



Webサイトにも掲載しています。www.goto-maki.net/paper/

富江は、「極上のからすみが並ぶ」

TOMIE IS...



富江の風物詩

お正月のおせち料理や宴で重宝されるからすみ。秋も深まる11月になると、富江では名産品のひとつであるからすみ作りが始まります。からすみとはボラの真子(卵巣)を塩漬けし、塩抜きをしたあとに天日干しで乾燥させたものです。江戸時代から「越前のうに」「三河国のこのわた」「肥前国(現在の長崎県・佐賀県)のからすみ」は日本の三大珍味として知られています。からすみという名称は中国から伝わった墨である「唐墨」の形状に似ていたことに由来しているといわれています。かつては幕府へ貢ぎ物として献上され、豊臣秀吉が食したことでも文献に記されています。



からすみの作り方

からすみ作りはまずボラを網で捕るところから始まります。漁をはじめる10月初旬、ボラは群れをなして五島に回遊してきます。特定の場所にいるわけではないので、毎日2艘の小型船で出港し、目視でボラの魚群を探します。ボラは水面を跳ねる習性があるため、遠くからでも気がつくことがあるそうです。オスとメスを選別したのち、ひとつひとつ丁寧にお腹から取り出された卵巣は、数十日間塩に漬けられます。そして風が冷たくなり(18度以下)、空気も乾燥してくる11月中旬から下旬にかけて真

水で塩抜きをし、2週間ほど天日干しされます。天日干しをしている間はカラスや猫、雨から守るために、常に見張ってなければなりません。そうして水分が抜けてくると小さく縮み、脂が浮き出て、色はツヤツヤとした飴色に変化してきます。

13代続く一子相伝の製法

富江でからすみを作っている「小島社中」代表の馬場直也さんは、ふだんは漁師をしています。長崎・野母崎より五島・富江町小島に伝わり、代々受け継がれている一子相伝のからすみ作りは13代続いているといわれています。ボラを捕るとこからからすみとして完成させるまで自社ですべて行なっているのは全国でも希少です。豊かな富江の海水と、魚のことを知り尽くした技術から作り出されるからすみの品質はまさに極上レベル。浜口水産でも大人気の生からすみは、この小島社中さんのからすみを販売しています。



環境にやさしい漁業を目指して

ボラは一般的にからすみに使われるメスの卵巣以外は廃棄されているのが現状です。河川、河口にいるボラは海底のコケや沈殿物を食べるため臭みが強いのですが、富江で捕れたボラは臭みもなく脂のり美味しく食べることができます。そこで、浜口水産では本来なら廃棄されてしまう身の部分やオスの精巣(白子)の利用方法を考案中です。近い将来、おいしい新商品として発売いたしますのでお楽しみにお待ちください。

小島社中

住所 長崎県五島市富江町富江 781
TEL 0959-86-2761
(16時頃から18時頃まで)
FAX 0959-86-2465

浜口水産取り扱い商品

品番 60

生からすみ 冷蔵
2500円(税別)

内容量 | 約70g
賞味期限 | 未開封30日
着色料・保存料不使用



プロジェクトサイトにて情報発信中 [五島の魚プロジェクト](#) 検索



新年のご挨拶

新年、明けましておめでとうございます。

昨年はご愛顧を賜わり、厚く御礼申し上げます。

2020年も、より一層のご支援、お引立てを賜りますよう
お願い申し上げます。

昨年は地球温暖化の影響からか自然災害が多く、心を痛める日が多い
1年でした。被害にあわれた方々にはお見舞い申し上げます。

五島も地球温暖化の影響かわかりませんが、海水温の上昇で磯焼けが進み、5月～6月に
最盛期をむかえる「うに漁」が不漁でした。新しいカタログで「うに」のご紹介ができず
に申し訳なく思っております。

そんな中、五島で水揚げされる未利用魚で作った「フィッシュハム」をTポイントジャパン様の協力のもと2019年11月13日に皆様に完成報告する事ができました。今回のプロジェクトで得た多くの経験を今後の水産業、又私たち水産加工業への貢献、そして購入していただくお客様へ安心・安全な商品をお届けする事を社員一同、頑張ってまいります。

