

TAICHI 100PICS ONE

タイチトピックスワン

VOL.

Our company's slogan is "Make Delicious Happiness" and our job is to cultivate the sea bream in Uwajima. Ehimc.Japan. That sea bream named "TAICHIRO KUN", it is so delicious.



NEWS OF THIS MONTH

Taichi.inc Publication paper

September

社長あいさつ

9/21

学校給食講習会

8/11

シマアジ MEL 国際認証取得

8/20

こっそり新潟

8/21



なんかインフレっぽ いですね。野菜が高 騰しています。中に は3倍くらいになっ です。物流の海上運 賃は6倍に跳ね上 がっているそうで

す。コンテナ船が入港出来ずに待機…空港でもコロナ感染者が出て貨物便が運休…倉庫に荷物はあふれかえっているがトラック輸送も混乱しててコストが25%上昇…我々が使うイカダの鋼管も20%の値上げになりました。魚は安くダブついて資材は上昇していくって2重苦・3重苦です。なんとか稼がなきゃ!…ですね。とても心配。

またまたバカな格好でお邪魔しました。だって僕に手ぬぐいを渡すんですもの…(笑)今回は宇和島での開催なので誰か知り合いがいるかもしれないと楽しみにしていたんですが…それもそのはず市内の学校はセンター方式なのでいないそうです。前回と同じ内容での進行なのですが、先生方の話がいい!負けずに頑張ろうと思うのですが、ああ空回り、空回り…実習で難しいのは鯛をさばく所だけ!もう少し簡単な方法を考えますね。しかし調





鯛に続いてシマアジでも認証を頂きました。 イサギもって声もあったんですが、まだまだ 様子見の段階ですから。という事はシマアジ はもう定番にするってことですね?…はい!! 食材の数を増やすという事をやろうと思って いるのですがどうなって行く事やら。コロナ 禍の中「おー、やりよるやないかい!!」と言っ てもらえたらとても嬉しく思います。飲食の 皆さん、ともにがんばりましょう!!





9/17

緊急事態宣言やらまん防やら出ていて外出しにくい!公共交通機関には乗りたくない!そんな事で車で…しかもコッソリと出かけてました。朝の3時に

出発して到着したのは午後3時!大魔神と交代しながらの運転でしたが、いや~~~遠い!!えつ?何をした?…って?知り合いが陸

上養殖をやってて サーモン (銀鮭) を 飼っているものです からチョット見学 に。いい勉強をさせ て頂きました。さて、 12 時間かけて帰る ぞ…(-_;)



第7回海のゴミ拾い

9/4

「酒ト魚 金魚」さま来社

「今度見学させて下さい!」と電話を頂き早々に来社頂きました。山口県から車とフェリーで7時間…「昨夜は松山に泊まりました!」と朝8時に来社。沖縄の「はこさく」というお店で鯛一郎クンを食べたらその美味しさに感動して連絡下さっ

たとの事。特に4日目の鯛 一郎クンの塩とウニを巻い たもの!甘くて旨くて感動 しました!とお三方。何か つかんで帰って頂ければと 弊社で試食も!丁度自 14号、フェリーも止まっ て今夜も松山だそうです。





新聞記事より

ゲノム編集して育てられた魚が国に認められ流通が始まります。トマトに続く国内 2 例目。ゲノム編集は簡単な操作で狙った遺伝子の働きを抑えることが出来る技術で遺伝子組み換えとは違うから安全性の審査は不要だそう…いまのワクチンみたいですね。ホントに大丈夫なの?不安です

どちらにせよ 最初に手を付けたくはないですね。皆さてん、注目しよおきましょう。





第 / 凹) 四次 ひょう 行い

早くも7回!人も多くて26~28名の参加です。いつも思うのですが弊社は10人なので1.5倍から2倍の有志の方々が集まって下さっています。こんなにも意識の高い人がいるんだと感動しています。この活動は発信して行く事もテーマですので多くの人の意識に響けばいいなと思っています。続けて行く事にも意味があるので長く

やって行きます。

