

# 超音波マグロ目利きの旅

アラカキ シュウゾウ



## 超音波マグロ目利きの旅

## 超音波でマグロをどこまで目利？

携帯型医療超音波診断装置でマグロ目利きのため  
沖縄南部域のセリ場めぐり記録  
一期一会？マグロ！天候！漁師！施し！それぞれ  
がそれなりに流れた！

2008年12月

S y u z o u . A

2007・06・15（金）

---

## 本マグロ水上げなるも

去った6月の5日に164Kgのマグロが上がったが、捨て値で処理され、漁師ガックリしていました。その画像が以下です。

身焼けが中心部に1cmほどの厚さで認めましたが、味のほうは、素人ではわからず非常に旨かった。下記の画像がせり直後に解体している時の画像です。

2007・06・16（土）

---

## 今日から海止め、元ちゃんの本マグロが一！

本日6月16日、元ちゃんが200kg以上のマグロを水上げするも、ハーリーのため業者が来なくて、安値で那覇のセリに回されました。

残念！私のショップが完成していたなら、明日の夕方には皆様の食卓に生鮮なま直送でご堪能できたのですが.....

ちなみに6月5日のとうるの釣り上げたマグロの写真をお送りします。

焼けの部分を食べてみたがサクと言う感触でなかなか旨かったです。

スーパーの限定販売に比較したら、ぜっぴん！

2007・06・17（日）

---

## 大雨洪水警報発令、ハーリーできる？

今日は大雨で川が増水、反乱し鉄砲水でせっかく準備していた競争コースの旗がながされたー。明日はどうなることやら。

2007・06・18（月）

---

## ハーリー終了！

19日朝7時45分開始のハーリー（ハーレー正式名称）終了  
13時15分、この時間帯はほとんど雨がふりません。しかしその後雷雨洪水警報発令、各地で浸水など被害続出（ニュース参照）例年ならカーチベー

（夏至風）がふくはずなのに？沖縄の梅雨明けはまだまだ先の予感！沖縄の観光シーズン突入まじか！雨でも楽しくすごせる沖縄を試作中、なにか良いアドバイスあればお知らせください。

2007・06・19（火）

---

## ハーリーの打ち上げ

6月19日、今日は二日酔い（ビール5本しか飲んでいないのに）17時から始まる全体慰労会（沖縄芝居や民謡ショーを楽しみながら宴会）牛シビ（クロマグロ）のハラゴーのにぎり寿司、マンビカー（しいら）フライ、セー鳥賊ゲソ（ソデイカ）

の天ぷら、養殖アジケー（和名？）のにぎり寿司など用意されたのが200人前以上！ちなみに一番うまかったのはキハダマグロの刺身（組合でこの日のために数日前から熟成させていた）で非常に美しく旨かった！

この製法をパクッテ近い将来皆様にお届けいたします。おたのしみに！

2007・06・21（木）

---

## 今日から漁開始！明日のセリ状況を楽しみに

今日までセリが無かったのですが、10隻程漁に出ていました。たぶんマグロは水上げされるでしょう。写真の貼り付けがまくいていないので、勉強中なのでよろしくお願いします。

## シイタケともずくでガンが治る？

医学的に立証はされていませんが、シイタケまたはもずくでガンの腫瘍径があきらかに縮小したとの報告ありました。わたしは試してみる価値はあると思いました。ほかにも音波のある周波数が免疫力に関係があり

、超音波美顔器など周波数選択をあやまらなければ効果期待できると考えられますが、まだ理論てきに立証できていないのが現実です。しかし私の経験で3.5メガヘルツの医療超音波診断装置で30分の検査で2日ほど腹部が引き締まり20代の状態でいられました

これは超音波ゼリーを塗って検査したのでエステ効果かな？

このブログを書くのにパソコンが遅くイラついてきたので健康のためおわります

2007・06・22（金）

---

## セリ風景アップ（^▽^）

今日は父の代わりに娘（19歳）が書きまーす。

突然まかされ何を書いていいのやら。

今日は天気もよくムシムシしてます^^；

父いわく、今日のセリではマグロは一匹もあがってこなかったらしいです。

写真に写っているしびマグロ（10キロ以下の小さいマグロのこと）です。

「しびマグロはマグロじゃねえ（´・ω・）」とションボリ帰ってきました。そのショックで日記も書く気力がないのかもしれないです（笑）次いくときはマグロあがってるといいね～。

2007・06・23（土）

---

## 今日の水上げにマグロなし

23日沖縄南部東海岸は予報は曇り、実際は晴天で湿度が高く息をするのも困難な猛暑（体感的）でした。東から南に5～7m程度の風が吹き、波はかんかくの短い50?pの波が打ち寄



せ、ウインドサーフィンの中級以上の方には最高のコンディションかな？パラグライダーは飛んでいませんでした。

23日は慰霊の日だからかもしれません！

明日はもう少し荒れそうな予感のする夕方の海の色でした。

2007・06・25（月）

---

## マグロ水上げならず

25日、2隻の水上げが以下の写真！写真では大きく見えますが、すべて10kg以下のここではしびまぐろしか水上げされず、漁に出る気配無しの漁港でした。

## 特許に公開されました

6月21日付けで、私の一番得意な技術が公開されました。特許電子図書館で、マグロで検索すると、第一番目に表示されます。内容的にはほんの少しですがご覧ください。まだ数人のメルマガ登録の方々に10円セール（送料加算）でお礼をいたします。先着20名様にマグロ（30キロ以上）を確保でき次第に行きます。まぐろではなく解禁にった伊勢海老の場合もありますので、おたのしみに！

2007・06・26 (火)

---

## 1 隻帰港マグロやっと上がった

今日26日のセリに1日ぶりでマグロがあがりました。すべてキハダマグロで重量は50キロ前後で、希少のためセリ値はたかかったので落とせませんでした。品質検査装置も今日届き、明日メーカーの取扱説明後にテストを行います。データが解析でき次第、結果報告します。お楽しみに！

2007・06・28 (木)

---

## マグロ釣れず、今日の状況

28日、今日のセリは2隻の釣果で、写真の通りの水上げでした。沖縄地方も本格的な夏のシーズン到来と言いたいのですが、入道雲（積乱雲）もまだ発達できず。蝉も数日前からやっとニーニーセミが泣き始めたぐらいで、漁師いわく、3週間ほど季節がずれているとのこと。焦らず待てばかならず時期が来ると言っていました。

今日もマグロを出せずごめんなさい！

正面の青い船の手前の黒い塊がいわしで、推定5～15トンの群れだと思われます。以前に追い込みで採ったら、7トンの収穫でギブアップし最後には網を引き裂いて逃がした苦い経験があるので、二度と取らないと漁師ともども数年前に誓いました。ちなみにさらに手前の塊は風で出来たアーチファクトです。

2007・06・30（土）

---

## 沖縄の朝の漁港

セリにマグロなし、港でイワシの群れとその映像

2007・07・05（木）

---

## 沖縄地方伊勢海老解禁

7月1日より伊勢海老解禁となり、天候もよく、順調に水揚げされています。しかし産卵時期がずれこんでいるのか？近海魚の水揚げが思わしくありません！ちなみに今日の新聞での那覇地区漁協の伊勢海老のせり最高値8610円/キ<sub>ロ</sub>で55キ<sub>ロ</sub>セリに出されていました。

2007・07・06（金）

---

## 沖縄の夏日の朝

午前6時ごろ狐の嫁入り？朝立ちがあり、2～3メートルていどの海風が吹いて涼しく、海は穏やかで青い空に白い入道雲、蝉はまだ目が覚めてないのか鳴き声は聞こえず、静かな波の音が聞こえています。漁師は釣れない釣り日和で今日は年休と言って家に帰りました。

2007・07・07（土）

---

## 沖縄の朝の南部東海岸

今日の競りもマグロは少なく、高値（通常の3倍程度）で取引されています。カツオも高く個人企業ではてが出ませんでした。海岸は穏やかで美しい輝きをはなっていますが、その水面下の魚たちは産卵後の静養をとっているのか？釣果が思わしくなくガーラも日差しが強いからか明るい時間には姿を見せなくなりました。昨夜大物のガーラを初めて釣り上げたのか、魚だけを持ち帰り高価な道具をテトラポットの脇にわすれていました。早く回収しないと拾われてしまいますよ！

2007・07・08（日）

---

## マグロの話？聴いた話

沖縄近海で釣れるマグロ（沖縄ではキハダの30キロ以上が一般的）は脂の乗りは少なく色合いと鮮度で評価されているように感じられます。日帰りの氷蔵が一般的で競りより3日程寝かせて食べると非常に美味いと私は思います。この3日間の温度調整で色合いや熟成を調整できる面白い商財で普通に昔ながらの管理で4日で最高の食べごろとなるので四日マグロとの語源がついたそうです。さてキハダですがこのマグロは元気に活発に行動するため、釣り上げたときに体温が上昇して身焼け（品質の劣化）を起こします。これを上手く絞めたものを管理して色合いとK値を最高にもって行けたときに食したら絶品と思います。ぜひお試しを！冷凍物は酵素の活性バランスが崩れて

いるので困難ですので出来るだけ新鮮なマグロを使用してください。

2007・07・09（月）

---

## 我が家近辺の海岸線



南城市玉城A コープ駐車場からの風景！全体的に波は穏やか、正面に白波の立つ場所が写真で確認できるとおもいますが、この時期は潮の流れと風向きが打つかってできておりサーフィンに最適なウネリが常時しかも300メートルほど立ってる。

2007・07・11（水）

---

## 台風接近中<sup>^^</sup>；





父の代わりに前もブログ書いたわたくし娘Nがカキコシマス。  
沖縄は今週末に台風がくるとのうわさですね〜；  
私的に来ない方がいいんですけどね・・・父もたぶんいや  
だと。

こんなくそ暑いときに停電とかしちゃったらやですしねー  
台風くると困るひとたちもふえますしね。こないでほしいもん  
ですね🌧️🌧️

左が11日夕方、漁港内にメーター級のガーラが入って来て、  
それを釣ろうと頑張っている釣り師

右が12日早朝、波は高くなり、東風も強くなってきました。

2007・07・14（土）

---

## 台風4号の猛威



7月13日未明から14日にかけて、八重瀬町港川に台風4号  
が猛烈に暴れました。とりあえず映像

## 画像台風

taifuu 001.AVIItaifuu 001.AVI 13日午前7時ごろのまだ  
風雨の弱い時点の映像

2007・07・15（日）

---

## 台風後のかたづけ、そしてスクガラス

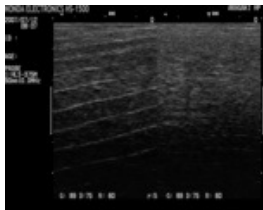


家の倒木、漁港のかたづけで午前6時から作業、台風がなんとスクガラス（アイゴの稚魚）を運んできており海岸線に大群が押し寄せています。漁師十数人とともに船を出してコマカ周辺を探るが魚影なし！しょうがないので記念にコマカ島の写真でもどうぞ鑑賞下さい。15日午後2時頃の記録！！

2007・07・17（火）

---

## 美味しいキハダマグロと思うが？



セリに並んだ50～70キロのキハダでどれも背筋が張って新鮮そのもの、しかし超音波探査により、次の結果を得ました。味とテクスチャー良いと感じたもの！



柵取り画像



2007・07・18（水）

---

## 漁師の嘆き



ここ数週間異常気象なのか、まともにマグロが水上げできません。基本的に時期であり、漁獲は高い時期のはずがサッパリ釣れません！たまたま上がった黒マグロの捨て値であった商品画像をお送りします。沖縄では今の時期でキハダマグロは落とせない状況！时期的にキハダの評価の高い次期！うまい！！

2007・07・20（金）

---

## 音で見る世界



音は相手がいると、必ずその存在を教えてください。たとえば、スイカの熟成を知るためにたたきます。トントンは水切れ！コンコンは早熟！ボンボンーは食べごろなどと音で品質を見分ける技術がそれぞれの人達に備わっています。私の発信する

画像でおとを聞いて下さい。その場に行った事のあるかたは五感でどうぞお楽しみを！！

2007・07・21（土）

---

## 超音波その2

超音



波でどこまで見れるかについて！

基本的に、一般の3、5メガヘルツでマグロの身質音速が1500～1600メートルなので最大300マイクロメートルの空間分解能と計算され、実際に10メガヘルツで写真の結果を得ました。

明日は接待で深海と言っても300メートル程度ですが、面白い情報を提供できたら良いなとおもいます。

2007・07・22（日）

---

## 今日の釣果



今日は天候



も良く、海も穏やかだったので沖縄本島南の沖の曾根へでかけました。詳細はあした

2007・07・25（水）

---

## 先日の釣行の詳細

朝9時港を出港、約17マイルで50分で目的の沖の曾根に到着。潮先を調べるため魚群探知機で探査するも魚影が全く見当たらず、しょうがないので皆の意見を尊重して水深70メートルでパラシュートアンカーを投入、しかし魚は釣れない！そこで魚影のあった48メートルに移動するとカワハギの入れ食い、そしてハタの2キロ級が3連続ヒット！そうこうしているうちにサメが船の周囲に集まり始め、釣れた魚を横取りしはじめたが、なおも頑張るが釣れるのはコバンザメだけとなり断念し引き上げを決定！帰り道の糸満のオド海岸沖（別名スーサイド）に大きな魚影を発見！！ここでグルクンを4人で約150匹程釣りどうにか面目がたちました。

2007・07・26（木）

---

## 妙な天候

今日の早朝、晴天なのに標高200メートルにある糸数城址に霧がかかって見えません！普通は梅雨時期の現象が夏本番に起こっているのが気になります。南方では出来かかった台風が消滅したり、釣れ盛るはずのキハダマグロが全く釣れず漁師ともに私も事業休止状態が50日ほどつづいています。海水の温度は冷たい感じをします。しかし常に波は穏やかで魚群探知機に映る魚影に活気がなく、釣れても引きが弱く比較的大きい魚がぼつりぼつり釣れていました。しかしサラシのあるリーフ際は

小魚が群れ、それを狙うガーラやヤイトカツオなどが活発にアタックしている姿を明るい時間帯でも確認できます。ガーラは競りねが低く経費を取りきれないので誰も釣りません！

代理Nです。

どうもー、またまた娘の私Nが代理です。父は今日ネタなしみたいなので私の一日をw

今日はじれんに朝から卒業検定を受けに行きました☀️すこしやらかしたけどばっちり受かりました👏

次は公安さえ受ければ私も免許ゲッツ。がんばりまーす

2007・07・31（火）

---

台風4号の被害が多きすぎて



7月13日の台風4号の被害で我が漁港壊滅状態で、流されたパヤオの設置がとりえず30日に終了し、今日31日よりマグロが付いてないと思うが、十数隻ほど漁に出ました。明日の久し振りのセリにいきます。

本来のセリ風景！

2007・08・01（水）

---

## 今日のセリ



今日のセリ現場！水揚げは芳しく無いのですが、それらしい風景になってきました。那覇の水揚げも少ないので高値で取引されていました。一般に生マグロが流通するのはまだ先の状況？丁寧に釣り上げられたジャンボカツオを落とそうと思いましたが、次の機会にしました。

2007・08・03（金）

---

## ちょっと涼しくなる沖縄の数日前の夜の沖釣り

数日前の事、友人のHさんが友人Aさんを誘って、夜のタマン釣りに出かけました。日も暮れ月はまだ上がらない夜9時頃

あまりにも魚が釣れないので場所移動をしようと船のエンジン  
駆けようとしたのですが全く動きません。しょうがないので  
SOS発進をしたところ漁船のFが救助

に着てくれるとの事。その救助を待っているあいだ、Hさん  
は船の故障箇所を調べるためエンジンルームに入ったきり出て  
きません！AさんはFの到着を確認するためデッキに上がっ  
て周囲を見回していました。最初は闇夜で何もみえなかったの  
が、台風5号のうねりが見えてくるようになりました。それか  
ら次第にさらに闇夜に目が慣れてきてビックリ！！なんと船  
の周りに黒いカッパを着た数十人の人？が集団で水面を歩き  
回っていますが船には上がってこようとしません。こわくてた  
まらないのですがそれらから目を背けると海へ引きずりこまれ  
るような気がしたのでずっと見つめている事数時間（実際には  
1時間程度だったらしい）救助が到着するやいなや、すべてば  
一瞬で消え去り月明かりがあたり一面を明るく照らし昼間のよ  
うな明るさで帰港となりました。しかしその日から原因不明で  
左目だけがおいわさんのように晴れ上がり今日から抗生物質を  
飲んでいるAさんでした。

2007・08・20（月）

---

## マグロの夏休みはいつまで続く？

台風5号の襲来から1月以上経過するも、沖縄近海は波浪でま  
だ出漁できずにいます。天候も梅雨時の様相が多く、夏本来の  
入道雲に青い空そして焼き付く日差しの日が少なく、非常に不  
快な蒸し暑い日が続いています。数隻荒波の中出港するも、経

費をとるまでの水揚げはできず急激な漁獲低下をまねいています。例年なら9月の後半からメバチやキハダの30～70kgクラスが釣れ始めるので、もう少し我慢して状況を見据えたいと考えています。ショップの方は特定商品取り扱いの認可がおりるのに時間がかかるのでマグロやもずく、アサヒガニなどの販売はもう少しお待ち下さい。とりあえず超音波技術を応用した品質評価や加工方法の研究状況や漁業状況をお届けします。

2007・08・30（木）

---

## 8/30セリマグロ



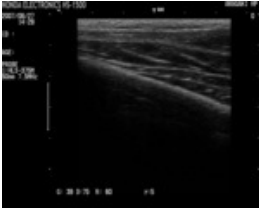
旧盆明けのセリ風景、3～28キロのキハダマグロが500キロ程度（4隻分）焼けがわずかに見られた。鮮度が高く身は透明感を呈し死後硬直の初期でした。



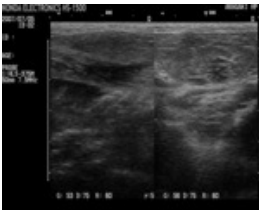
2007・09・01（土）

---

## 今日のセリ状況



今日はカジキ1本、3～3.3キロのキハダマグロ100本ぐらい、ハマ鯛（あかまち）1キロ前後十数本など水上げが回復のきざしが見られやっと活気がでてきました。本日のトピックスは1.2キロかつおの超音波検査結果で、画像をお届けします。



2007・09・12（水）

---

## 最近のマグロ水揚げ

9月12日のマグロの水揚げは11に帰港した2隻の釣果でしたが、40～70キロクラスのキハダマグロ二十数本で、沖縄近海に熱帯低気圧が停滞してるので全体的に水揚げが低いので今日は高値で取引され、地元の私たちには落と



せませんでした。

2007・09・21（金）

---

## 台風12号の余波の荒海にマグロ漁へ

本日21日友人の漁師のもりひこが荒海の中マグロ漁に出港しました。明日の競りに間に合わせるために明日の明け方までには帰港するとの事、多分、高値で取引されると思いますが、もしこれが時価より低い値段であった場合は、高値で落とそうと考えています。しかし私にはまだ食品衛生許可がおりていないので、もりひこのカーちゃんの鮮魚店の代理で出品したいと考えておりますがはたして明日どうなる事やら？ちなみに予定どうりに行けば明日競り落とし、24時間マイナス5～マイナス10度で熟成、そして解体し切り出し、包装し宅配便にて48時

