〜 2006・春・第4号 〜

しまもと 鷹の爪新聞

たかのつめしんぶん

発行所 株式会社島本食品
〒811-0190
福岡県糟屋郡新宮町夜臼2丁目9番1号
TEL 092-963-3333
FAX 092-962-1730
http://www.simamoto.co.jp/

小学生が社会科見学に来ました!!

本社工場近くの小学生が毎年、社会科見学として島本の工場見学にやってきます。（とても元気な挨拶でやってきました！）

すごいね〜手作りなんだ
わ〜おいしそ〜

たくさん並んだ明太子とスタッフの作業風景を真剣に見ていました。

実際につくっている工場を見学した子供達は「コレは何の魚の卵なの？」等どんな質問がでるかドキドキでした・・最後はお土産に少しの明太子を手渡し元気に帰っていきました。みんなまた来てね！

※普段、工場見学は行っておりませんので予めご了承下さい。

藤田の話に興味津々な小学生達。

東長寺（とうちょうじ）境内の見事な桜！（辛子明太しまもと博多駅前店となりのとなり）ご住職のお母様が植えられたとの事でした。見頃は例年3月下旬〜4月上旬頃。
場所：地下鉄 祇園駅の1番出口を出た所

博多方言

〜相撲番付風〜

蒙御免

番付	意味	方言
横綱	辛気な うっとうしい	しろしか
大関	目立って出しゃばる	こうかる
大関	知らん顔しとる	うんだごとしとる
関脇	大変に	とつけむなか
小結	怖い	えずか
前頭	わがまま	ぜんしょう
前頭	あわてて	ちっちくれて
前頭	逆	がちゃぽん
前頭	大きい	そうらん
前頭	あべこべ	ひっちゃらこち

番付	意味	方言
横綱	[illegible]	てえがってえ
大関	腹が立つ	ぞうのきりわく
大関	[illegible]	ねじくる
関脇	すってん	こっけんころりん
小結	ぶらぶら歩く	そうつく
前頭	一徹者	げってん
前頭	ぼやっと	ぼうすくてい
前頭	七転八倒	あがきたがき
前頭	むりやり	さっちむっち
前頭	不親切	すっちょうない

番付	意味	方言
前頭	突拍子もない	どひょうがんな
前頭	動作が遅い	ふうたらぬるい
同	大ざっぱ 程度が大きい	ばさらか
同	相手にせん	うてあわん
同	呼ぶ	おらぶ
同	腹立った	ぐらぐらこいた
同	雀鯛	あぶってかも
同	美人	じょうもん
同	私	あたき
同	好きだ	すいとう

番付	意味	方言
前頭	そこまで	きりかあいて
前頭	駄目	へつばく
同	あわてる	おろたえる
同	うるさい	せからしか
同	めりこむ	いぼる
同	うずくまっている	つくぼうどる
同	虚言	すらごと
同	[illegible]	いがいまし
同	へそくり	ますぼり
同	歩く	さるく

行司 博多 東流

取締 多
おせっかい [illegible]
ありがとう だんだん
忙しい [illegible]

博多をこよなく愛する者
[illegible] 松井吉之進

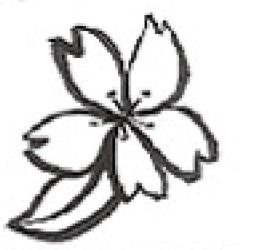
泣けてくる〜
北海道最高〜
号泣
涙
Sima
天神店店長 緒方宏朗　にこや課 金原雅之

桜見物の時期となりましたが皆様方に置かれましてはいかがお過ごしでしょうか…。

金原：先日まで北海道のスケソウダラ漁ば見に行っとったし、最近、顔ば合わせてないばってん、緒方店長、天神店は、どげんね？

緒方：オープンしてから地元のお客さんにたくさん足ば運んでもらっとるけん、嬉しゅうて涙がとまらんとです。ほんなこつ有難うございます！

春が来たバイ



釣り子辛子明太子のもとを訪ねて

〜釣り子の産地 北海道 檜山地区〜

スケソウダラ〜漁場編〜

当店の釣り子辛子明太子の原料となるスケソウダラの漁に島本のスタッフが同行いたしました。そこには想像を絶する・・・

1月某日朝4:00出港

漁は11月〜1月末まで続きます。極寒の北海道、檜山 当日気温は−8℃ 半端じゃない寒さ…いざ出港！

ほーらこの下にスケソウダラが。
魚探知機を見る八晃丸、船長と島本スタッフ。

いよいよ仕掛けを投入。

縄と針で釣り上げる延縄漁という漁法
※1つの仕掛けに100本の針がついてて1船あたり7,000本程投入するのです。

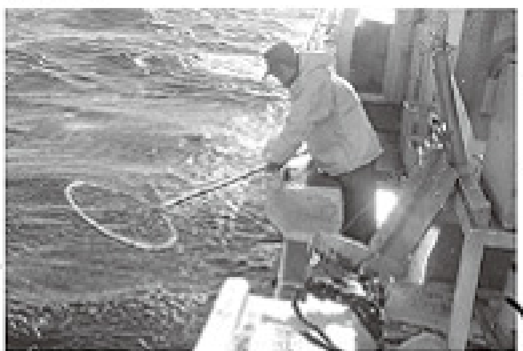
北海道の大海原を眺める・・・

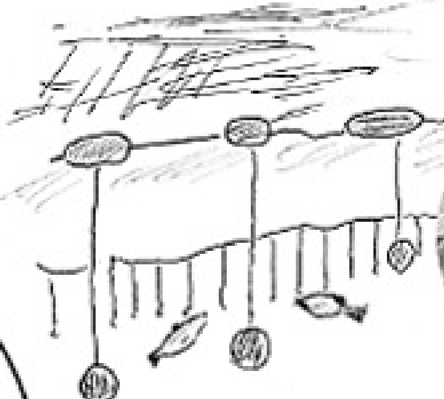
・・・荒れ波の船に酔っている。スタッフ外尾

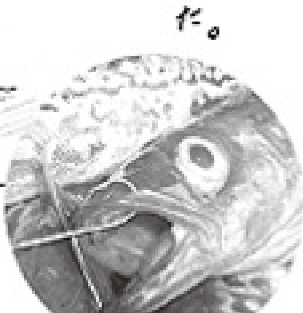
仕掛けを投入後一時間待ちます。笑顔の漁師さん達。

一時間後・・・

活きたスケソウダラが続々とあがってきました！感動と緊張の一瞬です！


大きなサイズのスケソウダラはタモ（網）で慎重にすくいます。


延縄漁は手間が掛かるが鮮度は抜群!!


まだ針の付いているスケソウダラ

メスはヒレが長いので見分けれる。
鮮度が落ちないうちに、船上でオス、メス、大、小に選別。

漁場は陸の近くで行うのですぐ港に持ち帰ることができます。これも鮮度のよさの証なのです。

昼13:00 入港

約9時間の漁を終えて熊石漁港に戻って参りました。大漁〜大漁〜

鮮度保持の為、時間との勝負！輸入物と言われる「外国産たらこ」と違い卵（タラコ）を取りだし塩タラコにするまで一切冷凍はしないのです。

プリップリッ卵の入ったお腹を見て♡

続く・・・

積み下ろし後、あっという間にトラックで、卵を取り出す「切り場」に運ばれるのです。