

令和になって1ヵ月、ここにもおそにも平成。書類修正していきま。慣れはもてあな。

# ありがとっ!

株式会社 山一

(本社) 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

創りぶしー筋48年!  
お客様係 TEL (096)322-7788

## 「創業48年目がスタート! これからもおだし文化の伝承に貢献します。」

4.50 豊 TKU Live N  
大雨から命守る新基準  
▽6時14分から熊本 N  
①高校総体の開会式!  
高校生アスリート躍動  
②高校生文化の祭典も  
③牛深の「雑ぶし」  
いいだしが取れます!



コーディネートの「ミナオ」の下のインタビューもありました。

47期も大変お世話になり、本当にありがとうございました。  
47期中の新工場竣工を計画しておりましたが、結局竣工させることができません。社長としての力量のなさに、今まで経験したことのない不安、悩みを抱え、かなり強いストレスを感じた1年でした。しどろり目途が立ち始め、5月末確定、今月より工場竣工に向け、本格的に動き始めます。この間、たくさんの方々にお力添えをいただき、前向きなご報告ができることに心より感謝申し上げます。竣工時期が固まりましたら、改めてご報告させていただきます。  
第48期も気を取り直して精励いたしますので宜しくご厚意申し上げます。株式会社山一 代表取締役 林 豊子 感謝

### 5/31(金)夕方 TKU Live で牛深の雑節が紹介されました!!

待ちに待った18:40. いよいよスタート。牛深で生産される雑節(さば節、いわし節、あじ節、めじろ(宗田めじろ)節、いりこなど)は今や、静岡県沼津を抜き、生産量日本一。生産を始めて100年の歴史があるにもかかわらず、知名度は低く、県民すら知らないありさま...。せっかく配布だけでなく、雑節のうまみを知り、もっとだしとして使ってほしいという思いが繋ぎの放映となりました。29日(水)本渡で開催したおだし教室も取材していただき、伝承活動もみなさんに知ってもらい、とてもありがたい気持ちでいっぱいです。夜は飲食業組合さんの総会時に牛深雑節の紹介とだし飲み比べをさせていただきました。大変ありがとうございました。

うるめいわし節 確保!!  
ホトに ようた! 安心しまし。



最近の漁師の話では、近海にクロマグロの若輩魚ヨコワが大量発生しているようでうるめが獲れないのは「ヨコワに食べられている」「ヨコワが逃げ下り近海にいない」といふことでした。ヨコワを獲るとマグロの漁獲制限に当たってくるので、いわし漁にヨコワが混じっても売ることできません。しかも、いわしも逃げ下り獲れず、漁師さんにとっては踏んだり蹴ったりです。

今さらきない 1伝承! おだし教室 開催日

11:00~13:00過ぎ 6名程度でお申し込み。  
6/5(水)・22(土) だし汁 ¥1200  
7/4(木)・20(土) そうめん ¥1000

夏休み! お子さま食育教室 開催日

10:30~13:00過ぎ 6名でだし汁作り  
8/8(水)・20(水)・21(水)・22(木)  
詳細はお問い合わせください。

逆にたたくいわしの雑魚(は獲れてるぞう。岸近くに逃げてるせい? いりこは豊富。だしで脂が多く魚質はあまりよくない。