間以内にお届け！もりひこの釣ったマグロが焼けがなく完璧に処理されていたら実行可能？釣れたとしても時期的に完璧は60パーセントの確率かな？明日の競り後のブログで確認を！競りが7時開始なのでブログ掲載は9頃！販売できなくても一連の情報はお届けいたします。

2007・09・22（土）

---

### もりひこマグロ無し、きよひでのマグロ超高値

22日のセリはマグロ2本25、27キロ！競り値は通常の3～4倍の値段で淳子丸の水揚げのみ！経費と合わず今日は休みとのこと、出港したのは昨日マグロが上がらなかったもりひこがまたこの荒れ模様の海の中へ出陣！釣れば高値がまっているので頑張ってください。たぶん明日から皆出港するので明後日のセリはマグロが多く水揚げされるでしょう。

2007・09・23（日）

---

### 明日セリがあります

明日24日セリがあります。情報ではマグロがけっこう上がった模様。詳細は明日10時頃に！

2007・09・24（月）

---

## 今日のセリ状況



今日のセリは小ぶりながらも大漁でした。セリ値は2～3倍と高値でした。今日の天気予報荒れ模様とのことで漁は休み！明日も高値かも！ちなみに水上げ状況は大物はかじき80キロ1本、キハダマグロ25～30キロ9本、シイラ10～20キロ十数本、スジアラ1～4キロ10本程度でした。

2007・09・28（金）

---

## キハダマグロがしい



キハダマグロ ブロック1000グラム

販売元：周鮮魚

価格：

沖縄近海で水揚げされた、キハダマグロを冷蔵熟成にて販売  
>>Seesaa ショッピングで買うこの

2007・09・29（土）

---

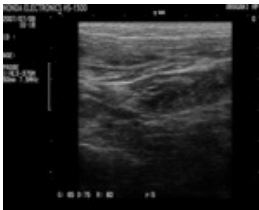
## 超音波

SD12.avi 今日の提供情報は、10cmのヤイトハタの幼魚の心臓超音波検診の瞬間超音波画像を動画でカラードップラーの映像をお届け！1心房1心室で十字を司る構造を示し、なんと心拍は驚くことに60前後の調律！！。人間と同じバイオリズムかも！、これをなにか養殖関係に利用可能では？  
関係者の方コメントお願いします。

2007・09・30（日）

---

## 超音波生理



筋肉の超音波像について、生体の筋肉は伸縮が同時に行われ、たとえば上腕においては肘をまげ、力瘤を出す動作をすると上腕二頭筋は超音波上腫大し内部エコーは低エコーレベルで観察され超音波透過性も向上する。画像はあるポーズをとった時のもの

ので、指を動かすだけでも局所的内部エコー変化として捉えることができる

2007・10・01（月）

---

## アカナー（バラフエダイ）の悲劇



アカナー（バラフエダイ）は沖縄では毒魚指定を受け流通禁止魚の横綱的存在です。しかし、これがまた美味しい、旨い、巧いので釣り上げても捨てずに漁協の冷凍庫の隅に保管されています。これを時々皆で宴会のつまみとして捌きます。一般的に何事も起こらないのが普通ですが、昨年の5～6月頃の水揚げのアカナーで見事に中ってしまいました。症状として、まず苦いそしてすう十分後に唇がたらこ唇に変身さらにむねの圧迫感に呼吸苦、翌日からは関節痛と何を食べても（砂糖水）苦い！苦い！痛い！が三週間もつづきこのまま死ぬかと思いましたが、事件より1年以上経過しましたが、元気に現在暮しています。

写真上が問題のアカナーで最初は非常に旨かったです。ちなみに中ったのは10人中2人で私とナニワのおっちゃん！でした。

2007・10・02（火）

---

## 今日の魚は上品質



今日は朝のセリでハタの2キロクラスが路頭に迷い、捨て値（漁師の立場）でセリおとされました。庶民では高値！取りえず実験のためキープ左検体写真、右超音波画像で異常は7mmの高エコー領域一か所のみ観察されその他は身質繊細均一像で脂の乗り程よく、検査後海洋深層水でコーティングご、-30にて冷凍保存しました

このブログを書くのに通常の労力を10倍以上VISTAではつかいます。早く対応お願いします。

by syu

2007・10・03（水）

---

## 台風15号接近中



沖縄地方に台風15号接近中！明日は八重山諸島が暴風域に入り、多分沖縄本島に向きを変え、そして日本縦断？しかしその後ろの熱低が発達しながら九州地方をターゲットにしている模様！せりは当分休みの予定？

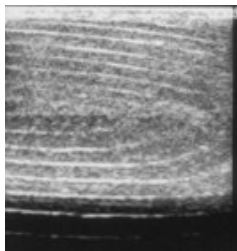
マグロ販売はまだまだ先の話となりそうです

写真は42キロのキハダマグロ

2007・10・04（木）

---

## 冷凍マグロの落とし穴



マグロは冷凍保存で数年は細胞が生きた状態で保存できます。よってマグロビジネスは冷凍流通が主流なのです。諸費者へお



届けするのは冷凍が基本で届いた商品を消費者が解凍して食卓にならびますが、これがまたけっこう難儀？なことで普通は冷蔵庫に入れて緩叙解凍してしまいますが！まちがいです。このように解凍すると色ボケが生じ、熟成も不均等に起こり本来のマグロを堪能できませんので注意して下さい。解凍失敗のマグロの超音波像をお送りします。

全体的に高輝度粗雑で観察され、筋は明瞭しかし超音波透過性が向上しています。

2007・10・05（金）

---

## 台風の贈り物

漁業関係者にとって台風は嫌なもので、毎回なんらかの爪痕をのこします。しかし目線を変えて分析してみると、やはり来るべき時期に来ないと、サンゴは白化現象が起きるし、マグロの活性も落ち釣果が低下、とんぼの襲来もなく羽アリなどの嫌な昆虫の異常増殖をまねいたりします。ここで台風のおくりものとは？まず台風通過後、全般に魚が活性化しマグロ、アカジンなどの高級魚から多彩な魚種の魚が釣れ盛りへたすれば海岸に1キロ数十万もするクジラの胆石が漂着したりします。なので台風は自然界には必要と思われませんが、できれば超小型の定期的な通過をお願い！

2007・10・06（土）

---

## 美顔

1 MHz 帯域の超音波が生体の細胞活性に関与しているとの研究発表がなされ製品化されました。その効能は各メーカーの資料でご確認を！

さて私は日ごろ医療超音波装置の研修生のトレーニングで私の腹部を走査しています。研修生なので当然1検査に1～2時間トレーニングによろします。これが結構苦痛であったのですが、最近の発見とは、なんと検査を行った部分の皮膚の張りが良くなりウェストが1 cm程細くられるのが約3日程続きます。人間ドックで超音波検査を受けたときはご確認を！上手な人は素早く終わり、下手な人は時間がかかるので効果大です。特に腹式呼吸も関与しているとおもわれるので嫌な顔せず協力を！

2007・10・07（日）

---

## 画像を極める



人体血管模型

販売元：周鮮魚

価格：

価格交渉：可能(2007/10/07時点)

超音波技術習得、または第三者への説明用の人体血管模型

>>Seesaa ショッピングで買う

私は、医療技師として診断に必要な画像情報を提供するのを業務としています。特に超音波検査（エコー）はどの病院に行っても簡単に検査が受けられる反面、非常に高度な知識と技術をようします

これは魚群探知機の応用で、水揚げの多い漁師は第6感がすぐれていると云われるが、漁師曰く！漁は戦いでありこの広いうみの中から魚を釣り上げるために、地形、気象、潮流や海水温度などの情報を収集し分析した結果が釣果であるとの事で魚群探知機、衛星航法、レーダーなどは標準装備でフルタイム稼働！まさに画像診断のプロである。

2007・10・08（月）

---

アカジンミーバイ釣れだす



台風15号の影響でここ1週間程マグロ漁に出漁できないので、数隻沿岸で釣れるアカジンミーバイ（スジアラ）を釣りに出ました。結果は数十本も水揚げされ大漁で、ちなみにG丸は3〜5キロクラス6本で那覇の競りで高値で競り落とされたと喜んでいました。

アカジンは警戒心が強く普通の釣り方では釣れません、以外とルアーに簡単に食いついたりする事もありますが素人には、狙って釣れるものではありません。アカジンはどのような姿かと言うと真っ赤な魚体に青い斑点、口は引き締まり尻尾が大きく広いのが特徴で非常に高級魚として扱われ、庶民には簡単に手が出せない魚種に入ります。左画像

これに類似してバラハタ数日前のブログ画像があり時々アカジンとして売られますが尻尾が切れ長なのが特徴です。ハタ類は高級魚ですがアカジン程ではなく庶民にも手が出せます。鮮度の良いものは非常に美味しいと言われています。

ちなみに左画像のアカジンは私が石巻き漁法で釣り上げた5キロのアカジンです。

2007・10・11（木）

---

## 白いか（アオリイカ）高釣





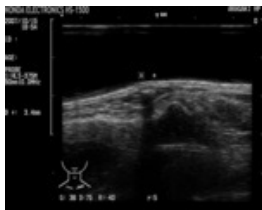
沖縄本島地方アオリイカが好調です。時間帯は午後6時～7時30分頃で日没前後のやや薄暗くなってから良く釣れます。餌木は日没前はオレンジ色の4寸程度の細めが好調で日が完全に暮れたらピンクが好調に変わり、月が出たり、外灯の近くはオレンジや緑に良く釣れています。我が家近辺（南城市）は、浮き調整の棒引きが反応が良く、漁港や山原は沈み調整でしゃくり釣りが良いようで、型も1キ。サイズと大物が上がっているそうです。ちなみに我が家近辺は200～600グラムサイズが多いようです。また東海岸と西海岸で大きさに2倍程度の差があり今年は全般的に食い渋りの年のような気がします。

写真は左は500gのアオリ烏賊で右は良く釣れる場所干潮時の地形沖合300メートルのリーフ

2007・10・22（月）

---

## 画像を極める2



ほんの少し超音波の基本に戻って！

数週間前の私の検診結果で胸部レントゲンに異常が見られ、精査を要するとの通達がありました。それは肺に存在する顆粒状陰影で形状からして微小癌を否定出来ないとのこと！普通はCTで精査の所主治医に御願ひして、胸部レントゲン2枚の通常写真とダイナミックテスト写真の2枚撮影でそれが肺に存在しないと証明されたが、その存在位置が分からないとのことで結局CTとなった。しかしここで超音波装置で探査してみることにした。しかし10メガヘルツを使用するもらしきものを描出できない。我病院の超音波装置は最新鋭である。そこで1斤袋に水を入れフォーカスウィンドウとして検査再試行。結果はただの皮下の石灰化であった。画像右

どんなに装置が開発されても、基本原理は変わらずキテコの介在は重要と感じました。超音波検査を知っている人にしか意味は理解出来ないと思いますが、一般の皆さんにはすみませんでした！最後まで目を通していただいて有り難うございます。

2007・10・24（水）

---

### 画像を極める3 ピットホール

超音波装置はアナログからデジタル方式へと進化し、画質が非常に改善された。これはフーリエ変換の演算スピードがあったからで、これからも日々進歩をとげていくものたされる。一般社会では声を周波数解析して、同一人物の同定など事件などの時重要な資料となる事も多い。

さて超音波技術であるが、画質を良くするために取り込んだ情

報を解析演算して必要データのみを表示する方式が主に採用されるようになってきた。画像表示レベルは装置の開発者に依存することが大きく、また多機能のため術者の装置の設定や調整で画像が明らかに変貌する。また画質が良いため見えている物と錯覚を起こしやすい。

アナログ時代に行っていた走査テクニックは現在でも重要であり、観察時間短縮はもつてのほかと、ここ数日間の実験で実感しました。

デジタルはデータが非常に薄いと思われる。特に皮膚直下の病変にご注意あれ。

2007・10・25（木）

---

## 画像を極める 4

私は、現在必死で超音波物理を実験にて研究中です。最近の穿刺用プローブは脇刺しから、横刺しに変わりつつありますが、実はこれがなかなか穿刺針が見えない。ガイドラインがしっかり示されているにもかかわらず反射の強いはずのものが見えない？なぜー！

たぶん推測であるが、トランスデューサーに帯域幅の狭いP Z Tを使いデジタル解析で補おうとしているのでは？

実験してみてください。真実は画像にしめされます。

裏ワザとして、ドップラーをかけて穿刺針に振動を加えると、穿刺が明瞭にドップラー信号を発します。

2007・10・26（金）

---

## 画像を極める 5

4の続き！

デジタルは薄いと言うことは、透けて見えるので情報が見やすいので診断がしやすい。しかしそのピットホールとは、見たいものだけ微分して表現しているの、見たい物の+のみでの成分で-成分はカットされている。従来のアナログ方式は+と-が吊りあってはじめて現象が成り立っている。非常に粗雑で観察しにくい！

個人的にはこの邪魔な-成分が重要な鍵を握っていて情報量の多い

アナログが安心、納得できる。全く関係ない話だが冷凍まぐろは美しく鮮度が良い！しかしうまみが無い！保存もあまり好ましくない！

近海マグロを自然熟成したものは、不均一な色合いで見た目鮮度が低いがしかしこれがまたうまい！そのまま冷蔵で数日は維持出来ている

冷凍マグロはデジタル！味覚にピットホールあり！！

2007・10・27（土）

---

## 画像を極める 6

私は放射線技師です。これといった特技がないので、検査前には必ず超音波データーや患者さんとゆんたく（世間話し）で事前にカンニングをして検査にあたります。偉そうに画像を極め



るなどとはざいてますが実はこれだけのこと！

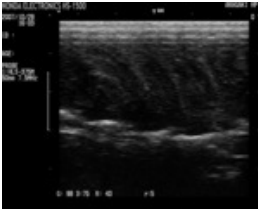
先のことが予測できる霊能者ではなく、ただ事実をもとに推測しているだけにほかなりません。検査所要時間の短縮は明らかですが何故かこれを行うと一般的にいやがられますし、説明しても聞く耳もたずで、最近はこれに疲れました。なにか良い知恵があれば何方かご教授お願いします。

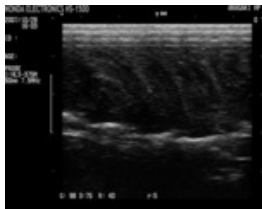
所詮、画像は画像で極めるためには臨床情報を解析できる努力を推奨したいです

2007・10・30（火）

---

## 鮮魚を見極める





本日の超音波実験結果！昨日漁に出ましたが、潮流が早く目的のアカジン仕掛けを設置出来ず、時合いを待つも状況変わらずたまたま釣れたオーマチ（青チビキ）を競りには出さず実験用に使用しました。

その理由として、マグロに比べて鱗が大きくマグロ3mmに対して8mmと大きくまた厚みがある。これは超音波検査で検査可能かの実験の為である。ちなみにタマン（ハマフエフキ）は鱗の影響で多重反射が強く身質判定不可能であった。今回の実験結果は、オーマチの鱗の多重反射は5mm程の深部まで観察され、身質は脂の乗り具合や寄生虫の存在の有無は十分に観察出来、特に周波数帯域7、5MHzが最も良かった

しかし、表面の評価はキテコを介在しても評価不良となった。また多重反射防止のため圧着斜方向を試みたが新鮮で身が硬く不可能であった。写真は地図状に脂の乗りが散在しているのが確認できるでしょうか？

2007・10・31（水）

## 風が音を遠くから運ぶ？



数日前の漁に出た日の出来事！

アカジンを釣りに、3<sup>キロ</sup>程沖合に停泊し漁をしていると、船のすぐ側から子供の話し声が聞こえました。それが何故か大きく聞こえたり小さく聞こえたり音量に波があり電波状態の不安定なラジオ放送を聞いているような感じです。私の周囲2～3<sup>キロ</sup>四方に他の船は存在せず、また平日なので子供が船釣りを楽しんでいるはずも無く、魚が釣れないので何故この現象が起きているか確認すると、風がこの子供たちの声を運んできていた模様、風上の5～6<sup>キロ</sup>先に玉城小学校があり、その体育の授業のような雰囲気の内容で風が強く吹くと良く聞こえるような気がしたので、多分風に乗って声が飛んできてきた物ではないかと思われました。子供の声は周波数が高く減衰が大きいと考えられた為

また、雷が起った時バリバリと言う高周波の音が聞こえたら、それは非常に近く危険では無いかと思いました。これは3週間程前の釣行の時私の船の近くに雷が落ちた時がそうでした。ちなみに遠ざかってからはゴロゴロ音のみでした。しかし非常に恐ろしかったのでこの音が完全に消失するまで船室から出ることが出来ませんでした。とくに無線機のアンテナがバチバチ電

気が飛んでいたのが非常に危険な状況だったと、今考えてもぞっとします。

2007・11・01（木）

---

## アオリイカは何色を好む？

本日11月1日、八重瀬町港川漁港新港に1<sub>キ</sub>サイズのアオリイカ発見！イカ餌木をすぐに準備し投入、まずピンクで反応無し、しかし諦めて無造作にたぐり寄せると興奮して10m先から飛んでくるが、抱きつかず、色をワインレッド、青、緑、オレンジと変えるが全く反応なし、サイズを3寸に落としてピンク色を投入すると驚いて潜ってさいまいました。ピンクは夕日が沈んだ直後に爆釣しているが今日のこの小さ雨の午前7時前後の餌木の色がアオリイカにとって好ましくなかった模様、これから餌木の色を水色と今日の空色で薄い灰色で夕方もう一度チャレンジ予定！しかし雨が上がればの話である。

ちなみに沖縄地方は今日からソデイカが解禁で早ければ明日の競りに初物の5～10<sub>キ</sub>のソデイカ（捌かれて身だけ）が並ぶと思われます。しかし今日この悪天候の中出漁したのは2隻のみで良い結果を出す事を期待します。

2007・11・06（火）

---

## 画像を極める6 ピットホール

11月6日、緊急胸部血管塞栓術が行われました。外傷患者は

CTにて左鎖骨下の大胸筋と胸膜間に径10cmの類円形腫瘤あり、貧血進行し血腫とされIVR術となった。術前超音波検査を体表領域でスタンダードの10MHzで走査した。ドップラーでも明らかな出血の所見無し！IA-CTで出血と血管同定し塞栓治療完了。

超音波検査は、後で考えてみたら4MHz前後を使用していたら十分検出可能であった。

目的の深さに応じた周波数を使うべし！

2007・11・08（木）

---

## デジタルのビットホール？

最近漁師が魚群探知機が上等になった。けど魚を探しにくいと洩らしてます。メーカーさん曰く、デジタルは当たりまえ？と言う。実は医療画像関係も電子方式、いわばデジタル化が進み類似する現象が起こっています。デジタルは0または1の世界でいわば有る、無しの2者択一。しかしアナログは0～1までの空間にアバウトな表現で1ではないが0でもなく、その中間のどちらかである状況が存在し、経験や知識で読み取る技術を身につけてきた。誰でも技術を持たない。でも同水準で統一されたそれをデジタル化すると、基準化および規格化でき誰でも同じレベルで判定できる世界を作れる。またそれをデジタルで詳細にアナログレベルで情報管理しようとしたら1ビットですんだものが数キロバイトと要求に応じて大きくなりデジタル化した意味を持たなくなる。よってデジタルは今までのアナログの概念で考えると大きな落とし穴に陥ってしまうとかんがえら

