

ありがと  
=194号=

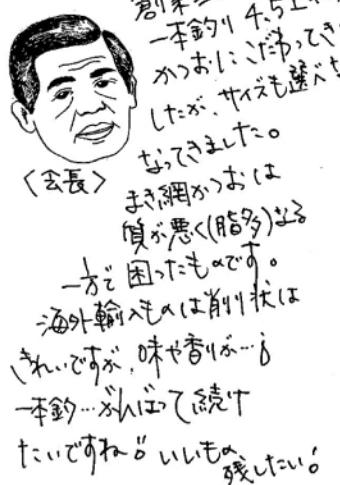
2015.2月

2月の削り立て。日  
3日(火)・17日(火)

株式会社 山一

削り立て43年。  
(本社工場) 熊本市西区田崎町380  
(本店営業部) 熊本市西区田崎2-2-6-1F (096)322-7788  
お客様係TEL

# ニ(?) ➡ 「一本釣りかつおが不漁だ」と 保食の宿命!?



噴火風評対策  
阿蘇村は「山一」  
も「ヤマツ」元気です  
アシカードで販売  
麻糬先付で販売  
パンついて販売  
アシカードで販売  
など特典付きパン作成

来てね! 南阿蘇村

阿蘇全域でいろいろな観光  
対策がとられています! 是非  
遊びに行きましょう! ^.^

## 伝承! おだし教室

おだしが教えてます。  
是非ご参加ください♪

11:00~13:00

参加費: 500円

3/7(土)・19(木) 14:00

3/7(土)・17(木) おどん  
(¥1,000)

手作りおだし教室②  
好評につき今冬2度目の  
開催です。(無事)

3/25(木) 10:30~  
1人2,000円(材料込)  
詳しいはお早めにどうぞ。

日本の美味しいおだしを支える伝統食品…かつおぶし、昆布。

椎茸、いりこ…乾物という「保存食」の一面も持っています。

今、一本釣りかつおは高値取引き続き続いているが、この一本釣りかつおは“たたき”などの生食用凍結かつおと「B1かつお」といわれるものです。(B1: ブライン凍結一級品の略) 船上より高度な処理・高鮮度管理された生食用かつお 実はB1かつおが高値の時にはかつおぶし用かつおの漁獲にはほぼありません(船上処理・管理に手間がかかるから高利益が得られる!)

かつおぶし業界も一本釣りかつおはほしいのですが、節加工程でとにかく高値になってしまって、一本釣りを諦める業者もいます。7年前に一本釣りの確保が困難になりまき網に変更していただき経緯がありますが、3年前にも今回と同じような事態が起き、数社団結して船主直接買い交渉で高値購入しました。しかし、今日も昨秋、団結交渉するがまま高値+市場の買ひの弱さが影響して破談、今年に入り、結局山一の手で購入することになりました。3月入港予定、4月荒節、7月枯節が仕上がるメドがたちちょっと安堵…でも高騰しているB1かつお相場と同条件のため価格が上がるのに必須の骨の痛い思いで入港日を待つ運びです。運びが入社した20年前は脂の少ない良質の一本釣りかつおが毎月定期的に入荷していましたが…時代も環境も、漁獲もといぶん変わっちゃいました。1円でも安いといいなあ。(析)

## 高校生がおだし体験

ある高校の科学家庭の授業で  
「だしの味わい講座」と題して  
12月に9種類のだし比較をして  
興味を持ったテーマを選び、  
冬休みに調べて、1月にまとめ

たポスターを作り、1月末に発表会が  
ありました。内容はまとめており  
素晴らしい発表ばかり!!  
嬉しかったのは、だしの味比較で  
ブイードだしの美味しい方に気付いて  
くれ、家でもおだしをとりたいとい  
う意見が多くだったこと。家庭込み

でバズストライク  
ホット危険区域  
離陸か  
連中のANA機が  
緊急停止。ピックアップ  
鳥がたくさん飛んでいた  
原因、みなさんはおだしが  
伝承、やっぱり大事。本物だしに触れ合うことが必要。

王味や香り  
がやさしい  
薄い感じ  
削り立ては  
キレイなだし  
良い匂い  
ムカシイ。