



つるかめ通信

2023.12.3発行



早いもので最後の一月になりました。2023年もつるかめ通信をお読みいただきありがとうございます。おかげさまで鶴亀食堂は今年も多くのお客様にご来店いただき、スタッフ一同良い新年を迎えられそうです。こんな世の中だからこそ周りの皆さんに感謝し、前向きにいつまでも夢を持ち、スタッフと共に喜ばれる企業であり続けたいと思っております。2024年も変わらぬご指導よろしくお祈りします。(のりこ)



操業お疲れ様です。先日、初雪が降り季節はいよいよクリスマスですね！白い息や降り積もる雪、イルミネーションなどなど冬になるとウキウキする景色が増えて嬉しい気持ちになります。スノボも行きたいですね(笑)
2023年も終わりを迎え、改めて今年は濃い1年だったなと感じています。4月から社会人となり、関わる人や環境が変化して学ぶことが多く、とても充実した毎日を過ごすことができました。友達と会う機会は学生の時期よりも減ってしまいましたが、会うたびに「私もがんばろう」という刺激をくれる友達が多くて友達への愛もより一層強くなりました。2024年はどんな年になるのかワクワクしながら2023年残りの1ヶ月を楽しみたいと思います。体調を崩しやすい季節となりましたので皆さんどうぞご自愛くださいね！（あんり）



雪の思い出の巻

作：ひろな



毎週末イベントのあった秋も落ち着き、すっかり冬らしくなった気仙沼です～気仙沼の冬と言えば、牡蠣ですが、鶴亀では今年も大島・ヤマヨ水産さんの美味しい牡蠣を使っています♪
ヤマヨ水産さんは去年、牡蠣剥きをしている工場の隣に「ヤマヨ食堂」をオープンしました。綺麗な海を目の前に水揚げをする船が行き来する様子を見ながら、食事が出来る漁師さん直営のお店です！お昼から大満足の牡蠣のフルコースは、定番のカキフライはもちろん、牡蠣の味噌マヨ焼きやオイル漬け、グラタンなど、牡蠣好きの方にはたまりませんよ～♪おしゃれなお店なのでデートにオススメです☆笑
そしてヤマヨ水産さんにはなんと、東京で20年来イタリアンの料理人をされた方がこの秋から移住し、一念発起、漁師として活躍されています！漁師と料理人、言葉は似てるけど全く違うジャンルですが、毎日生き生きと働かれているようです♪そして毎月最終日火曜日は「イタリアンの日」として、その日は料理人に戻り、パスタを中心とした、気仙沼や大島の食材を使った素敵なイタリアンを提供されています☆大島に橋がかかって4年、気軽に大島に行けるようになりました。ぜひ、気仙沼に帰ってきたら、新しく出来た素敵な場所でゆっくり過ごしてみてください～！（さちを）



先日気仙沼にも初雪が降り、冬になってきたな～と感じます。10月から家には早々とこたつとホットカーペットを導入して、いまのところ凍えることなく過ごしています(笑)
最近は仕事でもプライベートでも、子どもたちと一緒に過ごすことが多く、その可愛さにほっこりする日々を送っています。唐桑の仕事の方で、小学生の放課後スログラムを11月から始めました。下校してから夕方まで、体育館でいろんな運動をしたり、宿題をしたり、地域をたんけんしたりします。こないだは唐桑のりんご園に歩いて行き、りんごを収穫し、その場で丸かじり。「今まで食べたりんごの中でいちばん美味しい！」とみんな大喜び。往復5kmの道を歩いたのですが、大人の方がバテてしまって、子どもたちは帰ってから遊ぶくらい元気モリモリ！子どもたちの体力と純粋さに驚きの連続です。もうすぐ年末年始もくるので、わたしも一緒に動いて運動不足解消しなきゃー！（みどり）



今日も操業おつかれさまです！ いよいよ気仙沼にも本格的な冬到来！ついに冬が本気出てきたな～という気仙沼の今日この頃です。こないだ唐桑では今年初のアワビの開口がありました。(気仙沼出身じゃない人へ。解説：ウニやアワビは漁協が決めた「開口日」のみ漁が解禁になるんです。) その日、夕方に家に帰ると、ポストに食べるばりに切ったアワビが入っていてびっくり！メモもなかったから誰からかわからなかったけど、おいしくいただきまして、後日近所のじーちゃんが入れてくれたことがわかりました！別の日に仕事から帰ると、今度は白菜やら大根やら野菜が山のくらの玄関に置いてありました。かさ地蔵がきたのかな？と思いましたが、こちら近所のばーちゃんからということが後日わかったのです。都会ではこんなことありえないけど、本当にありがたく、今年も親子ともども地域みなさんに生かされた一年でした。沖にいるみなさま、来年もチーム鶴亀をまたよろしくお祈りいたします。よいお年をお迎えください！（えま）



歓迎プロデュースの独断と偏見により選ばれた「まぢの話題」など

・気仙沼魚市場の水揚げ金額が震災後最高値更新！
カツオやビンチョウの水揚げが好調だった今年の気仙沼、魚市場の水揚げ金額が震災後最高値を更新したそうです！生鮮カツオの27年連続日本一記録も更新し、うれしい気仙沼ですが、サンマやサケはなかなか戻らないそう。専門家によると今年の気仙沼海域の水温は千葉県沖と同じぐらいだったとか…！そりゃあ獲れる魚も年々変化していきますね。