れます。皆さんご注意あれ！デジタル化は非常に恐ろしいということ！！

近い将来デジタル人間（ロボット）が開発され一緒に暮らす時代が来ると思われますが、アナログにしか適応できない私にとっては、楽しい将来とは言えず非常に味気ない生活が待っているとしか考えられません。デジタル化のみの世の中になるとお先真つ暗、なぜなら有る、無しの世界で、有るかもしれない？が消える

2007・11・09（金）

---

## 今日の水揚げトピックス



今日のセリは5隻の水揚げでそれぞれ違った魚種を比較的良



い釣果でした。ソデイカは200キロ程度、シイラは300キロ、キハダマグロ40キロ超が混じりやはり300キロ程度、近海魚はグルクン、アカジン、バラハタ、など30キロ程度と、この前線の影響で天候が悪いにも関わらず良い釣果であったと思われます。糸満や那覇のセリが思わしくないと見られ、非常に高値取りきでした。写真はキハダマグロ、ジャンボシイラ、身だけで7～13キロのソデイカ。

2007・11・11（日）

---

## 器の大きさ

今日ふと考えた器について、自分の器ってどの位なのかと？、そしたら答えは、なんと私に器が無いことにきずきました。あっちふらふら、こっちふらふら是といったものが無く、何を妄想して今を生きているのか！自分を第三者として見ても器の大きさを示唆できません。バッカジャネーノ！と思いつつなぜか楽しくまた悲しい自分がいます。

結論として器の大きさとは、相手の気持ちや状況をくみ取れるだけの容量ではないかなとおもいました。そのためには大きな心のゆとりつまり容量が決め手になり、大きいと持ち運びが不便で小さいとすぐに一杯になる。ところが伸び縮み自由な素材

の器をもつと自由に器の大きさを変えられるが！詰め込み過ぎて身動きできなくならないように注意しましょう。

2007・11・15（木）

---

## 今日のセリ



今日のセリは、まあまあの水揚げでした。しかし内容的に1人で50キロ前後のキハダマグロを7本、と大漁もいれば、2～3キロクラスを数本と狙ったパヤオで勝敗が決まった模様。メカジキの胴体だけで160キロなども上がり、ソデイカも好調、さらにアカジンも数多くあがっていました。写真は58キロのキハダマグロで、解体後の状況では、身質は鮮明な赤色に脂が乗り始めまだらピンク模様で断面が彩られ、焼けは全くみられず。切り口に死後硬直をしめず、ニキビ様粒粒が見られ、おバーによると上級との事！メカジキも脂の乗り良く身質は博



多人形のような純白にきめ細かい状態でこれは最上級と言っていました。

2007・11・17（土）

---

## 味覚の神秘

同じ柵のマグロの刺身を食べる。1枚目美味しい、2枚目感動的な旨み、3枚目よく味わうと2枚目の感動より落ちた、さらに次と少しずつ味気なくなる。しかしこれが多人数で勝負しながら食べると、どんどんマグロを食べつくして、お会計で真っ青！マグロの旨みはイノシン酸で、しょうゆがグルタミン酸と独自に味わうと味気ないが両方がそろると、脳に直接官能を伝える物質に変化し生理的に健康な味覚状態であるらしい。しかし人体にチミンと言う物質が欠乏すると、その官能は起こらず食欲も制御されるらしい。食はバランスよく食しなさいとはそういうことかな？

さて超音波、なぜ登場したかということ鮮度の高いマグロをズケにするには時間を要しますが、超音波10MHzを照射すると比較的容易にしょうゆが浸透しました。まだ研究初歩なので推測ではありますが、しょうゆの成分の塩分、糖分、グルタミンなどそれぞれがそれぞれの超音波の波に乗りやすい相性があり照射超音波の種類で送り込みたい成分をコントロールできるかもしれません。解明には私の研究所では不可能なので誰か解明してください。

2007・11・18（日）

---

## 生鮮マグロが消えるかもしれない？！！



原油価格が上昇しそれに伴って燃料代は高騰したので出漁回数は激減し水揚げも激減。しかしまぐろの価格はどちらかと言えば低下傾向それで経費割れも生じ、さらに今年は大型台風が次々と襲来し、大きな被害をもたらした。沖縄でもどこかの国の冷凍マグロが流通するようになり小規模漁業組合はさらに追い打ちをかけられ、さらにマグロが安価で取引きされるので経営困難になってきた。このままでいくと大きな借金をかかえて倒産もありえる。今現実を見据えて早急に対策を立てていかないといけないのでは？と考えた。来年の4月を目標に生鮮マグロを冷凍物と同じ価格で提供したいと計画、準備中のわたしは、計画倒れにならないように現在は研究に取り組んでいます。時折研究成果をブログで発信しています。過去ブログでも参考になることがあればコメントをよろしくおねがいます。皆さんのコメントで研究も進み、そしてマグロ販売も可能となるのでよろしくお願いします。By周鮮魚、周超音波研究所！  
今さっき咲いた水草の花（11月18日午前10時頃

2007・11・19（月）

## アブラソコムツ（インゲンダルマ）は中る？

アブラソコムツ（インゲンダルマ）は中る？沖縄ではこの魚は中毒魚とされており、流通禁止魚です。よって漁師は持ち帰らず幻の魚となっていますが、実際には深海釣りで時々釣れます。非常に旨いと言われ持ち帰って試食することに！私が釣ったものは魚体はマグロにて流線型、肌はサメ肌のネズミ色で光沢をもたない30キロサイズで鱗はきめ細かく（もう一種鱗の大きなものがある）肉質はやや白いバターのような色彩で捌くと包丁にべっとり脂がつくほど脂っこい。初日50グラムの切り身を網焼きで食べた！最高級牛の霜降りみたいに口でとろけて非常にうまし、また何ともない！2日目50グラムで満足できず50グラム追加の100グラム翌朝トイレにすわたら何の気配も無しにお通じ。3日目一気に200グラムいただいた！！翌朝何の感触もなくスッポンと出た。しかしこれからが大変、どんなものを食べても1～2時間後には腸を滑って出てくる、出てくる。食べては出しーを5、6回で腸の滑りが収まり無事快復！自分の意志で止める事が出来ないので毒魚指定になっているのでは？ちなみにその日は予感がするとトイレに座っていたので、ほとんど仕事にならなかった。あとで調べたらこの魚は不飽和脂肪酸の塊で人体には吸収されにくい成分であるとの事。中るのではなく吸収されないだけであった！

2007・11・20 (火)

---

## マグロの目利きは難しい！

今日のセリで35キロのメバチマグロが2本水揚げされている。見た目全体的に太っており、表面粘液をわずかに有し、尻尾切り口から血が流れだす、その血は少し経つと凝固してしまう。切り口表面は筋のぶつぶつがきめ細かく認められ、死後硬直状態？目の膜は白く濁り、氷水焼けをおもわせる。鱭は表面がはがれ内部の白い地肌が見えている。その為か誰もセリ落とそうとしない！しかしこの誰も落とそうとしなかったマグロは実は今日の高級の身質で、捌く時に包丁を吸い込み切りにくい、そして脂べったり、色合いは肌色とピンクの中間で均一な色彩ときめ細かささと表面に脂がコーティングされ香りも良い、さらに身は膨隆し身が生きた状態を呈している。

たべたら極上の中トロぐらいかなとのこと。

さて栄養価はと！当然DHAは多く、EPAも多いと考えられます。また血合いにも脂が乗っており、そこにはタウリン、ビタミン、ミネラル、鉄分も多くそれを食すことが可能と思われ全体的に素晴らしい栄養価の食材とも考えられた。一般に心配されている水銀や鉛などの有害物質は基準値以下で無視できるとのこと！！

2007・11・22 (木)

---

## 北風強く、晴天

今朝の港川漁港はセリは休みでした。北風強くたぶん10メー

トル超えで強弱のある乾いた風が吹いて気温は18度もあるのに寒く感じました。漁港がひっそりと静まりかえっていて、1人ぼっちでアオリ烏賊釣りをしています。また一杯も釣れなかったから？港の入口はうねりが押し寄せサーフィンには良いと思われる形の良い波が立っていました。ちょうど満潮で押し寄せる波が航路にまで北風に負けじと入ってきました。いつものサーファーたちはまだ見当たらず、たぶんスーサイドが良い波が立っているのでしょうか。そこは平和祈念塔の南下に位置するので寒くもなく、黒潮の温かい潮流が直接流れ込んでくるから寒い時期には打って付けかもしれません。またそこは沖縄本島最南端の喜屋武岬に近く、北風で作られた大波が回りこんで丁度良い波に変わってくれるのでこれからの季節メインのポイントになると思われます。平和祈念公園から見下ろす事ができますので、観光で来られたら見てください。またこの時期はザトウクジラも子供を連れてこの海域に避難にやってきますので、運がよければそれも見る事ができます。展望台には老夫婦（たぶん80歳ぐらい）がのんびりと海を眺めていますので、クジラの情報を教えてくれるかもしれません。今年も元気でいたらな話で、クジラ供に会えるかもしれません。注意！フェンスの外側は崖淵なので近づくことは止めて、展望台からの眺めを楽しんでください！

2007・11・23（金）

---

## 台風23号の影響だった！

今朝もセリは休み、北東の風10メートル超えの昨日に比べ強

弱が激しい！ときおり突風が吹くような感じ。波は異常に高く、轟々と響きわたっている。サーファーが数人やってきて海を眺めている！諦めきれずに小一時間ほど経っても眺めている。かぜは強く漁師の船のジャンボ竿がピューピューと泣き叫んでいて警報を鳴らしている。

長老の漁師は船を陸揚げ避難作業をしている。今日も晴天であるが少し黄色っぽい感じがする。昨日と同じ18℃で風は強いがあまり寒さを感じない？妙に体がポーとした感じで体調を崩しそう。脳外科と循環器の先生曰く、中途半端な季節に脳卒中や心筋梗塞が多いと！対策は水分を十分にとる事と言っていた。今これを書きながら思い出して、コーヒーを3杯飲んでいる。外に栄養指導の先生によると、魚の頭や、アラ、皮などに血管を健康に保つ成分が非常に多く含まれているとの事、しかしこれは人体に吸収しにくい物質らしく、これを効率よく摂るには野菜とともに水炊きにしてその野菜に浸みこませると良いと言われていた。

2007・11・24（土）

---

## 捨てるところに栄養化が高かった

数日前にマグロの栄養を調べていた。何とマグロは昔はあまり良い食材としての存在はなく。近くの漁港の漁師に聞くと昔は保存性の高いサメと良く交換したり。時には捨てる事もあったらしい。特に東京ではトロは捨てられていたものが脚光を浴びたものとして記憶される方もいると思われ、いまでは最高級として全世界で愛されている

そして次に目玉が知能指数が上がる成分DHAを多く含むと脚光をあびた。さらにその上を行く部位が新たに発見された。そこは血合い部分で食べるとレバーのようであまりにもマグロの他の部分に比べ非常に不味い。しかし栄養学的に分析した報告によると、多数の有効成分が凝集されていて、これを食べると、次の効果が得られたと文献に記載されていた。ミオグロビン、DHA、不飽和脂肪酸、タウリン、やNa k Ca 及びビタミンを多く含みこれらが相互作用で吸収されやすいらしい。それで貧血の改善、動脈硬化の予防、乳児の神経発達の促進、7、8歳ごろの小児の知能指数の向上、インスリン分泌促進による糖尿病予防、など栄養学的に考えて非常に高度の食材と言われている。さっそく鮮魚店からもらい調理し食べたらまずかったが、美味しく食べれる方法は容易に見つかると思われた。これ研究対象に追加決定！

2007・11・26（月）

---

## 台風23号沖縄近海に停滞

先週の木曜日あたりから、波浪などの影響を与えている台風23号、このおかげで湿気の高い東風が沖縄東海岸に吹き荒れ気温21度で蒸し暑く感じられる状況が現在も続いています。漁港入口には6メートルを超える波が時々押し寄せています。これは綺麗なウェーブに轟音とがハーモニーを醸し出し、見ている飽きが来ないというか！すごい自然現象を皆さんにお届けしようとビデオ撮影しようとしたのですが、危険性が高いからやめておいた方が無難だと漁師に止められました。それだけ波

の高い状態が続き小雨模様の状況で悪天候の沖縄南部東海岸をおおくりしました。当分はセリは無いと思います。このあと今までの経験からマグロが大漁となるでしょう。

2007・11・29（木）

---

## 自分の体が資本

ここ数日間本職の仕事を休止しています。理由は腰痛で左足がしびれています。いままでこれは当たり前の現象で2年も続いていたので気にもしませんでした。職場から診断書を出すようにと催促があり、専門の先生に診ていただいた所、非常に病状が悪いとの事、下手すれば歩けなくなるかもしれない？とりあえず早急に症状を止める事との説明！しかも原因は腰ではなく頸椎の神経が侵されていたらしい。帰りの車の中でブルーになりましたが！！！！まっしょうがないかなと！いろいろ体験した人生前向きに今のここですべきことを楽しんでます。そこでなんと新しい発見！T i oと超音波で殺菌できるらしい、研究に追加決定！理論を解読できていないので研究成果は後ほど！また私の超音波の師匠が求めている装置の開発の可能性が見えてきました。師匠もう目の前まで来てます！

2007・12・01（土）

---

## 今日から一斉に漁に出る

やっと昨日から台風の影響がなくなり、晴天で北風3メートル



程度で海は穏やかになりました。今日のセリはアカジンが数匹出された程度で何もない状況でした。忘年会シーズンと明日の那覇マラソンの関係か？セリ値がなんと平常の2、5倍の値段で取引されました。おかげで気持ちの落ち込んでいた漁師達に活気が戻り、本日次々と出港していきました。明日はセリが休みなので明後日月曜日のセリが魚であふれるでしょう。特にキハダマグロやメバチマグロは脂が乗ってきて非常においしくなっています。特にキハダは丹精込めて自然熟成を仕上げると格別に美味しいです。ショップがまだ準備段階でこの商品をお届けできないのが悔しい！あせっても良い商品は出荷できないのでじっくり準備に専念しています。たぶん初出荷は4月1日と予定しています。お楽しみに！尚、研究成果や水上げ状況は、これと似たトピックが見つければ発信しますので、時折お立ちより下さい。

2007・12・02（日）

---

## 今日は那覇マラソン

今日は那覇マラソン午前7時の天気無風状態、気温15℃、晴天で少し黄砂の影響か黄色いもやが立ち込めている。港川漁港でアオリイカ釣りがするが、反応するのは40cmぐらいのガーラでエギを小魚と間違えて追っかけてきた。漁師はほとんどの船が漁に出ており、港の中に1隻だけ休んでいる船があるのみ。空気は酸素を多く含んでいるのか深く吸い込むと体中に浸みこんでいくような爽快感！しかしマラソンランナーには晴天のため暑さとの戦いでしょう。漁師にとっては最高の天気と思われ

るが、水平線が凸凹で見えているので沖合はうねりがありそう。しかし水面の動きがよい時マグロの釣果も良いので明日のセリは楽しみである。

2007・12・03（月）

---

## やはり大漁



今日の港川漁港気温17度小雨混じりで北風7～9メートルで寒さを感じない。セリ場に漁船が横づけし次々と水揚げされている。予想どおり大漁でセリ場に入りきらない状態であり、ソデイカは別のコンテナに収容保管でセリ開始された。忘年会シーズンとあって高値取引でバブル時代を思わせる程活気にあふれていた。この調子があと数回続けば今年をどうにか乗り切れそうだと漁師は言っていた。マグロは30キロ前後が多く期待していた50キロオーバーはなかった。しかしほとんどのマグロで身焼け無く脂が乗りさばいた後に表面に脂がコーティングされて、香り良くほとんど上級の品質と思われた。

2007・12・04（火）

## 超音波殺菌？

超音波で殺菌？ある周波数に細菌や酵素の活性を変える性質があり、医学的に1MHzで美顔などの皮膚の健康やメラニン色素沈着阻害などの美白効果、さらに血管内の血栓溶解促進など解明されている。超音波健康器具を購入するなら1MHzが安心と考えるが？直接テストは行ってないので効果の程はどうでしょう。効果を認めた方はコメントをよろしく。そうでない方は1MHzのエネルギーを上手く利用しない装置の使用方法かもしれません。

さて殺菌について、超音波を液体中で強力に発射すると、キャビテーションを起こします。それは気泡発生として確認され、暗闇で観察すると発光するようです。（ソノルミネッセンス）このキャビテーションを利用して殺菌が行えるそうです。またある薬品と複合で行うと薬品を減らし尚且つ時間短縮が行えたとの研究成果があり、生鮮マグロの品質管理法として研究を始めました。現在超音波発生装置に25kHz、120kHz、200kHz、2、5、7、10MHz、の準備が整い、とりあえずパンにカビが生える状況観察でテストしてみたいと思います。もっと簡単な方法があれば伝授おねがいします。

## デジタル（マニュアル）化の危険性今日は面白いよ！

デジタル（マニュアル）化の危険性？何が言いたいのか！それは健康について、私は2年前から腰椎ヘルニアで療養中であり、痛みの生じない程度の業務を行ってきた。毎日が痛く治る様子もない、しかしこの療養のマニュアルが落とし穴であった。そのマニュアルは急性期のものであり、タブーとされていた運動が慢性期において推進する第一の運動方法であった。数日前からリハビリを開始し少しずつ回復傾向があり、まっすぐ歩けるようになってきた。

さて業務は、今誰でも同じことを同じレベルで行うためマニュアル作り（業務のデジタル化）が推進されている、しかしこれがトラブルにつながる危険性を持つ、あまりにも完璧をめざしすぎて、1つの誤記により重大な事故に発展する事もある。しかしこれはその時のたまたま起きたケースにおいてであり、別のケースにおいては正解であるが、1回の重大の事故によりマニュアルから消されることが多い、機械はデジタルで操作する人はアナログである。よって人間育成が最も重要で重きはその育成方法のマニュアル化がよい結果がえられるのでは！

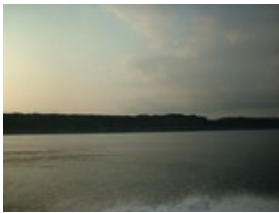
超音波はデジタル化が進み今までのノイズが消されて、鮮明に観察できる、しかしこれまでこれらのノイズを利用する診断方法が使えなくなってきた。またデジタルは補間と言ってありもしないものを予測して画像を構成する。アナログに比べてデータ量が限られてくるので、基本的画像は明瞭になる。診断はしやすくなるが、これを過信すると、思わぬ落とし穴に陥る。

