



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 TOPICS ONE

VOL. 72 November

タイチトピックスワン

taichi
TAICHI INC.
SINCE 1959
Taichi.inc Publication paper

2024

NEWS OF THIS MONTH



地元宇和島のエサ屋・ダイイチさんが流通大手のマルイチ産商の子会社になつたというニュースが入ってきました。天然魚の水揚げが減っているから養殖魚でカバーしようという事でしょうか。川下から川上まで手掛けて魚の確保に

M & A

10/3



子供たちが自分で考え仕入れた食材で、自分たちが調理してお客様に提供する。ようこそ「森とレストラン」へ。もちろん鯛一郎くんも使ってもらったのですが鯛一郎くんをおろしてスライスしたのは小学校4年生の男の子。パンやハンバーグ、スープやカルパッチョなどすべて小学生たちが作ってお客様に提供する。皆で運営の体験をするというもの。自分たちで考え行動する…凄いい体験ですね。

こどもレストラン

9/23



社長あいさつ

10/29

海ではなくて陸上で魚を育てる陸上養殖が大規模な商業化の段階に入るようです。丸紅がノルウェーの企業と組んで国内販売を始めるようです。三井も三菱

異国より

9/23



最近宇和島にも海外からのクルーズ船が入港します。その船のシェフ達が立ち寄ってくれました。見てもうっちはベカた、血の抜き方、そしてエサやり体験。シェフだったらどんな考え方が育ててどんな風に出荷してるのかわたいですね。私達もどんなシエラがどんな料理で提供しているのかわたいですね。クルーズ船での船旅もしてみたいですね。

動いているという事でしようね。こういう動きがもっと加速するのではないかと。知合いの養殖業者が自己破産したり後継ぎがないからもう廃業するといった事が周りで起き、聞こえてきます。大きな時代の変化が来ているのではありませんか。

44TH 海のゴミ拾い

9/13

減りました!!今は風も沖に出て行く様な風なのでなおの事と思いますが今までで一番ゴミが少ない。ざつと歩けば終わる程度でした。テトラポットの中も思ったほどはなくてすぐに終了。小浜も少人数で拾う程度でした。次からは本格的にマイクロプラスチック拾いですね。根気の必要な作業になって行きます。少しめあいの小さなステイデを作つて細かいプラスチックに挑戦です。これからが本番かもです。

遊子小学校にて

10/7



先日のパフィオでの上映会に來れなかつた方からのリクエストです。この地区は昔から合成洗剤を使わないとか、環境への取り組みが前向きな地区です。楽しんでいました。先生のリードも素晴らしい!子供たちの意識も高い!!「世界とつながる遊子の海について考えよう」というタイトル。さすがに海で生活している地区だけの事はある。この子供達が社会に出てきたときには世の中が変わる!...と思いました。

そうです。タコが捕れなくなっているんですね。タコ焼きも値段が上がるのかな。気候変動や考え方の違いやらで養殖の仕方も変わって値段が変動したり...海の世界も大きな変化の真っ最中です。

さんれいフーズ

10/9



島根県浜田市での展示会。*鯛一郎くん美味しいねえ *なんで養殖臭くないの *これで3日目! *そんな言葉を沢山聞いた展示会でした。地元で魚はたくさんとれるから他所からの物は必要ないのかと思えばここもやはり漁獲が減っているそうです。「養殖が無いともやうて行けない時代だね」嬉しくもさみしい言葉でしたが今の海を物語っているんだと思えました。

スーパードン訪問

10/9



昨年から鯛一郎くんを導入して下さいましたスーパードンさんを訪問。グッディ太田店、北部店、そしてひまり松江店。おばあちゃんが好きで買って帰られるそう。先日売り切れておばあちゃんが探しているのに無くて、残念がつて帰られたそうです。こんなエピソードを聞かされると嬉しくて飛びあがりますよね。もっと美味しい鯛一郎くんを作らなきゃ!