

# TAICHI TOPICS ONE

## タイチトピックスワン VOL. 20

Taichi.inc Publication paper

February

NEWS OF THIS MONTH

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

*Taichi*  
TAICHI INC.  
SINCE 1959

## 社長あいさつ



今回は閉鎖循環がメインの構成となりました。僕は机の上での勉強が苦手な現場で実際にやりながら覚えていくタイプです。従業員からはお金のかかる趣味やなあ…なんて言われながら…でも、これが出来ると世界中どこに行っても養殖ができるでしょ。そして無投薬を実現するのはこのやり方しか無いのではと思います。さてさて無事にトライも終了。まずまずの結果に安堵。頭を整理して次の試験に取り掛かります。いやいや～～～。

緊張してたせいか腑抜けです…(汗)

## メンテナンス

弊社の心臓部であるエサを作る機械のメンテナンスを！4年間使えばなしでも何言わず頑張ってくれているこの機械。冬のエサの一番少ない時期を見計らって手を入れてやります。まだまだ働いてもらわないと困るので…これでまたしばらくは大丈夫でしょう！！



## ニジマス試食

1/30

もう何年も前から少しずつ情報を集めている閉鎖循環での養殖。今回のテーマはチャンと循環が出来るのか・魚は臭くないか、この2点でした。試す魚は「ニジマス」。少し大きくなったものを導入しました。

成熟が進んでいるようなので出荷してみる事にし、その前にお世話になった人たちと試食会です。魚体は3.5kg。色が少し薄いかも…脂が少し足りないかも…でも臭くない！

目標はクリアか！！



## ニジマス試験出荷

2/13



小学校が廃校になり、その教室を借りて水槽を作り、水道水のカルキを抜いて塩を溶かして人工海水を作る。それをバクテリアに働いてもらいながらその海水を循環させて魚を養殖しようという取り組みです。世界中で開発が進む閉鎖循環（RAS）という方法です。見よう見まねで作ったもので試験をしてみたのですが、途中アクシデントもありながらですが、何とか出荷まで漕ぎつけました。知り合いの目利き、舌利きをお願いして評価を頂くべく出荷をしてみました。いいね！と言う人…まあまあと言う人…何じゃこりゃと言う人…良い経験をさせて頂きました。結果、①個体差がかなりありそう②臭みはない③脂が弱い こんな所に落ちてきました。これならいける！！さて、次の試験に取り掛かります。

## いけの 門田秀俊 料理長の声



鯛一郎クンに初めて出会った時の一口目は「天然よりいい！」と思いました。中華に鯛はポピュラーな素材です。中華にとっても合います。しかも鯛一郎クンはとても安定してて、おろすとモチモチの食感がたまりません。味も天然に劣らないし臭みもない。蒸し物にしたり揚げ物にしたりと色々な料理に使えます。厨房のみんなは寝かせた方が良くと言いますが、私は身が反ったりパンパンに弾けたりするその日の物が大好きですね。蒸しても臭みの無さは嬉しいですが、この素材の加熱は勿体ないなという思いがあります。中華風の刺身、蒸し物、雑炊、炒めもの、スープやダシなどにも使っています。創作意欲をかられる素材ですね、鯛一郎クン。

〒720-0808 広島県福山市昭和町 3-26

tel 084-928-7002

営業時間 17:30 ~ 23:00

定休日 日曜日・祝日