基本的には診る側の経験と勘のアナログに頼るのであると思われる。

2007・12・06（木）

---

## 今朝の天気



今日の天気、晴れ、晴天に雲がちらほら、気温16℃無風状態で波は無し、沖合の凹凸も見当たらない。漁師はほとんど漁に出た。セリでマグロの値段は普通よりやや安値傾向であった。60キロオーバーのマグロが最安値であったが、このマグロが色合い良く脂も乗り上級品と思えたが不思議であった。那覇では倍近い値が付いているのに？たぶん明日も安値傾向を示すのではないのでしょうか！セリ券は取得したが、衛生管理の販売許可申請の準備中ですが、オーバーの見習いで修行中で目利きが着実についてきました。超音波判定法も60パーセント程度出来上がり、データベースによる自動解析も着実に進んでおり品質表示ラベルの出力までこぎつけました。あとはpHと酸素分圧値のデータをリレーション設定するだけです。大まかな内容は特許出願番号2005-380844をご覧ください。

## 大型のキハダマグロ順調



例年に比べて、キハダマグロは、1日の水揚げとしてはやや好調で、60キロ、70キロと大型が顔を見せるようになりました。しかしセリ値は三分の二でありあまり好調とは言えない。理由はマグロを釣り上げるとき、細長いヘビのようなサメが美味しいマグロの時身をくりぬいて食べるので円形の傷痕が数か所に出来、いかにも見た目病気のように見えるかららしい。またこのようなマグロは何度も攻撃を受けた傷痕が無数にあり、いかにも失敗しそうである。しかしこの傷痕は見た目病気の様であるが、超音波で観察すると、表面1cm程度の脂肪でできた瘡蓋であった。超音波画像は人体の表在で見られる脂肪腫と殆ど類似する所見であった。ちなみに写真のキハダマグロ安値であった理由は傷痕が3か所見られ、マグロが反っているためとの事、脂が乗りすぎて沖縄にはあまり好まれないらしくもう少しあっさりした40キロクラスが売れ筋がよいとの事、脂の乗りもほどほどらしい。

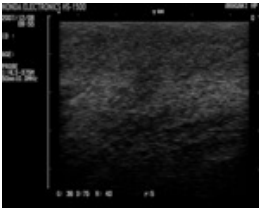
2007・12・08（土）

---

## キハダマグロですしパーティー



3日前の68キロのキハダマグロの背カミを2キロ購入。写真左それを市販のすし酢に味付けを足してシャリを作り握ってみました。マグロの中心部は赤身で、表面付近は中トロのキハダ特有のまだら状に脂が乗っています。まだ未熟性でみがかたく硬直状態にあったので赤身部分がにぎりにくかった！右写真。by 周鮮魚





超音波で脂の乗りを観察、10MHzにおいて左赤身、39デシベル中トロ部分35デシベルでエコージーンニック（白くざらざら見える）超音波透過性は中トロが若干落ちて、魚輪（筋）は低エコーに見られた？たぶん筋に均一に脂が乗っている。ちなみに赤身の場合は魚輪（筋）は細線で見られ、80デシベルが夏の季節が多かった。

2007・12・10（月）

---

## 今日のセリでメバチマグロを競り落とす





今日のセリはやや高値傾向であった。しかしキハダマグロの値が良くメバチマグロはセリ値が低い、友人の漁師Tボーはこれでは経費割れを起こすとのことで、これをキハダより高値で競り落とし自宅まで届けてもらった。しかしまだ販売許可をとっていないのでまだ売りに出せない、友人で分けることでどうにか処分できた！やれやれの午前中でした。おかげでたいへんなりハビリとなりオーバーワークで腰痛がひどく午後は安静加療中

2007・12・11（火）

---

## みよ鮮魚の生鮮マグロを代理出品



今日もセリにキハダマグロが並んでいます。高値傾向を示すも、ネットショップに興味を示していただいた、みよ鮮魚店の協力でキハダマグロの本来の旨みをお届け出来るようになりました。この時期のキハダは脂の乗りも良く、劣化の足が遅くなるので、地域活性になるならと、協力できるようになりました。取引きの手続きを私（周鮮魚 営業準備中）が全面的に行い、商品の選別およびラッピング、そして即発想と役割をきめてこの時期にトライしてみようとのことで始めました。高級料亭レベルの商品を僅かですがご賞味ください。皆様の反応がよ

ければ数量限定となりますが続けていく所存です。しかしみよ鮮魚は自然熟成なので賞味期限が7日程度となることをご了承ください。タイミングよければ、メバチマグロも同程度価格で購入可能かもと言っていました。水揚げある限り出品できると思います。

尚みよ鮮魚は自然熟成商品を冷凍で送る方法は確立できていないので、冷凍の場合は水揚げ直後に急速冷凍処理をするの事ですが、基本的に行わないようなので生鮮生発送になり、商品は2日更新制度になります。注文は周鮮魚で受付いたしております。

2007・12・12（水）

---

## 今日セリでマグロは安値傾向



今日のセリは安値での取引、漁師は経費割れを生じるとのことで、明日から冬休みとの事！よって数日後にはまた高値になります。味覚を確認するなら、今日のみよ鮮魚のマグロをお勧め限定5パックとの事。

代行手続きは周鮮魚

追記 みよ鮮魚は地元の注文が多く予定の5パックから2パッ

クに減らされ、1パック処理済みで残りあと1パックになってしまいました。明日またセリに行き交渉します。

2007・12・13（木）

---

## 今日のセリ高値取引き

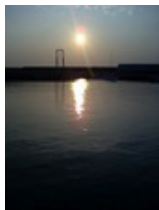


今日のセリは昨日にうってかわって、高値取引き！それのみよ鮮魚は自分の注文分しか落とせず。私には回せないとの事、よって昨日の5パック中3パックは引き戻しされ、残り1パックの今日の値段は4,500円に上がってしまいました。残念です！しかもこれから正月にかけてセリ値は上昇していくので、正月過ぎるまでは周鮮魚には回すのは困難だと言っていました。しかし、金城鮮魚が協力してくれると言ってマグロ1本セリ落としましたが、僅かながら焼けが見られネットショップには港川の威厳にかかわるので今日は無理となりました。また明日セリに行ってみます。

2007・12・14（金）

---

## 今日のセリにマグロ無し！漁師まだ冬休み？



今日のセリはマグロ無く、アカジン無く、忘年会などに必要な魚が出ていません！天候も悪くないのに漁に出ていない模様、漁師によると経費割れを起こす値段で取引きされるので行かない方が正しと言っていました。また全国的に各漁協で起きているらしく、現在出回っているのは大半が輸入の冷凍マグロであるためか、スーパーなどでも消費低下傾向を示しているらしい。よって販売業者も安値で買わざる負えない状況で悪循環システムが構築されてしまったように感じる。今度の正月用は近海マグロでおせち料理は困難になりそう？今日の朝の港の朝日は素晴らしかった！が、1時間もしないうちにどんよりとした黒い雲が西から張り出してきた。現在10時前で結構暗くなってきた。先の先に明かりが灯る事を願い、明日のセリも出かけます。

2007・12・15（土）

## 今日はセリにマグロ4本でやや安値



今日のセリはマグロ4本ありました。今日は私が目利きしたものが予想通りの品質でした。まず目がきれいで、太って丸みが強く、背筋がピンと張り、両面とも背カミ～背シモまで硬く滑らかな手触り、表面粘液も透明で多く汗をかくように表面を覆っており、鱗もきれいな反射でやや青みがあった色彩！割ってみたらまだ新鮮そのものでロイン状態で持ち上げても曲がらないほど張りがあった。脂の乗りは少なめ、色合いはまだ鮮明な朱色。これから-10℃で色出しして、明日販売するとの事。今日の見習い修行は15分で終了！

今日は天気が非常によく、無風状態で高気圧の張り出しが緩んだのか、黄砂で空が黄色い！漁師はすべての船が出漁し、港は静まり私一人で朝日を眺めながらリハビリに励む今日の早朝でした。明日も天気は良いらしく、明後日のセリはマグロが大漁に上がるでしょう。しかしセリ値暴落にならない事を祈ります。セリ値を下げるのも程々に！皆さん本物の味覚が戻ってきます！忘年会や正月は是非さしみか寿司でご堪能下さい。色合いと味覚でわかります。

2007・12・16（日）

---

## 今日は日曜天気良く、レジャーボートも沖釣り

今朝は無風状態で海は波ひとつ無く穏やか！晴天で雲ひとつ見当たらないほどの好天気で港はプレジャーボートが次々と出港していく。正月用の鯛を狙う人、ルアーでクエやカンパチを狙う人、グルクンを釣りながら近海カツオ（ヤイトの5キロぐらい）を狙う人、それぞれ自分のポイントへ向かって行った。私はまだリハビリ中でお見送り、周丸は陸揚げ休止中ソーラーパネルが付いているのでバッテリー上がりは無い。朝の風景は昨日と全く同じ、ただ港内にイワシ釣りのファミリーでにぎわっている。まだ潮時が早く漁港入口に大群が休憩していて、まだ入ってこない。メーター級のガーラも釣られてしまったのか姿を見かけない！夕方皆の釣果を探りにまた港へ行ってきます。トピックあれば今晚ブログ更新！なければ明日にセリ状況をお届け

## 港に行ってきました



夕方みんなの帰航時間を見計らって港で待ち伏せし、船が帰ってくるたびごとにクーラーボックスを開けて確認してまわりました。釣果は黄鯛を釣ってきた船、グルクンを釣ってきた

ふね、ヤイトカツオを釣り上げた船とだいたい予定どりの釣果であったと、それぞれのプレジャーボートの船長は自慢げに言っていました！非常に悔しいが、しょうがないですね！写真のクーラーボックスには小さいながら3キロ程度のヤイトカツオが眠っています。見えているのは、グルクンにおじさんにアカハタです。ちなみにボックスサイズ70リットルクーラー

2007・12・17（月）

---

## マグロ多く上がり、やや安値

今日のセリはマグロ40キロ前後が比較的多く水揚げされ、安値傾向であった。全国的に安値傾向を示すのでしかた無いとは思われる！しかしこれは大手企業の冷凍物が出回っているからではないか？と考える。とくにブランドに左右され、冷凍ホンマグロに消費者が飛びついているので近海の旬のマグロの味覚を味わうことが少なくなってきた。また自然熟成のマグロは賞味期限が短くなってしまうので、スーパーなどで売り出すことも困難であり、この不況の中高価な近海マグロを購入するのも困難、また仕事が忙しくて市場へ出かける事も少なくなってきた。

今日のトピックは60キロあまりのメバチマグロで、中トロ程度に脂がのり、身はまだ死後硬直前で血抜き中の物が上がったが安値で落とされ、那覇のホテルに出荷するらしい！たぶん自然熟成で4日後ぐらいから食べごろになるらしく週末の忘年会や寿司店でキハダマグロのトロ身と共に出回るのだから食べ比べて見てください。キハダは三枚肉のような段の脂の乗り方が多

く、メバチは全体的にきめ細かい脂の乗り方でした。ちなみにキハダは全く焼けが見られず、血合いをもらって醤油と味醂に漬けて今夜のマグロステーキで料理する予定。血を食べ始めてここ2週間になるがお酒を飲めるようになってきた。以前はビール3本程度で眠くなったり頭痛が見られたが、何故かそのような症状が無い様な気がする。

## 血合いの料理方法が1つできました

マグロの血合いに、素晴らしい栄養成分が凝縮されている事を以前のブログで書きました。今までこれは非常にまずくて健康のためと言えど苦手な食材でしたが！今日の金城鮮魚の血合いは鮮度が良かったからか？非常に美味しく調理できました。

そのレシピは、血合いを1センチ角にさいころ状に切ります→サラダ油たっぷり（カップ1/3）に長ネギと塩、故障し、クミンを軽く香りづけして→その味付けサラダ油にさいころ状の血合いを入れて十分に焼き上げます。あとはそのままお酒のつまみでもよし、レタスの上に盛ってドレッシングまたはマヨネーズをかけて食べる。

今回我が家は大根おろしとポン酢で頂き、どちらかという牛肉を食べている味覚で、絶対に食さなかった娘が多めに食べて、私の分は追加で調理しました。多分焼けの無いマグロで鮮度が高い状態のマグロの血合いは美味しいです。レバーのような独特の味は全く気になりませんでした。お試しあれ！



2007・12・18（火）

## 今日の早朝の港の風景



今日は競りにマグロ1本のみ水揚げ！よって高値取引きであった。昨日の南風の強い状況は治まり、青空が覗き始めた。漁船は7割り程度出漁している。今日も漁港は静まりかえっていて、釣り人も今日はいなくて、私1人だけである。昨夜の雨が暖かかったのか地面から湯気を出していて、霏っている。東の空に遠ざかる鱗雲！足が速く朝日が覗き始めた。今日はよい天気になりそうである。朝日が綺麗なので1枚写真を撮った！左写真、3分程経った時朝日に鱗雲が模様付けして素晴らしい朝日を撮影出来た。今日はこれで満足である。

## 秘伝の石巻漁法

私の所属する漁協は、石巻き漁法を第一の漁法としてマグロや

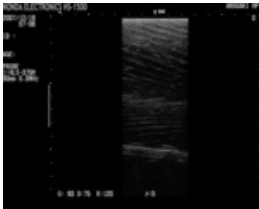
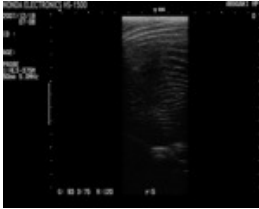
アカジンを釣り上げている。この漁法は大きな魚になる程用心深くなるので

、まづ棚を合わし、そしておもり等の余計な物が無い状態でフカセで狙う。しかしこれだけではとどまらず餌にこませ（撒き餌さ）を3キ程の石に巻き付けて狙った水深に運び込む！平均100mで時には200mまでフカセで狙う！魚釣りをされる方は納得されると思うが、一般の方は理解しがたいと思う。たとえば、飲み屋で好みのホステスさんがいました。しかしどんなに綺麗美やかに飾っても後にいる別の客に視線が行く！これをここに向けるためにコマセが必要である。またこのコマセの中に釣り針付きの特餌を付け、糸が付いている事を悟られないように、しかも完璧に相手の棚に合わす！これで完璧間違いなし。

注意、時々処理出来ない本マグロの大物が掛かってシクハクした後に取り逃がすと言う事も良くあります。ちなみに私は大物を目の前でバラス事が多くなりました。原因はもしもの大物の時のギャフを準備していなかったためであります。準備していない時にとつともない大物が掛かります。雑談はこれでおしまい！

2007・12・19（水）

## マグロを超音波で目利き



マグロ..の目利きの見習いを始めて数年.になります。とくに、ここ数日はプロに指導してもらっていますが、やはりプロでも失敗があり、特に感が鈍った時に大きなミスをおこします。私には感が身に着かず苦勞している。これを解消するため、競り現場へ超音波装置を持ち込み実験を行いました。全く焼けの無い上質なキハダマグロ37<sup>キ</sup>の背ナカの縦断像左、横断像右、この判定詳細は特許でご確認を出願番号2005-380844

2007・12・20（木）

---

## マグロの血合い！その美味しい摂取法

昨日の競りで超音波検査を行った35kgのキハダマグロ、焼く無しで品質上級だった物の血合いを調理した。何故血合いを好んで調理しているかは、成長期や疲労時また慢性の病気を直す効果が高いからであります。食べ始めて約3週間になります。その効果は先日も述べましたが、お酒が飲めるようになった。蕁麻疹が出ない、20年来の口内炎及び歯茎の出血がほぼ消失！しかし腰痛はあまり効果無くまだ痛む。これは毎日食べていますが、あまり美味しくなくある程度の根性が必要でした。しかし昨日の血合いは別物で、漬けにして巻き寿司で美味しく、塩を振って網焼きでよし、あの独特の血なまぐさが感じられなかったです。それは多分マグロ自体が焼くなく非常に鮮度が高くさらに血抜きが上手く処理され、漁師の絞め方が良かったため？ちなみにそれは元丸でメバチの50kgクラスも非常に良く血抜きされていたらしい。よってこれからは焼くマグロの血合いは捨ててもらおうことにした。

## 簡単手巻きすし





新聞紙を下敷きにします→そこに銀ラップ（アルミホイル）を敷き→巻きノリをさらに敷く→そこへ酢飯を手で少しずつまんべんに乗せる（すし酢は市販のものに塩、砂糖で味足し、ネギやしそ、わさびなどを混ぜるのもお勧め！具ざいは同じでもシャリをネギ味、シソ味、わさび味などでアクセントを持たす）→そのシャリの中心に横直線的に並べて巻き込む→銀ラップで巻き込み手で周囲から平均的に圧縮する→冷蔵庫で寝かせておけば食べたいときに水に濡らした包丁で切る。

スピーディーにどんな具ざいでも巻きずし可能

おススメ具ざい→まぐろ、おしんこ、納豆、べったら漬け、うずらの卵、→たれも脂みそや岩のり、など一緒に巻く

2007・12・21（金）

---

今日からマグロ高値取引、沖縄南風強く天候悪し



今日の競りはマグロ10本程度の水揚げで、高値取引きであった。今日は低気圧が沖縄近海を通過するらしく、港は南風10m程度吹き漁師は全てお休みであり、明日の競りはなさそうである。長期予報でも数日間は天候は荒れ模様との事、今日の朝日も何故か赤っぽくこれからの天候悪化を示唆しているのかの様！競り人たちは正月の注文や忘年会用のマグロを確保するため躍起になっている。くじらを見かけ始めたらしく初日の出とクジラの親子を摩文仁からみる事ができるかも知れません！南風のせい空気か軽い感じがし、波もそれほど高くは無く間隔の短い波の立ち方でサーファーは見当たらない。今日から那覇の刺身屋は高値になると思います。八重瀬の港川の刺身屋には今日上がった上級のキハダマグロが比較的安く店頭にならんでいました。電話して押さえておく事をお勧めします。

2007・12・22（土）

---

## 昨日のあの朝日は悪天候の兆候だった

無題.MSWMMDSCF0016.AVI昨日のブログに朝焼けが妙に赤いと記しました。何と！昼頃から雨が降り出し、沖縄本島南部地区が12月の観測史上始めて？の集中豪雨で土砂崩れや、川が反乱し鉄砲水による被害が出ました。詳細はニュースなどで、琉球新報 や 沖縄タイムス など！特に夕方から夜10時頃まで雷を伴った豪雨（私もこの時期にこのような気象は始めて）降り注ぐ雨はパチンコ玉より大きく、排水溝は30センチ程の水柱をたてて逆流している。ビデオ撮影行ったが真っ暗な風景に雨粒が写る程の豪雨。一夜明けて今日は無風状態で

いつもの陽気で気持ちいい天気に戻っています。昨日の朝日と数日前の朝日を見比べて下さい歴然です。

2007・12・23（日）

---

### メバチマグロブロックの均温解凍失敗！

メバチマグロ2<sup>キ</sup>で-30℃保存のブロックを文献どおりに35℃の5パーセント食塩プラインに60分解凍を行い、氷温約-5℃程度で2時間程度締めた。しかし身割れを生じあまり美しくない！もう一つ自然解凍を気温19℃で行って2時間後から冊に切ってそのまま解凍続け観察してみるとこの方が色合い良くドリップの流失も少なく比較的の良い結果がえられた。実験に使用したものは背シモの部分であまり品質がよくなかったからなのか、それともキハダと違って脂の乗りが強かった性なのかは検討しなければならなくなった。正月用のおせち料理や寿司用に腹ナカの上級のものを冷凍保存しているので、この失敗解凍マグロで今日握り寿司と手巻き寿司を作って、色合いや味覚を検査したいと思います。