本年も宜しくお願い申し上げます。



代表取締役 濱口正秀

常務・濱口清隆のメタボな日常を綴るほっこり日記

常務のメタボ日記



年の暮れ!自分にお疲れ様と言いながら体重を量ると、昨年11月から-5kgでした。

えーー!減ってない。1年の中で一番体重が減る時期なのに減ってない。あれだけ動いて、頭使って昨年以上に働いたつもりなのに、減ってない。確かに、10年前は余裕の-10kg越えでした。

年々痩せにくくはありましたが一昨年で7kg、今回-5kg。

筋力かなあ~。こう見て、体力には自信があり、絶対に疲れた、体が痛いなどとは言った事がない(根拠のない自信:専務談)、弱音を吐かない事が取り柄ですが、筋力を付けようと腹筋を10回したところ、お腹を痙攣で断念。

腕力を鍛えて腕相撲を専務に挑むも秒殺。

専務のおかげで筋を痛めて腕を鍛える事を断念。

そうでしたもう一つの取り柄がありました!諦めの早さ(専務納得)これだけは誰にも負けない今日この頃…

移住者“アラ”のとんめ暮らし



晴れた日は暑くても寒くても、とにかく外に出たくなります。東京にいた頃はわざわざ電車に乗って、

弁当とビール、敷物持参で公園へ行きピクニックを楽しんでいました。

島に来てからは近所でピクニック、いやBBQが楽しめます。車で5分のオーシャンビュー!そんな訳でだんだんとアウトドアグッズが増えて来たのですが、最近とても気になっているのが屋内・屋外どちらでも使える二人掛けのソファー。

クッションもあるのにアウトドアグッズだけあってコンパクトに畳める優れもの。サイドテーブルなども徐々に集めて眺めの良い場所で気軽にアウトドアが楽しめるといいなと思います。

五島の魚プロジェクト

「五島のフィッシュハム」販売スタート



上 | 五島市長、専務、五島の魚プロジェクトメンバー
下 | 代官山T-SITEで行われたフェアの様子

五島俱楽部通信64号に掲載しました、浜口水産も参加した五島の魚プロジェクトから生まれた「五島のフィッシュハム」の販売がスタートしました。スーパーマーケット「マルエツ」の一部店舗、浜口水産オンラインショップなどでお買い求めいただけます。

発売日の11月13日、渋谷Tポイント・ジャパン本社で記者発表が行われ、野口五島市長と一緒に「五島のフィッシュハム」開発担当の浜口水産専務が参加いたしました。

会場にはフジテレビ、テレビ朝日、TBSをはじめ多くの報道陣がかまえ、記者発表初体験の専務は緊張で頭が真っ白になり、野口市長にフォローしてもらいながらなんとか終了。専務は記者発表の記憶が無いそうです。

またT-SITEにおいて「五島の魚プロジェクト」フェアが開催されています。フェアでは「五島のフィッシュハム」直売、プロジェクトに関連する書籍のご紹介、併設するレストランで「五島のフィッシュハム」が特別メニュー提供予定です。

終了してしまった会場もありますが、湘南T-SITEではまだまだ開催中です。お近くの方は是非立ち寄ってみてください。

フェア開催情報

11月19日(火)～12月9日(土) 代官山T-SITE 展示、販売(フェア終了)

11月29日(金)～12月28日(土) 広島T-SITE 展示、販売(フェア終了)

1月2日(木)～1月31日(金) 湘南T-SITE 展示、販売、LIFE Seaでのメニュー提供

催事情報

詳しい催事情報はHPに掲載しております。 www.goto-maki.net/paper/

2020年

1月 16日(木)～1月21日(火) 東急百貨店 吉祥寺店 九州物産展
23日(木)～1月29日(水) 東武百貨店 船橋店 長崎展

2月 15日(土)～2月24日(月) 松坂屋 名古屋店 九州物産
19日(水)～2月25日(火) うめだ阪急百貨店 春の九州物産大会

3月 4日(水)～3月9日(月) 浜屋百貨店 五島の観光よか产品まつり
5日(木)～3月10日(火) 東急百貨店 札幌店 長崎展
14日(土)～3月24日(火) 東武百貨店 宇都宮店 九州物産

3月開催予定 高島屋横浜店 大九州展

* 昨年まで3月開催の東急百貨店東横店「長崎展」は開催中止になりました。

ご来店の際、五島俱楽部会員の方は
会員カードをご提示下さい。粗品を
進呈いたします。

※開催百貨店の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合がござ
います。詳しくは開催店舗HP、当社
webサイト、フェイブック等でご確認
下さい。

