



つるかめ通信

11月号

2024.11.15発行

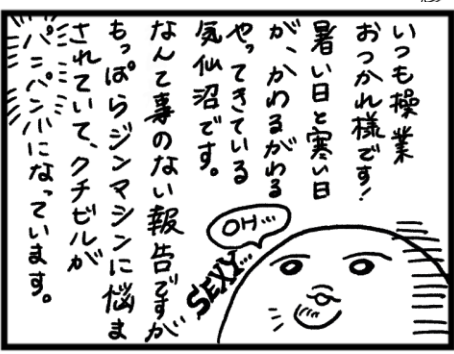
毎日操業お疲れさまです！去る10月27日気仙沼魚市場を会場に今年も『市場で朝めし。』を開催いたしました。実行委員会の事務局長でもある私は、開催3日前はほぼほぼ朝めし準備に追われ、巻き込まれ事故に合ったと思っているだろうなと思ながらも(苦笑)、まわりのみなさんから沢山お手伝いをいただき、何とか1200食を提供することが出来ました。今年の目玉は市内12社の水産加工会社さんからご提供いただいた最高に美味しい商品『ごはんのおとも』と称し、お一人3品を選んで炭火で焼いたさんまの塩焼き、新米の炊き立てごはん、階上産わかめを使ったわかめ汁と一緒に【気仙沼の朝めし】として提供させていただきました。そして今年は海外の旅行会社さんも視察においでになりましたし、来年は市場で朝めし。を目当てに気仙沼に来るツアーを国内外問わず考えて頂けたらありがたいです。四季ごとに美味しい食べ物も観光イベントも色々ある気仙沼がもっともっとたくさんのお客が増えますように願っております！（のりこ）



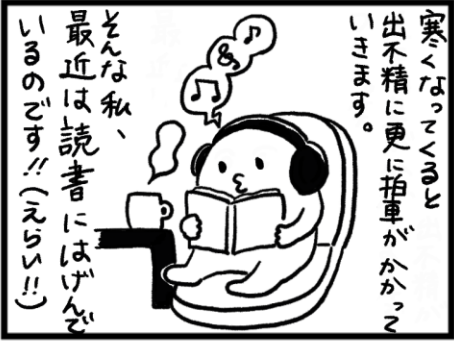
毎日操業お疲れ様です！今年もだんだんと冬に近づいてきて、寒さが増してきました。おかげさまで最近風邪をひき、部屋には加湿器とティッシュがかかせません。久しぶりにちゃんと風邪をひいたので厄介さを実感させられました(汗)やっぱり健康第一ですね！そんな私の最近のマイブームは散歩です。元々はよく散歩をしていて社会人になってから車移動が多く散歩の頻度が減っていましたが、秋になり過ごしやすい気温で天気の良い日が多くなったためか、最近また歩きたい欲が増してきました^^歩き始めた時は寒いですが帰ってくる頃には代謝が上がって体がポカポカしている感じが達成感があって好きなと、歩きながらみえる景色や植物が綺麗で心が穏やかになり心にゆとりができる感じがやっぱり好きだと感じました。そして最近食が細くなってしまった私の悩みが筋力の低下です。カツオを捌く時やものを持ち上げる時に力が入らなくて自分の力の無さに泣きそうになります(ビエん)漁師さん達みたいに仕事柄体を動かす仕事って魅力的だよなーとしみじみと感じたり。漁師の皆さん尊敬してます！！(あんり)



本も積もれば山となるの巻 作：ひろな



日々の操業、おつかれさまです！気温が10℃以下になる時間が増えて、ながーい冬がやってきました。最近では「冬苦手キャラ」が浸透して、この時期になるとみんなから半笑いで「冬がきたぞ」って言われます(笑)そんな中、先日おやすみの日に知り合いの漁師さんのお手伝いで「ホタテの耳吊り」をしてきました。作業風景を見たり、ちょっと体験したりはあったのですが、本格的に作業するのは初めてで、あっという間の6時間でした！唐桑に移住してくるまでホタテは苦手だった私ですが、唐桑で初めて食べた時「こんなに美味しいホタテは初めて！」と感動したのを思い出しました。最初はとても小さなホタテがたくさんの人の手によって大切に育てられて、立派なホタテになり、わたしたちのもとに届く。当たり前のように当たり前じゃないことを、ここに来てたくさん学びました。みなさんが命懸けで獲ってきたお魚も、農家さんが手間をかけて育てたお野菜も、全部たくさんの人のおかげです。改めて、いつも本当にありがとうございます。体に気をつけて頑張ってください！（みどり）



毎日操業おつかれさまです！いやーーー寒い！とても寒くなってきました。「気仙沼が本気出し始めたなー」と思う季節です。ついに家でも灯油ファンヒーターを引っ張り出して使い始めました。気仙沼の人は「暑いより寒い方がいい」と言いますが、わたしは逆で、寒いより暑い方がいいです。笑 でもいきなり日中あたかくなったりして、その寒暖差に私は見事に風邪をひきました。涙さて、毎年11月に唐桑を上げて開催されている「リアス唐桑牡蠣まつり」ですが、去年に引き続き、今年も牡蠣の生育があまり良くないため、3月に開催されることになったそうですー！私も東京に住んでいるときは牡蠣って冬の食べ物だと思っていたんですが、実は牡蠣は春の方がおいしいんですよ〜。身入りが全然違う！牡蠣の漁師さんたちも口を揃えて「春牡蠣がいい」というぐらいなので、本当です。なので、3月に開催される牡蠣まつりが楽しみです♪（来年3月9日開催予定です！帰港予定の方、ぜひご参加ください〜！）もしかしたら、私たちが参加させてもらっている松園虎舞（太鼓）や小鯖神止七福神も披露があるかも！練習オフシーズンですが、忘れないように自主練しまーす！笑(えま)



歓迎プロデューサーの独断と偏見により選ばれた「まぢの話題」など



・カツオが豊漁！
今シーズンの気仙沼魚市場生鮮カツオ水揚げ高が2008年以来、16年ぶりに100億円を超えました！春から夏にはさっぱりとした初カツオではなく、脂ののった居残りカツオが水揚げされ、海水温の変化の影響で戻りカツオとれるが心配もありましたが、東日本大震災以降の最高額である昨年の84億円を16億円も上回り震災後最高額となりました。気仙沼魚市場に水揚げするカツオ一本釣りは、11月末にはほとんどの船が漁を切り上げるそうで、すでに切り上げしている船が何隻か出始めています。冬の時期は観光客のお客のご利用も減り、寂しい時間が増えるためを帰省した際はぜひ鶴亀にお立ち寄りください^^あったかい料理とお酒とともにお待ちしております！