結果は後ほどですが、美しくなければ写真は載せないでヨロシク！

## 前ブログの結果はマグロの味は良かった！



前ブログの結果です。マグロの自然解凍側の赤身の部分を切り取り、冊にして扇風機にて送風しながら解凍した。左画像！少し黒みがかって色合い良くないと思いきや！握ってみると以外とみはしっかりしていて身崩れしない、色合いも悪くないと思われる。味は？と言うと文句無しであった。基本的には素材が良かったので、少々ミスは素人的には関係無し！右写真は握り寿司と手巻き寿司、手巻きの具材は失敗解凍を漬けにした物と、べったら漬けで非常に相性が良かったと思われる。

明日は競りに行きます。情報はいつものようにあまり楽しくないかもしれませんが！出来るだけトピックを盛り込むように努力します。明日もお立ち寄りください。



2007・12・24（月）

## クリスマス イブの早朝の競り、マグロ高値



今日のせりは、仲買い人が殺到して状況的に活気に満ちていた。当漁協は小規模で取引できる競り人の数は少ないが魚より多い人数でごった返している。特にここの最大の利点は漁場に一番近く、船から直接競りにマグロが並ぶので鮮度が高く品質が良いとされている。キハダは特に足が早いので生きた状態で水揚げされた物をすぐさま解体処理するので、近くの鮮魚店は沖縄本島の遠い北部からも注文が入るぐらいである。みよ鮮魚は既に50kgのマグロをブロック～ステーキへと仕上げ、9時から割烹や料亭、お得意様の個人にクリスマスパーティー用？忘年会用、正月のおせち料理用として配達するとの事。那覇の公設市場の南風原（ハエバル）鮮魚がマグロを多く仕入れました。那覇で買い物をするなら立ち寄ってみて下さい。料亭に負けない品質のマグロを持っています。お得意様にしか分けな

いかかもしれないので、周から聞いたと言えれば分けてもらえます。話はつけてあります。いつもブログに立ち寄っていただいている方へのお礼になれば幸いです。

今日の沖縄南部地域の天候は北東の風10mぐらいで小雨模様で海はあれ、漁師は漁を休んでいます。明日の競りは多分無いとの事！左画像ごった返している競り、右画像漁港入り口から朝日方面の画像

## 直売だから出来る品質と鮮度

先週、ある鮮魚店が42kgのマグロを高値で落としました。しかしこのマグロ見た目は上級であったにもかかわらず、片腹が焼けていて商品にならない！焼け部分は全部捨てられました。もったいないのでらって帰ろうと思って味見したら美味くない！その反対側の部分は焼けはなく、脂も乗って上級の品質であった事と忘年会シーズンであったのでどうにか損失はまぬがれたと言っていた。これは生マグロ取引きの最大の利点であり、欠点でもある。冷凍物は消費者が解凍してみて食して始めて焼けを確認出来るが、はたしてどのくらいの消費者がその味覚に気づく事でしょうか？築地の上田様の出版した本にも乗っていましたが、味も分からない人程、トロ！トロ！と叫ぶと！世界一マグロを食べているにも関わらずであります。もう少し本来の日本の伝統的な味覚を堪能して下さい。私達みたいな弱小港町が近隣にあります。旬の魚を食してみして下さい。スーパーで類似品を購入出来なくなる素材に出会った時はそれは本物だとおもいます。今年の正月は是非本物のマグロにであって下さい。

## 前回のブログはつまらなかったの、もう1話、 石垣の名蔵でのちょっと怖かった話

10年前ぐらいの石垣赴任中の話！クリスマスの時期になると、当時の石垣島（沖縄の最南端の市）はナンヨウチヌのシーズンに入り、簡単にチヌが釣れた。その時よく行ったポイントが名蔵大橋の下で4駆の車で砂浜を走って社宅より15分であり、5時に業務をおえて、6時には仕掛けが投げ込まれている状態で、良く釣れる時間が暗くなった直後にヒットが多かったので、8時頃まで毎日のように通った！大体チヌが5匹前後で、ガサミが3匹程度釣れすべて持ち帰るとすぐに冷凍庫が満杯になるので、ほとんどリリースしてたのしんでいた。クリスマス前後のある日、正月用のストックにと釣りをしていた、あたりは真っ暗で星明かりで見える程度の明るさ、車が1台橋をわたる、辺り一面が真昼のように明るく見渡せる、と！そこで崖の上にワンピース姿の黒髪の長い女性が立っている。何だろうと思った。数十分後また車が通った！まだ同じ姿勢で立っている。変だなと思い近づくと目の前でスーッと！消えた？何故か急に鳥肌立って宿舎にもどりました。後日地元の人に聞くとそこは自殺の名所らしく誰も行かないのはそのためだと説明された。それからは1人で行くのはやめた。しかし皆で行った時も...子供づれの親子が！  
つづきはまたいつか！

2007・12・25（火）

---

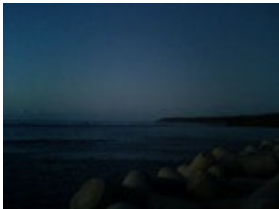
## 今日競りは無し、天気が回復しそう



今日は予想していたが、競りは無かった。港は静まりかえりいつものように私1人だけしかいない。リハビリの休憩中に西の空に満月が輝いている。きょうは天気は回復し、よい天気になりそう！今夜のクリスマスのイルミネーションは月明かりがまぶしくて少し雰囲気落ちるかも？月明かりを利用してミラーボールや鏡、プリズムなどを利用したイルミネーションプランも良いのでは！月が出なかった時はサーチライトでバックアップするとしのげるし、省エネにもつながるので自然の恵みを利用する所があれば良いな！と思います。もし全国でこのような事が行われていたら、写真が見たいです！

2007・12・26（水）

## 今日も晴天、まぐろ1本、クジラの話！



今日の競りは1隻のみの水揚げでマグロはたったの1本、あとはメジが5～6本、シビ（沖縄では10キ以下をシビとよぶ）など狭い競り場に1列に並ぶ程の不況（不漁）ぶり！空は雲一つなく抜けるような晴天で星もきらきら輝いていないので今日は落ち着いた天気が続くのか？漁師は小型のサバニもマグロ漁へ出た。左写真は摩文仁の入り江付近で、北風が強く吹くとザトウクジラの親子連れが避難してくる所です。時にはおんぶするしぐさも見られ楽しく観察できますが！こちら近辺で3年前に白鯛釣りをしている時、子クジラが5mしかない私の船に遊びに近寄ってきました、そしたらなんと親クジラも一緒にしかも20mぐらいあるように見えしかも20頭程度の群れで船を取り囲んでしまった。とても怖い！怖い！怖い！しかも面白がって次から次ぎへと私の様子を伺いにきて一向に去って行

く様子がなかった。このストーリー長いのでおしまい。これから3月頃まで見かける機会が多くなります。右写真は今日の朝日！

2007・12・27（木）

---

## 今日の競りもマグロ1本、大潮は食い渋り

今日の競りはマグロ1本のみ水揚げ？漁協が本土出荷したのかな？と思いきや、あれだけ漁に出たにもかかわらず、釣果が上がらなかったみたいである。仲買人はこれから正月用に注文を請けた刺身を探しに各水揚げ競り場へと散って行ったが？大潮なので他も同じでは？沖縄近海の沖合の浮き魚礁（パヤオ）周辺は大潮になると潮の動きが弱くなりマグロも魚群探知機に写っても捕食行動を起こさない。深くもぐって浮いてこないで、このような時にイルカが船の周囲に寄って来て餌にありつこうとするので、釣れないのはイルカの為？それとも潮の為？ただ！やっとの思いで深場をねらってつり上げようとするすぐさまイルカが寄って来て横取りしてしまう〇〇団体などが必死に保護を叫んでいるが！食うか食われるかの世界でこのような事をされて笑って許せるだけのゆとりのある漁師は少ない！しかしそれでもリーフ内に閉じ込められて困っているクジラやイルカを保護してあげているのは、漁師が最も多く、今年はそのために命を失った漁師もいたとニュースで見かけた。今日まで大潮！天気もこれから悪天候の予報なので沖縄近海の日帰り漁船は休む人が多いと思われ、明日も競りにマグロが並ぶのも知れているとおもいます。正月の初日の出とクジラが見え

そんなベストポイントを探索に行き明日写真入りで説明します。明日をお楽しみに！追記1本しかなかったマグロは八重瀬町港川魚安市場の中央の鮮魚店が競り落としました。色よく脂も乗って上級品です。鮮度が高いので今日購入しても正月に食べごろになる程でした！

2007・12・28（金）

---

## 今日はマグロ2本高値！天気は好天になりそう



今日の競りは、マグロ2本で高値！那覇の公設市場の南風原鮮魚が1本落としました。色合いよく鮮明な朱色で焼けは全く見られず、キハダ特有の地図状に脂が乗っていた。鮮度が高すぎて1晩寝かせるかもしれないが、分けてもらえるとおもいます。もう1本は八重瀬港川魚安市場が落とし、これも品質は同程度であった。せりは数分で終わり、朝の風景が良いので写真

撮影！今日のこの早朝の風景をお楽しみください。

## クジラと朝日を同時に見れる丘



クジラの見える丘！沖縄平和祈念公園の東の外れに太平洋を見渡せる展望台があります左上写真！そこの一階から見た右上写真！屋上から見た写真右下！昨日は2時頃そこへ撮影に行きました。観光客が以外と多く観光に来られていました。また1日中海を観察していて情報をくれる老夫婦は見当たりませんでした。





## クジラの見える丘2



そこから筋道を海沿いに行くとT字



路にたど



り着きます。そこを右に曲がり、さらに海沿いを走ると南部水道のダム？ため池程度にたどり着き、フェンスが見えそこはゴルフ場で、右に曲がると広場があり、そこに駐車出来ますが！雨の日は絶対に止めない事とそこから先に行かない事！その先にいかなければ見る事のできないスポットなのですが！！写真をお届けします。



2007・12・29（土）

---

## 今日の競り、正月の天気



今日の競りはマグロ5本に25 $\text{キ}$ 前後のビンナガマグロが10本程度であった。当然高値！ハマダイ（アカマチ）の3 $\text{キ}$ 前後が9本程度、これは300m程度の深海釣りで良く連れている。アオダイも良く上がるがこれは150m前後で昨日幻の大アオダイ6～8 $\text{キ}$ クラスが上がり

一緒につれたカンパチがかすんでみえました。

今日から天気は崩れるみたいで、ここ最近では4日周期の雨！雨！晴天！晴天！が続いているので、大晦日は晴れる予想になり！上手くいけば初日の出まで天気は良いような感じで天気が変わっています。昨日紹介した平和祈念公園は大晦日から元旦にかけて、平和の火の祭りを行う予定だそうです。

2007・12・30（日）

---

## 今日競り無し、天気悪し！

今日は競りは休み、明日に延期？師走にも関わらず競りは休みである。昨日は漁にほとんど出ていないので日曜日の恒例の休みとなり、明日は休みの予定が最終で競りのみあります。天気は北風が7 mぐらいで、小さ雨まじりのどんよりした天気です。雲が平均的に厚く覆っているので、この天気少し続きそう。予報では大陸高気圧が張り出してくるのでこれから冷え込みが強くなり、風も15 mになるとの事！これは明日の昼頃まで続く見込みらしく、元旦に初日の出とクジラを拝める確率が上がった。1年の運勢を上げるために平和祈念公園の東の外れの展望台にビデオカメラ持参で行ってみようと思います。

## 正月スピードクッキング

正月用に皆で分けたメバチマグロは脂っこすぎてすぐに飽きてしまい！多分刺身は残ってしまうと思います。

そこで、残ったさしみに塩、胡椒で下味を付けます。

1 レシピ 片栗粉をまぶして水気を取り、天ぷらの衣を付けて揚げる。

2 レシピ 野菜とまぜて、イタリアンドレッシングを使ってカルパッチョ

3 レシピ ステーキ状に残ったら醤油とマヨネーズと白ワインと適当な香辛料（私はナツメグが好きである）でソースを作りフレンチの出来上がり

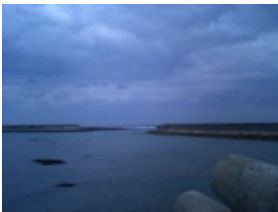
4 レシピ 土佐酢と蜂蜜を混ぜ、それに漬けておき腹がへったらマグロ丼で食べる。当然薬味やわさび醤油は使用したほうがおいしかった

5 レシピ 簡単手巻きでストックしておく

注) マグロと醤油は旨味成分がドッキングして相乗効果で食欲が上がります。食べて！食べて！食べ続ける可能性があり、ダイエット中の方はご注意ください。マグロ自体は不飽和脂肪酸が多いのでダイエット効果は高いのですが、私は今仕込み中の沖縄そばの味見を大盛り3杯食べても、お腹が空いている感じです。

2007・12・31（月）

今日の競りにアカジン6本、やや高値！明日は初日の出拝めそう！！



今日のせりはアカジン6本、その他1<sup>キ</sup>未満のアラやハタ類、アオリイカの2<sup>キ</sup>前後が2列並ぶ程度で水揚げは少なかった。那覇の競りが非常に高値で取引きされているので、ほとんど那覇に回されたい。今日のここの競りの最高値の2倍の値段が那覇ではついたと漁師は喜んでた。

今日の朝の天気は曇りで北風5mで昨日の15mに比べると無風状態に感じ！気温は15℃で沖縄では冷え込んだと思える。東の風景！左写真で雲が厚く太陽の光は通さないが！雲が上がってきている。反対の西の空！右写真で雲は切れ目がありその隙間から青空と反射する太陽の輝きを見る。雲は薄くなっていると思われ、ゆっくり天気は回復傾向？上空の雲の流れ遅く！明日の明け方は晴天になるのがここ数週間のパターンであ

る。昨日の悪天候で多分クジラが島影に避難していると思われ  
運がよければ摩文仁、あと東村や国頭村の東海岸線一帯で初日  
の出とセットで見れる場所が存在する？もしかしたら早々とケ  
ラマ海域に子育てに行ったかも！

**明日元旦は、晴れ！日の出写真撮ります！**

明日はセリは無いので、ビデオをもってクジラゲットなるか！  
！！そのためもうねます！！ポイント平和祈念の塔の秘密の展  
望台！  
皆さん、良いお年を！正月を！初日の出を！幸運を！

2008・01・01（火）

---

**初日の出を漁港で！**

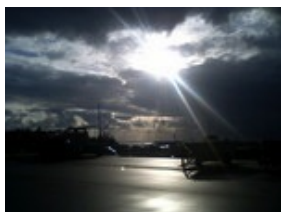


2008・01・02（水）

---

## 1月2日の朝日、今日は新春釣り大会

ダイバー船に寝かされる.avi



今日の朝日は、白金色に輝きまぶしい光を放っていました。最低気温は、私の車の温度計で11℃と気温は低くわたしの観測史上で今期最低温度を記録！寒い中で初釣り大会開始となった。とりあえず！朝日と、釣りポイントの魚群探知機の画像をおおくりします。1人平均グルクン30～40匹ぐらいで季節外れにしては、まあまあの釣果でした。クジラのポイントにいきましたが、ダイバー船で混雑しクジラの休憩場所は本土からの観光ダイビングの方々に押さえられていました。ケラマに行ったのでしょうか。くじらは全くいる気配無し！明日のブログより、活気づけていきます。

それでは今日はこれで！

2008・01・03（木）

---

## 明日は初競り、今日天気良く漁師半数は漁に出る！



今日は、昨日の寒さは無く、歩いていて軽く汗ばむ程度！無風状態で気温多分11～12℃ぐらい。沖縄では冷え込んだ方である！予想していた天候は2日遅れでやってきた。多分大潮と小潮で天気の移り変わるスピードが違い、大潮は早くて悪天候が多く、小潮はその逆！の様な気がします。今日の日の出は雲で遮られてました。しかし光のカーテンが美しく穏やかだったので、これをお届けします。携帯画像の為！実際に見た映像には遥かに及びませんが、無風状態、人影無し、海は青く波立ってなく穏やか、西の空は晴天など想像しながら見て下さい！明日の競りをお楽しみに！

## 二十歳に送る！20年前の皆既日食！！

20年前皆既日食in,tamagusuku.wmv 20年前の映像が明後日成人式をむかえる娘のビデオに収録されていました  
撮影場所は沖縄南城市玉城の琉球ゴルフクラブの南コースの当時の会長の別荘にて！



## 沖縄のローカルロックバンド凜

頑張れローカルバンド沖縄の未来の星になれるか？凜！.wmv  
沖縄のローカルバンドのライブです。

2008・01・04（金）

---

## 今日は初競り！マグロお祝儀価格



今日から競り開始になり、初競りが行われました。大手の業者は



参加せず、また水揚げの多くは那覇の競りに送られたのか？ 4

隻分しか水揚げされていませんでした。金城鮮魚（私の師匠）は39kgの背筋のピンと張ったキハダマグロ！目は綺麗で表面は滑らかに輝きを持ち、海のダイヤと言われるゆえんかな？注文が入っているらしくすぐに処理された。あまり脂は乗っていません、キハダ特有の鮮明な朱色で切った断面は暴隆し鮮度が高すぎて生きた状態！身が硬い！今日の夜の宴会用には早すぎるといっていた。ここの持ち味は競りから発送まで時間が短いのが最大の利点である。今年の私の抱負として、最高のマグロを超音波で非破壊検査し1本丸ごと直送し身が生きた状態でお届けするのが目標です。

さて今日の天気は朝焼けで赤っぽい日の出であった！しかし真上の空は雲一つ無く晴天で今日は穏やかで良い天気になりそうである。



クジラ撮影できなかったので、世界ニュースより初日の出とクジラを！取りよせクジラ映像ニュース

## 魚を音で殺傷できる？

今日1月4日の琉球新報の1面の記事で騒音で養殖魚全滅、との記事が掲載されていました。これをマイクロである超音波理論で検証してみる。災害の理由を音として考えて！

まず入り江の中心で音の発生源があった場合岸壁はセメント構造で面は平滑なので音をビーム状に発射出来る可能性がある。地形的に運転原は狭くて水深が深く海底の形状が凹面で平滑な形状であった（過去にチヌ釣りで魚探でみた時海底反射が強く岩盤では）この状況で学者さんにとって上空からの写真を参考に被害の起きそうな場所の特定ができる物と考えられます。私の推測では、

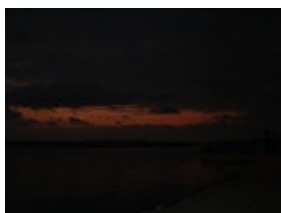
水中で発せられた音は減衰せず、反射波と競合してビームを作り、また海域の地形により多重反射が起き狭くて深さがあるので全反射の多重反射が発生し位相が半波長または波長分に同期した場所において音エネルギーの増幅を生じ、養殖魚など逃げ場のないものが殺傷されたのではと推測する。

