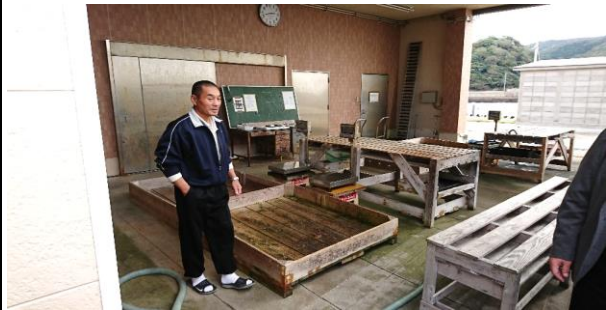




平成29年10月17日(火)午後2時
「のどぐろ」の一大産地、対馬市厳原町漁業協同組合佐須支所 中村晃治支所長 をはじめとする漁師の皆様と対談。
対馬では、他に豊玉町、「紅瞳」ブランドの上県町、の三つの漁場があります。
対馬ではこの一週間、強風と時化のため、漁には出られないそうです。



厳原町では、5tクラスの漁船8隻で、年間を通して主に「のどぐろ」を漁獲。
多い時には5kg箱で100箱ほど獲れるときもあるそうです。
「はえ縄漁」で約2kmの縄で漁獲。掛かった魚に全く手に触れることなく、船に用意した氷水に入れます。
この手早い処理のノウハウと、漁場から島まで約30分というアクセスの良さで厳原町からは常に鮮度が良く、きれいな「のどぐろ」が出荷されます。



船から水揚げされた「のどぐろ」は、この場所で奥様方によって素早く選別・箱詰めされます。



厳原町では、漁協を通さずに漁師各自の責任のもとに出荷・清算されます。
漁獲量全体の約3分の2が金沢に向けて出荷されます。



平成29年10月18日(水)午前6時頃
福岡市中央卸売市場
鮮魚仲卸売場へ到着。



福岡市鮮魚仲卸協同組合理事長を務められる株式会社アキラ水産の安部泰宏社長と安部公子副会長、上田浩祐副社長にお会いしました。アキラ水産は大正7年創業でグループ5社。総売上高は約130億円になるそうです。



アキラ水産は福岡市中央卸売市場内に4店舗を展開。場内の二階には、寿司の加工場なども構えておられます。



平成29年10月19日(木)午前7時頃“博多の台所”と呼ばれる「柳橋連合市場」へ到着。実は、この市場も、もとはアキラ水産の創業者安部栄次郎氏が創業した「明百貨店」が始まりだということでした。



まだ朝早い時間帯のため、プロの業務用のお客様が中心でした。



今回の研修旅行では、大宰府天満宮、長崎市内等を訪問しました。