



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. 93 タイチトピックスワン

July 2026

TAICHI INC.
SINCE 1959

Taichi.inc Publication paper

NEWS OF THIS MONTH

社長あいさつ

7/17



梅雨が明けたと思ったら猛暑！曝暑！！狂暑！！ヨーロッパでも40℃を超えて死者が出ています。かと思えば先日台風10号、中国に上陸してダムが決

赤潮終了

6/29

カレニアミキモトイ大発生。6/10あたりからエサを止めて様子を見ていました。6/16には弊社の隣の出荷場のシマアジがアップアツプし始めて緊急出荷。6/17には沖の漁場で隣の真鯛がバタバタし始めて緊急出荷。6/18にはさらにその隣が：：：そうこうしているうちに隣の漁協から4万匹死んだとかその反対側の漁協から2万5000匹死んだとか情報が入りビリビリしながら毎日毎日イカダのまわりで待機：：：6/26大雨が降りダムが放流！更に大変な事になるぞって構えてたらどういふことか何と

綿半パトナズ様来社

6/30

綿半ホールディングスって会社知ってますか？1598年創業、400年以上続く会社様です。織田信長の武将の一人が本能寺の変のあと刀を捨て綿の商いを始めたのが起源だそう。現在はスーパーなどの小売りから建設や貿易まで幅広い業態を持つ会社さんです。そのスーパーの業態の綿半パトナズ様にお越し頂きました。本社は長野県。先日善光寺さ

67TH 海ゴミ拾い

7/4

毎月第1土曜日は海ゴミ拾い。多一郎・清子 67回目にしてはじめての欠席です。東京からのお客様が何人かお越し頂きました。いよいよ、後ろ髪を引かれますね。今回もいつもと同じようなゴミの種類と多さ。ハッピークズの山が3ヶ所ほどありそれに時間を取られたとの事。言わば生産者ゴミかな。：。来月は8月なので



休みですが、その分今月もう一回やります。やりますよー。



んにお参りに行つたばかりなんです。善光寺さんが繋いで下さったご縁なのでしようか。



なく海がきれいになって来て：。27日には久しぶり振りにエサをやってみました。きりきり舞いの1ヶ月でしたがお陰様で被害は数十枚程度で。さて平常運転に戻ります。

鯛一郎クンを取り巻く環境とお願い

平素より鯛一郎クンをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。また、長きにわたる弊社の取り組みを「理解・ご支援」いただいておりますことに、心より感謝申し上げます。この度は、弊社および養殖業界を取り巻く現在の環境などについて、率直にご説明させていただきたく、またお願いもありコーナーを作らせて頂きました。

【飼料価格の高騰・魚粉の世界的な争奪戦】

養殖魚のエサに欠かせない魚粉の主要産地であるペルーでは、エルニーニョ現象の影響とみられるイワシの不漁が深刻な状況となっております。その結果、世界中で魚粉を奪い合うような事態となっており、魚粉価格は急激に上昇しております。またロシア・ウクライナの戦争による穀物価格の不安定化による輸送費をはじめとした諸経費の値上がりも重なり、あらゆるコストが上昇している状況です。弊社では通常の養殖業者の半分以上という低魚粉飼料での養殖に10数年前から取り組んでおりますが、それでもなお飼料コストの上昇は避けられない状況です。今春のエサメーカーからの飼料値上げにつきましては、弊社が企業努力で吸収し、皆様への負担をおかけしないよう努力を重ねております。魚粉だけでなく弊社で作るモイストベレットの中心になっている

国内のイワシもまた不漁で物が手に入らない状況にあります。かろうじて宇和島地区では小さめのイワシが獲れておりますが、125円/150円/kgとんでもない価格で流通している現状です。私が若いころには30数円/kgでありましたので4.5倍、昨年の価格からしても2倍の価格になっており、エサとして使える価格を超えた状況で取引されています。しかも今秋にはメーカーから「これまで聞いたことも考えたこともないようなエサ価格になるかもしれない」という報告が入っており、弊社といたしましてもビックリしながら状況を見守っているのが正直なところでございます。

【皆様へお願い】

そこでお願いがございませう。エサメーカーからのエサ価格はさておき、イワシやエビなどエサとして使える魚が皆様の近くにはございませんでしょうか。皆様の知り合いや取引先様に現物や情報をお持ちの方はおられませんでしょうか。現在弊社で使用している魚はイワシ・スケソウダラ・アミエビなどです。まずは現在の状況をご理解いただきたく、このようなかたちでご説明・お願いを申し上げます。情報をお待ちしておりますとともに、引き続き鯛一郎クンをご愛顧賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

娘のコーナー

鯛一郎クンの鯛力ツサンドをとんでも美味しくいただきました。鯛一郎クンは、お刺身や鯛めしはもちろんです、上品な旨味があるからこそ、洋食やパンとの相性も抜群で料理のジャンルを選ばず、その美味しさを発揮できる魚だと改めて感じました。さまざまな料理へと可能性が広がります。どんな料理でも主役になれる魚、それが鯛一郎クンの強みです(笑)これからも、お刺身だけでは



ながら、美味しさを多くの方へ届けていきたいと思っております☆