これを防ぐには、防音壁を設ける。水との音響インピーダンスの高い物質で！

2008・01・05（土）

---

今日はせり無し！今日の成人式は晴天で暑くなり  
そう？



今日はセリはなし、マグロ無いので一寸騒動、成人式の晴れ舞台に残り物は出せないと、仲買の方々は、糸満や那覇に仕入れにいきました。

朝の天気は弱い南風で、蒸し暑く感じ寒がりの私でも半そでで過ごせそうです。成人式に出席する方々は暑さ対策をしておきましょう。

2008・01・06（日）

---

## 今日は日曜で競り無し！天気良くプレジャーボート沖釣りにでる！



今日は日曜で競りは休みでマグロはお目にかかれぬ。まぐろは去年の暮れに釣れていた70kgクラスが見えなくなり、40kgクラスが平均になってきている。トンボも20kgオーバーから10kg超えで全体の水揚げ重量はおちて来ている。今期はアオダイやハマダイの漁獲量が多く感じ、アカジンより競り値が低い傾向である。

今日は南東の風微風で海は穏やか、雲の隙間から太陽が登り始め美しく良い景色であり、天気予報も行楽日和であるとの事！プレジャーボートが次から次へと出港して行った。狙いはレンコ鯛やハマダイ、アオダイと言っていた。さて釣果はいかなるものか？

2008・01・07（月）

---

## ソデイカ好調！マグロ不調！



今日の競りは、水揚げ量は多かったが、マグロは1本も無し、シイラの10<sup>キ</sup>クラス、メジ15<sup>キ</sup>平均が多く上がっていた。ソデイカは何隻分か解らないが約10<sup>キ</sup>平均が3～4tでした。ソデイカは多分！境港などで、幻の赤いかと称されているのと同種だと思われ、沖縄では多く上がり主要魚種であります。ここでは競りでは身だけが競りにかけられ頭や内蔵は無しの状態での水揚げ量になっています。

今日の朝の天気は南風で湿度が高く気温も20℃と蒸し暑く春先の陽気でありました。雲も夏の雲見たくふんわりした雲がゆっくり西から東へ流れています。今日から大潮なので悪天候の気配なのか？持病の腰痛がいつもよりひどくリハビリは中断しました。天気予報でも昼過ぎから雨との事！用事は午前中に済ませましょう。

2008・01・09（水）

今日の競りマグロ1本、ソデイカ平均、天気悪くなりそう！



今日の競りはメジが多くマグロは1本の水揚げ、ソデイカは1t程度、アオダイ、ヒメダイがいつもより多く、ジャンボシイラ重量22kgが上がっており、金城鮮魚は1本しか無いマグロとジャンボシイラをおとしました。マグロ、シイラ共に脂が良く乗っていて焼けなく、身も硬くしっかりしていて色合いもカミ～ナカは中トロ程度、シモは綺麗な赤身と上級品だと言って喜んでいました。少なくとも1日は熟成させるため、売り出しは明日の夕方からだと言っていました。

天気は早朝曇りで無風状態、しかし波の砕ける音が競りまで響いている。これから前線？低気圧？の通過かモ知れなく！結構エネルギーが強いような予感がします。サーファーの方々はお気をつけ下さい。ちなみに今日の天気予報は晴れで10～20パーセントの雨の予報です。データーが正しいか？人間の感が正しいか？今日のこれからの天気で決まります！写真はジャンボシイラ22kgで全長160センチぐらい？

2008・01・10（木）

---

## 今日の競りもマグロ1本！大潮は不調！



今日の競りもマグロ1本しかも30<sup>キ</sup>弱で、それに競り人が殺到するも、（左写真）思った程の値段は着かなかった！それにくらべてメジは普段よりやや高値で、メジを多く釣り上げた漁師が喜んでいたが！経費をやっと取れた程度との事。ソデイカは順調で平均で10<sup>キ</sup>を超えてきて、300<sup>キ</sup>程度の水揚げ！料亭に回せない5<sup>キ</sup>のソデイカ（右写真）は身は純白で身厚4センチぐらいで、食べたらこちらの方が美味しいとの事！競り値もやや安め！

天気はと言うと、東の風7～8メートル程度で連続的に吹いている。湿度が高くべととした感じ、空は曇りで鱗雲が覆っている。今日もこれから雨の感じがする。天気予報では一日中曇りの予報であった。

昨日の予報と私の感はどちらとも言えない判定になりました。



昼頃小雨程度の雨は降るも天気が増悪は無く比較的穏やかな気象状況で、夕方の予報で雨とされたら、その後夕焼けが見れた。

2008・01・11（金）

---

マグロ1本もなし！ソデイカ好調！天気良く蒸し暑い！



今日のセリはマグロなし！メジ1本のみで沿岸魚のアカジンやグルケン、タマンなど全くない！ソデイカは好調で水揚げ数隻分で保管庫が一杯になり、遅れて入港した漁船は水揚げ順番待ち？小ぶりのソデイカは1本しかなく、すべて10キロ平均ぐらいであった。沖縄地方はここ数日気温が20℃を超える日が続いており、石垣は4日連続25℃以上の夏日を記録しておりあと3日続けば観測史上初めてらしい。

それでカ？天気予報ははずれる確率が高く、データ分析ができていない状態だと思う。

今日の朝の港は晴れて南風7メートルで気温は20℃位か、蒸し暑い風の割に波が低いたぶん夏の空気で軽いからだと思われた。しかし、低い波が競合して時々良い大波を作っている。1分周期で中波が発生し3～4分周期でサーフィンに良い波が起きていたと見えた。場所は具志頭浜リーフ、奥武島リーフが良い感じ！写真は3tぐらい？のソデイカ水揚げ量！

## 今日超音波美顔器届き、初期テスト！



防水タイプの超音波美容器。お風呂のできる全身トリートメント！ボディエクサソニックII

販売元：kirakira 生活館

価格：

価格交渉：可能(2008/01/11時点)

100万回/秒の超音波でお肌の深部までトリートメント。

防水・充電タイプなので、入浴中の超音波トリートメントが可能に！

さらに..

>>Seesaa ショッピングで買う

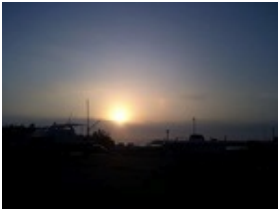
今日午前商品とどきました

充電に5時間かかったが！思った以上の商品でした。  
詳細はメールで確認を、1週間ごとに大体の効果が判明します。  
商品の値段の上昇しないうちに購入をおすすめします。

2008・01・12（土）

---

## 今日もマグロなし、ソデイカ好調！ジャンボシイラ、アカジンなど高値



今日のセリはソデイカ3tの水揚げで好調であり、マグロはなく7キロ前後のシビヤ15キロ程度のトンボなどであった。ジャンボシイラ20キロクラスが5本あったがどれも痩せていて時期的に産卵後のような体型をしている。人間に例えたら、ウェストがキュとしまつてシャープな体型。アカジンも3~4キロクラスで大ぶり、メカジキが2本あり脂がよく乗っていて、身も薄ピンク色できめ細かく上級品であったが、値段は高くなかった。クロマグロの大トロ以上の脂の乗りでした。

天気ですが、気温20℃で晴天、無風で霧がかかり蒸し暑い！日が昇るにつれ霧が晴れてきたが、蒸し暑さは露時期（5月の連休ごろ）に匹敵している。沖縄南方20度線よりやや南に熱帯低気圧になりそうな雲が気象衛星の画像に写っていた。左写真は今日の朝日で大きく見えるのは靄っているから？

2008・01・13（日）

---

## 今日は日曜でセリなし、天気悪し

今日は日曜でセリなし、漁港周辺の鮮魚店はマグロやカジキ、メカジキなどを今日の成人式の式典に出すオードブル作りで夜明け前から忙しそうに働いていました。儲かっているね！と声をかけたらマグロのせり値が高値であるので儲けはなしとのこと、成人式の晴れ舞台にマグロは絶対に必要だから無理したと笑っていた。面白いことに、すしのシャリだけ握られている業務用パックがありいとも簡単にネタを乗せて握り鮓が完成！すばらしい。

さて天気？夜明け前は曇りに時々霧雨が降り北の風5メートルぐらい、気温は17℃位で海は静かで漁港内はイワシ釣りの釣り人が多くいて、釣れる？と聞いたら、釣れているから場所取りでこんな朝早く出てきたと言っていた。日が昇るにつれ風が少し強くなり、くもが切れ目ができ青空が見えてきた。今日はたぶん曇り時々晴れの過ごしやすいレジャー日和になりそう。港川の鮮魚店は結構良いマグロをもっているの美味しい刺身が食べたい方はドライブがてら寄ってみるといいです。

2008・01・14（月）

---

## 今日のセリ、大雨で明日はセリなさそう

今日のセリはマグロなく、ヒメダイが多く、アカジン3～4キロ（大型）が3本アオチビキ数本と少ない水揚げでした。那覇や糸満のセリが休みなので高値傾向でした。今日は天気悪く漁

に出る船なし。

天気は大粒の雨で土砂降り、北風3メートル程度である！が上空の雲の流れが早いので、天気の回復または増悪は早いと思う。昨日の漁のときイルカが船の周囲に寄ってきて困ったと漁師が言っていた。たぶん下潮が悪く魚が深く沈んでいるからかもしれないと言っていた。

アカジン釣りの船も食い悪く釣れるのはコバンザメばかり大漁と漏らしていた。時期的にクジラの一時的休憩場所なのでクジラがいるのではと？私は考える。漁港内にイワシの大群が避難しているのはクジラの影響か？河口に白サギが10羽ほどいて餌が豊富にとれるのか、私の船のテントの下はこの鳥の憩いの場所になってしまい。トリの糞だらけで困った状態である。が当分漁には出ないので自由に使用してあげることにした。たぶん掃除が大変であるだろうが、これからの厳しい状況を乗り切るために運を貯めて置くと考えたら許せた！

2008・01・15（火）

---

## 今日も天気悪し、セリなし

今日は雨である。雨粒は小さいがけっこう強く降っていて冷たくて痛い！漁師は漁に出ない。KDD,NTTの工事が今日から始まるのでこれにより数週間は漁に出なくても収入の確保ができる。

皆さん知らないと思うが、これらの電話線KDDはアメリカまで延びて繋がっている。NTTは宮古に延びて繋がっている。この海底ケーブルを辿っていくとアメリカ、宮古に迷うことな

くたどりつける。急きょ工事が設定されたのは7月頃に襲来した台風11号の猛威のせいで海底ケーブルのカバーがはがされたからか？修復に結構時間を要すらしい。ここは台風の被害が大きく起こる地点で入り江の奥にもかかわれず通常でもサーフィンできるぐらい波が立つ、その地形的な特性により台風があるコースをたどり、大潮の満潮にタイミングが合うとすぐに大きな被害をもたらす。漁港も2重の堤防、高さを5メートル10メートルとあげてきたが、自然の威力には太刀打ちできない、大きなテトラポットなどいとも簡単に崩され流されてしまう。台風の爪痕！漁師さんはこれにより被害を受け、さらに燃料が2倍、そろそろ3倍程度に上がりダブルパンチで漁に出る燃料が買えない状況も出始めている。

2008・01・16（水）

---

## マグロなし、マチ好調！天気回復に向かう





昨日の悪天候でマグロ釣りにでれなかったため、沿岸のやや深い水深を狙って漁をしたらしく、マチやカンパチ、等水揚げされていた。天気は波の高さ4メートルから3メートルに、明日は2, 5メートルとのこと！明日からマグロ漁にいけそうである。左写真は並んだマチ類、右写真はヤキータマン

2008・01・17（木）

---

## 今日競り無し、漁師漁に出ていない！超音波美顔効果について

今日は競り無し、よってマグロなし！天気は曇り、東風5メートルで波無く比較的沿岸部は穏やか。時々15メートルの突風が吹くので天気は不安定になる

超音波の美白効果について、1Mを利用する理由は、推測によると

皮下組織にはMALT装置が配列され皮膚を通して侵入した外敵に対して防御する機能です。皮膚は通常外敵は通しません、しかし紫外線等は皮膚をすり抜けて皮下組織にダメージを与えます。しかもやけどと違い皮膚を残したままなので、分子量の大きい物質（薬など）皮膚で防御されて効果が少ないと考えられます。しかし1Mの超音波照射により細胞が開き（ある一

定の時間そんなに長くない) 葉や潤い (コラーゲンなど) を浸透しやすくします。これが第一の効果!

第2の効果は超音波は波動ですので、その波生体では約750  $\mu\text{m}$ の波に乗る物質はその波によって深部へと運び込まれます。

第3の効果は、明治大学生物物理第二研究室の研究内容によるとシミなどメラニン色素沈着に寄与するチロシナーゼの不活性が起るとのこと、美白に関してこれで説明がつく、また細胞が活性化し皮膚の再生スピードが上がるので皮膚の健康状態が良くなり、しわや余分な脂肪が除去され結果!美白、美顔、エステ効果、葉の少量による効果大なので経費を押さえる事が出来る。また装置自体も省エネである。

エネルギーが低いので侵襲性が低い、しかしあるていどの照射時間とリズムカルにケアの計画が必要かな?おわり!

2008・01・18 (金)

---

## 1週間ぶりの日の出!ホットする







今日はセリなし！当たり前漁に出ていないので無い、マグロも無い！気象衛星からの情報によるとパヤオを設置した海域の潮の流れがよいらしく、マグロ釣りの名人が2隻漁にでた。

天気は北東の風微風で木の葉がゆれる程度、気温は15度ぐらい？波はなく打ち寄せる音も聞こえず港は静かで私の足音が響きわたって堤防に反射し共鳴して聞こえる。たぶん風が無いので音がこもっている？

久しぶりに日の出を拝むことができた。久しぶり（1週間）なので、気持ち良い朝を迎えることができました。携帯の写真なのでどの程度雰囲気伝わらかわかりませんが、温かく美しい光を発していました。

今日は良い日になるといいです！

2008・01・19（土）

---

やはり名人！小ぶりながらもマグロ釣る！

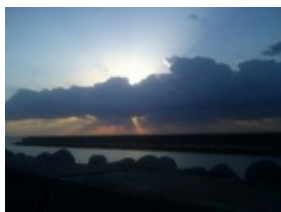




今日はセリがありました。小ぶりではあるが、20キロ前後のメジ15本、30キロやっとなる程度のマグロ2本その他10キロ以下のシビやシイラ30本ぐらいで、せり値は2～3倍の値段で、大手も必至になってメジクラスまで押さえていた。魚よりセリ人が多い今日のセリ！

マグロ5本が小ぶりのサメに攻撃を受けており（写真）すべてこの部位が咬みつかれていた。もしかしたらもっともこの部分が美味しいかもしれない。セリ人曰く、これが美味しいマグロの印だと！

今日の天気は無風状態で快晴！東に雲が残っていて朝日を覆う程度で今日は天気良くマグロ漁はほとんどの船がでた。日の出が20分ほど早くなってきた。何気



ない風景ではあるが意識するとなかなか良いので、写真は良い朝日と思った時は出すようにします。

2008・01・20（日）

## 今日は曇りのち雨か



今日の日の出は、赤っぽく、東風8メートル程度連続性に吹いている。風の割に波が立っていない。潮の流れが順目で走っている。（風と同じ向きで早い）天気予報は1日中曇りであり大きく崩れることはないらしい。しかも小潮なのでおおきな変動は無いと！名人M丸はマグロ漁に出ており、明日のせりはマグロありそう。T丸,D丸はマチ釣りにレジャーをかねて友人達と出港していった。私は見送りで腰痛がなぜか今日は強いので朝日とこの症状からして待機したほうが無難と判断し今日も引きこもりであります。左写真日の出前！右写真日の出！

2008・01・21（月）

---

## マグロ上がる！名人が出るとセリ活気つく



今日のセリは活気があり、知らないセリ人もたすう見られた。筆頭に並ぶマグロこの1列すべて名人1人の釣果である。日帰りの生マグロが品薄なのでセリ人でごった返しているが、名人が多く釣りあげたためさほどセリ値は上がらなかった。今日のマグロは色合い良く脂も結構のっけていて上級品ばかり！焼けなども見られず最上級に近い品質で、日帰りなので鮮度もよく保存が長くできるとセリ人方は言っていた。

今日の天気は天気予報では曇りで大きなくずれはないとのこと、しかし漁師は今日は荒れるから出港しないで待機組がほとんどで、漁に出たのは、名人M丸とD丸の2隻だけであった。明日のセリもマグロあると思う。

朝の港は無風状態で霧雨で気温18度ぐらい？寒さはなく空気が軽い感じ、海は穏やかであるがサーフィンに良い波が押し寄

せている。しかも間隔は長く結構大きい波であった。嵐の前の静けさか？サーファーは今日は1人も見かけない、あまりにも静かなので波は立っていないと考えている？

左写真は名人のマグロ、右写真は夜明け前の東の空！

2008・01・22（火）

---

## 名人マグロ好調！冬の天候続きソデイカ不調！



今日のセリはほとんどマグロで本数は2隻で10本程度平均35キロか？せり値も下がってきた。これならテスト用に落して、みんなで分けることができる。やや小ぶりの32キロのマグロは色合いは鮮やかな朱色で美しいが、脂は乗ってなくややスマートな感じでこれから餌を求めて北上する群れか？ソデイカは天気が冬の小雨で冷たく暗い状況がつづいていて水揚げが芳しくない。

北風が安定して吹いているのか、アオリイカも多くある。セリ値は高い！釣り上げてすぐにセリに持ち込むので、まだ動いていて透明感が強い！これはセリ人は赤イカと呼びせり値はアオリイカの中では大型になり、せり値も安く今が旬である。

最も高いのが白いかでこの種類はリーフの中の浅場に生息していて滅多に釣れないが身は透明で甘く上品な味わい！大きさも

1キロ前後が多い。防波堤から私たちが釣るのはこの種類でまず目に釣れることが多く、料亭がすぐに引き取ってくれるので良い小遣い稼ぎになる。

もう1種クワイカが生息していて白いかと区別できないが200グラムぐらいと小さいにもかかわらず卵を持っていて判断できる。これはほとんど市場に回らないが、私はこれが一番旨いと思う！左写真アオリイカ（赤イカ）

## 超音波美顔器テスト14日目の速報

購入しテスト中の超音波美顔器の効果の速報！

1 ポディーケアーに最適、脂肪の燃焼効果は少なくダイエットには不向き、しかしお腹のたるんだ皮膚が突っ張り3日間隔10分のケアーで3段腹から2段になりベルトの穴が2個詰りました。体重は変動なし。ウェストが細くなったのでズボンがさがる。皮膚に張りがでてきてお肉をつまみにくくなった。浴槽の中で使用するよりお風呂上がりにローション使った方が効果は高いみたい。

2 美顔美白には注意が必要！ローションや洗顔クリームを使用すると効果が出過ぎて肌がつっぱりすぎたり、皮膚表面の脂が除去されすぎて皮膚の健康を損なう。ローションや洗顔クリームを厳選する必要がある。ローションや洗顔クリームなどなにも使用しないほうが効果的な気がする。

3 頑固な手についたペンキ汚れがこすりもしないのに一般の固形石鹸で簡単に皮膚からはがれた。多分食器洗いの時頑固な脂汚れをこすらないで落とせそう。近いうち実験します。

