阪で結婚式があるので、ここに又食べに来ると意気軒昂!! 美味しい食べ物は人を元気にしますね。

【華泉】北区曾根崎2丁目5-22日宝バティオ曾根崎2F  
TEL:06-6313-1400

編集長だより

人生100年時代が到来しましたね。私達の身体は食べたもので出来ている! なるべく化学物質は身体に入れない! と思いながら生活をしていますが、出張に行くとなかなかそれはいかないですね。食べた後で判るようになってしましましたが、食べる前に判るようになります! 何故って? まだまだやりたいことがあるのですから私達。