2008・01・23（水）

---

## マグロ大漁？名人だけ！



今日は名人2人でマグロ23本、他の漁師1本ずつでほとんどマグロで昨日に比べて、大きく平均45キロぐらい！今日は私が目利きしたものがセリ値最高になった。今の時期は焼けは無いので超音波装置は必要なかった。

目利きの順番として、全



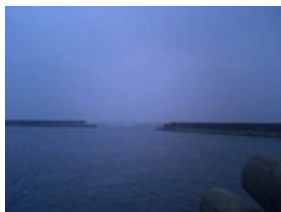
体像からマグロを選び出す→目を見る（鮮度および保存冷却温度が大体予測つく）→表面の色つや、粘液、色合いや鱗の状態をなでたりして目と手の感触で観察→しっぽの切り口で色合い

や皮下脂肪層の厚みで全体の品質を予測する（外れが多い）  
今日の日利き！全体的にピンと張った魚体、目は澄んで美しい、表面の鱗は平滑で粘液手に軽く着く感じでなめらか、表面の光の反射で筋が均一平均的に波打って認められ全体的に均一な身の締りを思わせた。しっぽの切り口は鮮明な朱色で身は爆隆し皮下脂肪層が厚い。脂が乗って鮮度は高く身割れなどない上級品で失敗のない（損失）マグロと見立てた。  
写真左全体像！写真右目の透きとおりと表面反射！写真下ロイオンにカットされた背肉部分

2008・01・24（木）

---

## 今日も名人大漁！セリ値下がる！



今日のセリは名人2人だけの独断場で、名人Dは鮪40キロ平均9本でジャンボシイラ、トンボなど大漁、しかし名人Mは35キロのマグロ1本メジヤトンボを合わせて11本で不調！この明暗の分かれ道は漁場選びで差が出てしまった。15マイル沖と30マイル沖に分かれて漁に出たらしく、お互いに漁に出たことが分からず情報交換がなかったらしい。結果は15マイル沖の近場で食いが立っていたらしい。ここで釣れ始めると乗っ込みシーズンに入り毎年この時期から釣れ盛る。



今日のまぐろ大きいものは50キロであり、セリ人は思ったほど脂が乗っていないと言って全体的に月曜のセリ値の半額で落としていた。あまりの変動の大きさに漁師は怒ってしまい、この悪天候で頑張っただけ釣ってきた意味がないと言って、今週は漁に出ないと言って帰って行った。

今日の天気小雨交じりで暗く北風7メートルぐらい、気温13℃で空気が重く感じ寒い！波はほとんどなく（島影なので）穏やかである。しかし水平線は波打って見え、大型のタンカー船が近くを行き来しているので沖合は相当な荒れであるみたい。たぶんクジラも避難して平和祈念公園下の入り江に集合していると思う。しかし那覇からのダイバー船がやって来て結構スピードを出してピストン運行しているので最近見れないと漁師は言っていた。写真は朝7時過ぎの港の入り口

2008・01・25（金）

---

## 今日セリなし！天気悪し漁師休み！魔除けの貝の話 1



今日はセリなし！明日もたぶん無し！天気は北風微風で気温13度、昨日より暖かい感じ。

今日は暇なのでタカセ貝の魔除けの言い伝えを送ります。

タカセ貝の形は円錐形の表面に石灰沈着や藻が貼っており美しく無いので普通は中身を食べて捨てられてしまう。昔はボタンの材料として売れたが乱獲により個数が減りボタンとして普及しなくなった。（ブランド製の服のボタンはこれが多い）

魔除け効果について、この貝表面の石灰や汚れを除去し磨きあげると真珠層が出てくる。真珠の輝きと違うところは、外敵や波にもまれてサンゴにぶつかったりなどして、その歴史を刻むように真珠層の厚みや模様が変わる。

この輝きは7色の光を発し（オーロラいろ）磨き方で光の発し方が変わる。この輝きで魔を退治する。

真珠と決定的に違うのは、これは巻き貝なので内部はトンネル状になっている。その内部に守り神が宿り屋内の守護神となり家を守ると言い伝えられており、これは屋内に飾る。海水をかけると輝きを増すので旧暦の3月3日の浜下り行事の時に海水をかけてあげる。またこの時女性は貝殻を拾って来て1年間のお守りにすると言い伝えられている。特にやんばるでよく聞いた！

写真はタカセ貝を磨き、海水の代わりにコーティングしたもの！家のお守り用として作ったので模様出しは行ってない。

2008・01・26（土）

---

今日セリありました。漁師出ないと言っていたが  
！



今日はセリがありました。しかも大漁である。漁師は出ないと言っていたがパヤオ海域！しかも近場で食いが立っているので少々安値でも経費はとれるらしい。

今日のマグロ数本がまだ柔らかい！私は焼けていると判断した。しかしあまりにも新鮮過ぎて死後硬直が始らないぐらい鮮度が高かった。これをロインにカットして冷蔵庫で熟成させるがどのくらい時間を要するのか？ちなみに捌く時に包丁を吸い込んで切りにくかったらしい。

カジキの100キロクラスが1本上がっていて本格シーズン到来か？

ヒメダイと一緒にレンコダイも上がっていて、これも乗っ込みシーズンか、普通レンコは200メートル前後でよく釣れる

が、水深120メートルではあまり見かけないので、そのように感じた。

今日は曇りで暖かい、無風状態で海は穏やかでウネリもない。タンカー船も遠く沖合を航行している。

サーフィンには無理なほど穏やかである。右写真  
左写真レンコダイ、和名黄鯛、方言名フカヤーマジク

2008・01・27（日）

---

## メチル水銀が危険？

数日前のニュースで魚介類にメチル水銀が多く含まれており胎児や乳幼児の脳の発達を阻害すると報じられていた。それによってマグロが急速に売れない状況に陥る。問題なのはその情報の報じ方で混乱を招くので厚生労働省はもう少し慎重に情報提供をすべきである。特に地方の生鮮魚介類を取り扱っている個人経営（生鮮直送主体で冷凍長期保存なし）者は大打撃を受ける。あとで過大報道でしたと修正しても取り返しはつかない。

妊婦は摂取に注意しましょうと掲げると、まづ普通は食さなくなるのが常識であり、栄養学的にすぐれた食材なので自分で上手にコントロールしましょうと掲げても心理的に危険食材との印象は消えないし、その後どのような説明をしても回復は困難で安全を考えた場合妊婦は摂取しなくなると思う。

メチル水銀と言う1つの物質だけを考えて、対象をマグロとした場合危険が生じるぐらいたべつづける量は一般家庭では経済的に困難であり、さらに同一食材を毎日食べ続けることも困

難であると思う。どこの誰がどのような意図でこれを発表しているのか、ただ研究成果がこのように出たのをふまえて公表しているのか、原因や固体特性および生息環境による格差など、栄養学的要素踏まえて、または盛り込んで報道しているのか？このような安易な報道の仕方に漁業関係者および食品関係者の多くは怒り狂っているとおもいます。燃料が上がり窮地に立っているこの時期にである。

この日記はネットで発信しているので、メチル水銀の妊婦に対しての注意事項がメチル水銀中毒 検索で閲覧できます。

2008・01・28（月）

---

## マグロぼちぼち！ソデイカ、ウメイロ平均！



今日のセリはマグロやアオダイなど大漁！セリ場に入りきらないぐらいの水揚げ、大型のカジキやキハダマグロは空輪で熊本

に送った？

天気は気温15℃無風状態で霧雨模様、やや熱いか、海は穏やかである！少しうねりを伴っているサーフィンできる程の波はない。しかし沖縄近海で低気圧が発生するらしくこれから荒れ模様になるらしい。

例年プロ



野球のキャンプが始まるこの時期はこのような天気の繰り返しで急な冷え込みもあり、気温は上昇してくる。夜の潮流から昼の潮流（昼に走る）に変わってくる。

写真は、セリ風



景！カンパチ！シマアオダイ！オオグチイシチピキ！ウメイロ！



2008・01・29（火）

## 今日もマグロ好調！名人不調！

ここ数日マグロが釣れ盛っている。平均40キロのキハダ、20キロのトンボ、10キロのシイラ、20キロクラスのジャンボシイラ数本と多く上がっている。

名人は40キロ前後のキハダ1本とトンボ10本、ジャンボシイラ1本と不調であり、セリ値も安く経費割れ起こしそう！原因は誰も行かない一番遠洋のパヤオに出漁しているからである。近場にしたらと言ったら

小さな船や大きな船でごった返しているので別の釣れている所を探しながら1人のんびり漁をしたいらしい。

今日の天気！明け方は気温18度で無風状態、蒸し暑く感じ、小雨模様であった。セリが始まるころから大粒の雨で気温も16℃と落ちてきた。たぶん分厚い雨雲が沖縄の北側にあったのでこれが南下しているか？たぶん今日も1日ぐずついた天候でプロ野球のキャンプは屋内トレーニングになると思う。

追記：今日のセリでも私が見立てた（超音波装置未使用）マグロが最高値となった。これは金城鮮魚が頑張っって落そうとしたが大手の水産会社に負けてしまった。戻りマグロと上りマグロが入り混じってきており、脂の乗り方が極端になってきた。味覚や色合いは脂の乗っていない上り組？がとても美味しい！

## 夜光貝



夜行貝のパーツ中

販売元：アクセサリーナオ&ユズ

価格：

夜行貝のパーツ中です5センチサイズ。自分でデザインしたい方への素材

>>Seesaa ショッピングで買う

私のコレクションの貝殻を娘のアクセサリー工房にゆずりました。

ペンダントに加工予定らしいが、そのままで美しいので、パーツとして出品したそうです。



2008・01・30（水）

## 今日のセリ、天気、真空パックテスト



今日のセリマグロ、ソデイカであふれかえるぐらい釣れている。昨日は前線の通過で沖合は荒れていたらしく、数隻しか漁に出なかったはず？名人2人の釣果であった。糸満や那覇からも買い付けに来ており、セリ人でごった返しているが、セリ値は平均相場より低い。セリ人は笑っていたが、漁師は怒っていた。今日は漁師誰も出ていないので明日はセリは無いと思う。天気は、気温16℃曇りで微風状態霧雨模様で空気が重く体温を奪い寒く感じる。海は穏やかであるが、漁師が言うには、これから高気圧が張り出してくるので時化ると言っていた。

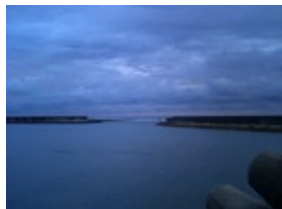
今日は、友人に祭事に使う食材としてマグロを注文されたので、セリ落として、金城鮮魚で加工してもらい真空パックのテストを行ってみた！身が新鮮でドリップが出ないので簡単にパッキングできた。写真右

パッキングの上から超音波検査を試みたが超音波を通さない！超音波品質判定および超音波急速冷凍、解凍、超音波殺菌など利用できないことが判明した。（塩化ビニールなど一般市販は可能）

2008・01・31（木）

---

## 今日セリあり！帰港おくれた2隻分



今日セリがありました。昨日は一隻も漁に出していないはずだったが？時化で帰港が遅れてセリに間に合わなかった2隻分の釣果！

マグロ6本にメジ2本、トンボ7本とソデイカ8キロ以上が550キロ程度であり、セリは無いと思っていたのかセリ人は数人で那覇と南城市の業者が引き取りました。那覇の業者は平均値、南城市の業者は安値でした。テレビでの報道が影響しているとのこと！

今日の天気、気温13℃北よりの風微風、小雨模様で冷え込んできた。風が無いので寒くは感じない。少し運動するだけで暖かくなり、空気もひんやりしてさすがすがすがしい感じで、昨日に比べ雲が薄くなってきた。高気圧の張り出しは終了？それとも休憩中？漁に出ているのは遠洋（大東島近海）に出ているJ丸1隻のみでソデイカ漁！たぶん帰港したらソデイカとは別にメバチやメカジキ、エチオピアを持って帰るでしょう、旧正月（2月7日）のお祝い用として。2年前はホンマグロで祝いました。さて今年は？来週が楽しみです。

写真左は今日の東の水平線

## プラスと取るか？ マイナスと取るか？

マグロを注意と報道されて1週間！ある鮮魚店は影響ないように見える。しかし実態は常連さんがマグロを食べるのを控えると言っているらしい。他の鮮魚も同様な傾向で一目さんがおおくなくなった！

そもそも厚生労働省の指針が長ったらしく、キハダ、ビンナガ、メジラスの本マグロは安全であるにも関わらず、筆頭にマグロ危険食材と公表している。しかも検出された数値がそのまま人体に吸収された表示であり、また大まかなデータの背景に水俣病の分析結果が存在する。

世界中をまたにかけて回遊している本マグロ（クロマグロ）にそのような検出結果が出ているのであれば、世界中の海がメチル水銀で汚染されましたと報道していることにつながるのでは？

栄養学的に魚類中マグロ類は、EPA,DHA,不飽和脂肪酸、蛋白、ミネラル、鉄分、最近注目された栄養成分タウリンを多く含む多種類の栄養を同時に摂取できる素晴らしい食材である。特にタウリンは血液の浄化作用や肝臓の機能回復、インシュリンの分泌促進、神経の発達、筋肉の回復など多くの有効性が確認されている。栄養学的にも完璧に近い食材にあげられると考えられるが？またこの程度の毒素を摂取しても、他のすぐれた栄養効果で排除されると思う。

今日釣れたてのキハダマグロを友人の産婦に送りました。どうしても心配が残るのでできるだけネットや栄養学の本やマグロの科学の本で調べました。危険の理由は見つからず、逆に無理して避けて訳のわからない国や地域の安価で見た目きれいで報道に乗らない食材を食べる事が一番危険では？ちゃんと指針が

出たということは危険性は低いと解釈すべきではないでしょうか。なぜなら輸入禁止になっていない事！ちょっと近隣の鮮魚店に代わって一言言わせていただきました。

2008・02・01（金）

---

## 今日セリなし、天気回復せず！超音波認定試験！

今日はセリはなく、マグロもないここの地域の鮮魚店の売りは釣りたて新鮮マグロなので、水揚げが2～3日ないと営業できない。結局保存のきくカジキやシイラ、近隣の無農薬野菜を売ってどうにか店を開けている状況であります。昨日もブログに書きましたが、マグロを控える人が多くなっていて、売れ行きも悪く困った状況である。ここのとりえは冷凍物を仕入れたり、品質の悪いものは売らないとのポリシーが私にとって魅力的である。また鮮魚店のおば一方は、これで何十年も商売してきたので別に焦る必要は無いと！頼もしい言葉をかける。基本的には個人事業のなせる技である。

今日の天気は気温13℃北東の風7mぐらいで、雲は少し上がって薄曇り！波は高く間隔が短い！サーフィンしにくい？空気は重く寒く感じる。ジャンパーの中まで冷気がしみ込んでくる。リハビリ中止にして引き揚げてきた。今日の新聞の天気図は大陸の高気圧は1040ミリバールと非常に高くこの荒れ模様はもう少し続くのか？皆さん体調を崩さないように！

来る日曜日は京都国際会議場で西日本地域の超音波認定試験があります。たぶん丘の上にあるので雪が積もっているかもしれません。現地までは地下鉄で行くので電車の遅れはないです

が、駅から会場まで確か15分ぐらい歩きました、沖縄の同志の皆さん手袋はめて防寒着の準備は怠らないように、また60点を取れば合格なので無理して100点を狙わずに65点ぐらい確実に取れるように頑張ってください。

なお初めての方、マークシートの塗りつぶしが以外と大きい事と京都会場は暗いので対策を考えておきましょう。久しぶりに緊張して脈も100ぐらいまで上がるかもしれませんが脈が上がると脳血流も上がるので120パーセントの能力が引き出せるのであせらないで臨んでください。慰労会で笑顔が見れる事を楽しみに待っています。何か質問があれば試験寸前でも連絡ください。敏速に調べて返事します。以上！

2008・02・02（土）

---

## 今日の水揚げ！



今日のセリはマグロ40キロ前後5本、その他トンボ、メカジキ、マチ類、ソデイカなどセリ場の半分ぐらいの水揚げで、マグロのセリ値は高値、ハマダイ高値それにほぼ似たオオグチハマダイは前記の半値であった。売る時は素人では分からないので値段はほぼ同じであると言っていた。メカジキの70キロクラスが1本あったが、あまり脂はのっていなかった。

左写真、ハマダイ！右写真、オオグチハマダイ！さて見分けられるか？



今日の天気気温17℃で曇り、南の風10メートルぐらいで、空気がべとべととして軽い！蒸し暑く感じる。

雲の隙間からであるが、太陽の光を浴びることができた。風が西に回り始めているので、天候はどんどん変化していくだろうと、爺さん漁師が言っていた。海は白波が立って荒れているが！うねりは無いのでサーファーは見当たらない。

今日から2日間八重瀬町の富盛でさくら祭りがありいろんなイベント、またヒガンザクラが満開らしく楽しめるから気分転換に行ってきたら！

2008・02・03（日）

## 超音波美顔器の使用法について

超音波美容器を購入して、テスト開始して23日目ぐらい、その効果はというと！

使用感が無いと思っていたら、あまり極所的に集中して行くと、熱を持ってきて続けていくと肌にダメージを与える感じがする。マッサージを兼ねて滑らかに滑らすような使用で超音波のケアは数分程度に抑えた方が良いと思う。

私の購入したものは、美顔器の表面がステンレス？であり、お肌とのインピーダンスマッチングが悪く皮膚表面から刺激を感じ、顔面に石鹸（通常の一般用）と併用で使用したとき皮膚表面の油脂成分が落ちて、3日ほど肌がヒリヒリしました。女性の方はやはり高価でも松下電器などのメーカー品をお勧めします。

また頑固な化粧をすばやく落とす効果がありますが、あまりこの目的に使用しない方が良いと思います。化粧をおとして、うるおいまで落ちたお肌にローションをすばやく均等に浸透させる感じ（よく軽くたたくようにローションを使用していたのを）滑らかに滑らすようにするとよいと思います。滑らせながら使用していると、ローションが浸透したら滑りが悪くなるので、それで確認できると思います。

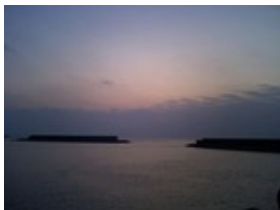
今日は、海岸日記と程遠い内容になりました。

今日の天気、気温16℃、曇りで北の風10メートル雲の流れ早く、海上はうねりを伴い沖合は時化ている？水平線がギザギザしていた。

2008・02・04（月）

---

## 数週間ぶりの好天気！



今日セリなし！マグロも無し！漁に名人2人は出港し、その他の漁師は旧正休みとのこと！

せりがないので、漁港ないを歩き回った。今日の天気気温11～12℃？（気温計見なかったので体感で）上空は雲ひとつなく★が見える。キラキラ輝いていないので、上空の風も緩やかと思われる。黄砂の影響が強く靄っている。空気が乾燥しているので雨は降らないと思う。海は穏やかで三日月の月明かりが反射して静かで美しい風景である。このような雰囲気を楽しめるのは数週間ぶりである。

波は小波（サーフィンやとどできるか？）が4秒間隔で比較的規律正しく押し寄せている。電話海底ケーブルの工事のダイバーは笑顔が見られ今日の工事は効率よく進みそうである。

サーファーを最近見かけないと思ったら、工事の海域がサー



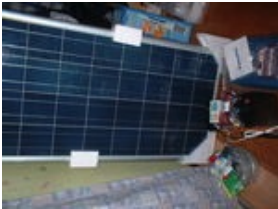
ファーのポイントだったみたいで立ち入り禁止海域になっているかららしく、工事は2月中には終了するらしい。

今日休みの方は、沖縄の南部地域はさくらが満開（日当たりの良い場所）で気晴らしにお出かけしたら！

左写真、夜明け前の漁港と三日月

右写真、漁港の先端から東の空

## 今日の発見！天気と超音波！



### 今日の発見1

毎日、朝のリハビリでセリをみて、朝日を拝んで、ブログに記録するのがすっかり定着してきた。

発見とは、たいした事ではないが、朝日が赤い時は湿度が高く、オレンジ色は平常、白い輝きのとき湿度低く、体感的に空気気持ちよく過ごしやすい。また雨は意外と降らない。私には今日は久し振りだったせいもあり！天使の輝きに感じた。その反対に妙に赤いと思った時、とんでもない豪雨に見舞われることが多く、すでにここ2か月で3回経験した。先週土曜日は季節外れの豪雨で近くの道路が土砂崩れの被害がでた。あの朝日の色を見て、今日とくらべてみたら？

### 発見その2

超音波で筋肉を観察すると、運動状況により筋肉の見え方が超

音波Bモードにおいて観察できる！と思う。ちなみに腕の屈伸において、中間位で手首を起こして腕を屈伸すると上腕筋が低エコー腫大し、上腕2頭筋はエコーレベル変化なく、手首を外旋位で起こして同様の運動を行うと、全く逆の観察で見られた。

この発見、みんな笑っていましたが、いつかどこかで誰かが素晴らしい発表をしたいと思います。特に運動生理学を研究熱心な山形あたりの大学病院が！と思う今日の1日でした。

今日はソーラシステムの配線準備中に突然ひらめいてしまって、作業中止！忘れない内に記録しました。終わり！右写真130Wソーラパネル新品です。

2008・02・05（火）

---

寝坊してセリに間に合わず！超音波研究所外観です





今日目が覚めたら外がいつもより明るい！朝7時に出勤する妻はのんびり洗濯をしている。最近明るくなるのが急に早くなったね！と会話していたら時計が7時の時報を告げる！

それから二人は大騒ぎ！わたしはもうセリに間に合わない！ととりあえず朝の発信をと気を取り直して！

今日の天気15, 6℃位で曇り、無風状態（たぶん港は5メートルぐらい東風？）天気予報では午後から雨の予報である。たぶんもうすぐ雨が降り出す？最近の予報は6～12時間遅れている感じである。

左写真は設置中の超音波研究所で某リゾートホテルのプールサイドのパーラーを譲ってもらった。

内部には、調理兼検査用のテーブル120センチ長さ、データ分析用テーブル150センチ、流し台3層100センチが設置され、先週水道の設備が終わった。

中心部にシーサーあ！ん！の1対、魚もあ！ん！下のポケットには娘の工房の材料の貝類、魚を持ったシーサーが正面からやってくる魔をよける構造です。

隣の自宅の屋上からとりあえず約200Wのソーラシステムで電力を供給できるように設置中ですが、完全独立型には、バッテリーの容量とソーラパネルの枚数が足りません。

現在別に船に15ワットのシステムを装備していますが、週1, 2の8時間使用で衛星航法や魚群探知機、電動リールの電

源は賄えています。

右写真はポケットのアップ画像！

現在午前8時30分、雨が降り出しました。

2008・02・06（水）

---

## 今日の投稿は娘のブログに入れてしまった

今日の記事は27メガヘルツの超音波トピック！娘のブログに投稿してしまいました。

右のリンク集のゆずぼんびよりです。 <http://naotoyuzublog.seesaa.net/>

## 超音波美顔器！逆の発想で考えた効果？

過去のブログに、私の購入した美顔器は表面がステンレスなので皮膚とのインピーダンスマッチングが悪いと記しました。超音波透過性で考えてあまりよくないことで、この製品よりメーカー品をお勧めしました。しかし逆の発想で物理現象をとらえた場合は、ケアの目的が皮膚表面である場合！特に美顔や美白などのエステ効果を狙っている場合、インピーダンスマッチングが悪いために皮膚と美顔器の境界でエネルギーが最大に利用できる利点がある。これは目的を最大限に達成する様計算され設計されているかもしれない。そのように考えるとこれまたリーズナブルでどこでも持ち歩きでき素晴らしい商品と考えられる。コードレスなので使い勝手が良くバッテリーが60分程度しか持たない欠点が、使用しすぎて皮膚を傷めるのを防ぐ！

再充電に4時間程度かかるので再ケアまで皮膚の休息がとれる。

医療での話 私はただの技師なので、これから書くことは空想の話です。

空気塞栓？肝臓の管腔構造が高エコーで認められ、コメントエコーを有している。しかも肝表面に多く実質も高エコー粗雑を呈している。腹部はガスで膨れている。門脈血がキャビテーションをおこして、肝臓内へ流入していくのが観察され末梢側より蓄積していく。リアルタイムに観察しているので門脈気腫と判断できると思う。CTの診断で胆道気腫？これ以上空想できないので、おわり

キャビテーション＝空気が泡立つ、沸騰するようになる現象。音圧エネルギーが高いと分子が分離し気化する？または船のスクリューが高回転になりすぎて泡を発生し推進力が急速に低下する。

この作用を利用して血管内の空気塞栓を粉碎する治療が可能かもしれない。

2008・02・07（木）

---

今日は旧暦の1月1日！うるう年の話



今日は旧暦の1月1日で、ここの港町は旧正月を盛大に祝う！  
これは漁師町糸満の流れである。

今日の天気気温12℃北の風7メートルぐらいで空気乾燥し重く、結構寒い。朝日が白っぽく空気が乾燥していると思われ、今日は雨は降らないと私は予想する。天気予報は湿った空気が流れ込みこれから明日にかけて、南方面から雨が降り出す予報となっている。左写真朝日と旧正の船の飾り付け！

さて今年は閏年で2月が29日までである。しかし旧暦の閏年は去年であった。なんと7月が2回あり、旧盆を何時行うのか？それは最初の旧暦の7月に行うとのこと！この年は良い年とされいろいろな行事がおこなわれ、特に普段行われなことを神が許してくれる年らしい。新暦では今年になるのか？よって1月1日～2月6日までは、新旧共に良い日取りであったのかな？太陽の神と月の神の特別のご加護を授かった時期であるのか？そう捉えるとまた少し楽しい気分になる。今日の沖縄地方は月と太陽の昇る時刻7時11分で写真には月と太陽が同時に写真に写っている。画像をクリックして拡大して拝むと良いこともあるかも！

2008・02・08（金）

---

## 今日の天気！ニングァチカジマーイ？

今日の天気小雨模様、気温15℃空気ベとベとして、北風微風状態！

天気予報は今日の夜から雨が降り出し午前20パーセント、午後20パーセント、夜から明日にかけて50パーセントとなっ

ている。雨は日曜まで続き！月曜から晴れ！うまくいけば日曜に晴れて沖釣りに出れるかも知れない。友人のボートオーナーは明後日が楽しみである。

しかし、侮れないものがニンギアチカジマーイである。通常は旧暦の2月（3月後半～4月にかけて）に台湾付近で発生し急速に成長、移動スピードの早い低気圧のことで、最初に温暖前線が通過しひと時の間春の陽気を感じさせるポカポカした陽気になる。それとは知らず海に出ると数時間後西の空に真っ黒な雲が見えた！と思ったらサーッと冷たい風が吹き、大雨北の強風で一瞬にして海は大荒れに変わ周囲が全く見えなくなるぐらい荒れる。昔は衛星航法もなく、コンパスすら持っていないときは風に向かって進んだもので何も見えなくなるので非常に不安で、胃は痛くなり泣きながら港に戻ったものである。

通常は寒冷前線の通過の一時なのでそんなに続かず、やっとの思いで港に着いたら天気は回復していた。と言うことが多く。最近ではボートオーナー皆で沖合に集結し落ち着くまであせらず待つようにしている。

2008・02・09（土）

---

## 明日までセリ休み！天気悪し！調理の科学

今日沖縄本島地方の天気、気温12℃北風7メートル程度、小雨模様で時折大粒の雨と突風で悪天候である。雲は厚く暗い、空気軽い感じで冷え込みが感じられない。此処で言う初セリは2月11日月曜日となる予定であるが、まぐろ、かじき、ハマダイなど比較的沖合の魚種の水揚げは期待できない。

## 調理の科学？

おいしさを科学的に研究している。おいしさとは個人の好みによるものと、動物的本能とがあり、個人的好みの場合！過去のトラウマが引き金になって下手すれば感性的影響で蕁麻疹がでるくらいである。

それとは逆に脳に直接作用するうま味があり、基本的にアミノ酸であるらしい。単体ではまずいが他と混合すると相乗効果で非常にうま味成分として脳に作用するらしい。沖縄の料理の特徴は出汁を多く利かすのが多いようである。うしお汁やすまし汁などあまり見かけない。たぶん亜熱帯環境で気温と湿度が高いので食べ物が傷みやすいからでしょう。

私の近辺の食堂の調理方法は定番としてカツオ出汁としょうゆを同時利用することが多い。これは科学的に脳にうま味が直接伝わり、特に相乗効果をまたらし食欲をそそるといわれている。

逆に、しいたけや昆布は出汁として利用するより直接食す料理が多い。意外とシイタケの出汁が苦手な人が多く、利用するときしばって使用するところもある。シイタケはある学会で聞いた話であるが、免疫力があがり、その効果で病気が治ったとの報告があるとのこと！文献探しているが今のところ見つからない。

今日はソーラシステムの配線作業を行う予定であるが？また何かひらめいて別のことを行いそうな気がする。



2008・02・10（日）

## マグロのマル秘食材！

今日はマグロ尻尾の煮付けをつくってみた。普通遠洋物には無い。尻尾の付け根の部分の両脇にコブがあるところです。セリで切り口の入ったところより尾側の部分！

今までまぐろのかぶと煮や塩焼き、バター焼きと試した見ていたが、今回のマグロのしっぽの煮付けは申し分ないと思う。

1時間位弱火でコトコト煮ながらしょうゆ、みりんなど足して、ぱくちょいなど入れてじっくり煮込んだ。

一口食べる！うまい、旨い、美味しい、健康い、肌に！の5連発（たぶん女性にとって）コラーゲンの塊で少しツナ缶のような肉質が存在する。臭みはほとんどなく、フカヒレのピンチヒッターに十分すぎるほどの内容である。わたしは、これから頭（5キロぐらいある）を捨てても、しっぽは捨てないことにした。

たぶんしっぽ1個で1月は高価な化粧品に代役は十分勤まると思います。特に野菜を混ぜて煮ると、野菜にEPA,DHA,コラーゲンがくっつき、摂取しやすく、吸収もよいと金城鮮魚のおばーは言っていました。サメのようにくさくないので意外と健康食品として良いのではないのでしょうか。

2008・02・11 (月)

---

今日セリなし！名人2人のみ今日漁にでる。



今日セリなし、漁に名人2隻は漁に出ている。今日の天気曇り気温15℃位？暖かい。風はなく海は穏やかで波は無い。サーファーが一人やってきて波の立つところを探している。見つかったが、NTTの光ファイバー海底工事中の海域で、まだ工事始っていないのでちょっと波に乗ってくると笑って元気よく海に入って行った。

今日の朝の景色は美しく穏やかな輝きを放っていたので写真を10枚ほど撮ったがVistaはなかなかこれを受けつけてくれず、どうにか3枚の写真を読み込みました。

毎日朝の景色を観察しているが、同じ景色は二度と味わえない。また秒刻みで変化していくので、シャッターチャンスを逃すと終わりである。



2008・02・12（火）

---

## 今日のセリ！マグロ高値？



今日のセリ2隻分の水揚げ、マグロ2本メジ6本、ジャンボシイラ15キロ前後十数本、その他アオダイなど数十キロ程度である。私が目をつけたシイラ金城鮮魚が落としました、ステーキ用として加工してもらい1パックのみショップに出します。今日21時まで！

マグロは高値である？一昨日の新聞の報道で水揚げ記録更新セリ値大暴落と書かれていたが？何故なのか？それは同じマグロでも近海マグロではなかった為らしい。このとき同時に近海物を出荷した漁師は大損したらしい。基本的に消費者は報道に左右されやすく、今日のこの高値のマグロを消費できるか？たぶん違いが分からず遠洋マグロを高くで購入することになります。ちなみに最高値でまぐろをセリ落としたのは、那覇の公設市場のHae.... 鮮魚店でした。その店のマグロと比較したら一目瞭然

今日の天気！気温12～13℃北の風やや強し、小雨模様でやや冷たい程度！海は時化ている。タンカー船がやけに近くを航行していた。漁師は誰1人として漁に出る気配なし。明日セリ無いと思う。このままでは漁師がいなくなり近海海産物は消えていくのか？不安である。

2008・02・13（水）

---

## 今日セリなし！冬型の気圧配置続き寒い！

今日セリなし、マグロなし。

今日気温10℃北風7メートルぐらい、曇り！セリに行ったら誰一人いない。さすがに冷え込みが強すぎてみんな冬眠しているはず！漁師も冬眠？誰一人漁に出る気配なし！

海は時化ている。名人はこの程度の荒れ模様は気にしないが、たぶん寒さに弱いのでしょうか。

私も今日は冬眠し、明日春がやってくるのを待ちます。

とりあえず独自ドメイン取得、ホームページ作成、そしてファイルメーカーとリンクする手法を考えてみます。

2008・02・16（土）

---

## 今日の日の出は、今年1番！



今日の日の出は今年1番の朝日だと思う！ちょっと立ち寄って書き込み！

左写真を見て、雰囲気をつかんで下さい。

天気予報では湿った空気が流れ込み曇りの予報である。しかしそんな気配はなく、現在晴天で、明け方の★もチカチカ眩いていないので、大陸高気圧の張り出しは緩まってきたと感じる。今日の空気は澄みきっていて、酸素を多く含んでいるのか？非常にすがすがしい。

皆さんに、今日の始まりをお届け！これからホームページ作成の最終段階です。

追記

今日のセリ、マグロボチボチ、シイラジャンボクラスが多い、そしてセリ値は、高い！

セリ人が多く、魚を奪い合うように取引きしていた。今後もこ

の状況が続き、シーズン到来で大漁の時協調性が失われて、マグロ大暴落にならないようにできたら良い。

2008・02・19（火）

---

## キハダマグロ旬に入った？



ここ数日天気良く、マグロ漁に出漁する漁師が多い。殆どがキハダマグロの40キロ平均で二十数本あった。脂の乗りよく、ほとんど焼けもみられずセリ値も高い。しかし旬の脂の乗ったキハダマグロまづは食べてみてください。ちなみに中トロクラスのマグロ類中最も美しく美味しいといわれている。京料理にはこれがメインメニューに入っているらしい。

今日のまぐろはシモ（しっぽの領域）も脂ののりよくセリ人は値段は高いが上質のまぐろに喜んでいた。左写真セリが終わり、トラックに積み込みしている業者！セリ終了10分後の風

景

今日の天気、気温12℃、無風状態で海は穏やかであった。東の空に少し雲があり、日の出を演出していた。右写真！今日1日日差しは強く、空気は澄んでいるので日焼けを注意しましょう。プロ野球のキャンプも順調にトレーニング出来ているとおもいます。

2008・02・21（木）

---

今日も大漁！そしてセリ値高い！



今日もマグロ多い！45キロ平均で並んだマグロはほとんど脂が乗って鮮度良く上質であり、セリ値高い！

ソデイカも悪くない水揚げで、セリ値もやや高めであった！

左写真セリ風景！

今日はあさって土曜日に超音波検査士仲間と慰労会を行うのでセリ時重量40キロのキハダマグロをセリ落とし、超音波品質検査を行った。

検査はセリ場でポータブルタイプの超音波装置で5、7、10のマルチ周波数のリニアプロブで検査を行った。同時に8ミリビデオに超音波Bモード画像を動画で記録したがPRFの設定を随時変更したので、コマ送りがマッチングしなかった。

今日の検査結果！マグロは釣りたてがほとんどだったのでマグロ表面に粘液が汗のように出ているのでゼリーは必要ない。今日の検体はほとんどナカとシモの境界まで脂の乗り高く5メガヘルツを利用して評価可能な深さは10センチ深部までであった。トロになってくると画像が白黒反転して見られ、通常身は黒っぽく、筋（魚輪）は白っぽく赤身の場合観察されるが、極度の脂肪肝と類似する画像で観察され、白くギラギラした領域に黒い境界線として筋がみられ、アコースティックパワーを上げても深部10センチより深部領域は観察に耐えられなかった。

私の落したマグロは少し脂の乗り弱く、マダラ脂肪肝と類似していた。現在は熟成のため20パーセント食塩プラインで保管中！土曜日の夕方に皆で試食会である。

## メバチマグロ1本水揚げ確認！

今日遅く入港した、y丸がメバチを水揚げしました。日が傾いて最後の！最後に！釣れたと笑っていました。競り値はたぶんキハダに負けると思います。明日セリで確認してきます。

今日の超音波実験はデーターが2Gもありどんなに圧縮かけても皆様にお届けできませんでした。

ちなみに関係者に！鱗の向きを読めれば、超音波透過性は良くなり観察深度と鮮明さが変わることに、アーチファクト軽減に効果が高い。また人体よりフレネルゾーンが長いと感じた。

おわり。

追記・V I S T Aがバージョンアップしたのか？スムーズに文章が入力できるようになりました。



携帯電話からのお問い合わせの方！申し訳ありませんが悪質なアクセスとの判断ができず、すべて開かずに消去しています。大切な時間を割いて連絡送った方？ごめんなさい！

2008・02・22（金）

---

## 今日のセリ！天気は？



今日のセリマグロ多く水揚げされている。セリ値は高い！メバチの45キロとキハダの37キロ並んで左写真に映っている。この1匹の値段キハダが高い？業者に何故と尋ねたら、旬のキハダは料亭やホテルの宴会場からの注文が殺到しており、沖縄全体で水揚げ量が少ないことと、冷凍物は扱いたくないからと言っていた。しかし販売価格を上げられないので儲けは少なく、今後のつなぎのため頑張っているらしい！今日も漁師は十数隻ほどマグロ漁に出た。そろそろホンマグロも上がる時期だ

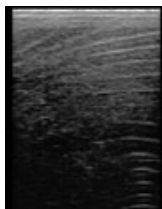
と言っていた。

今日の天気気温17度、南風7mぐらいで曇りで上空は鱗雲がやや高く存在する。海は小刻みの白波が立っている。時折波が合成して大きくなるので、サーファーが4人ほど準備している。日の出がやや赤っぽく湿度は高いと思うまた空気もべとべととしていて、なんとなく皆腰が痛かったり、肩が痛かったりして調子悪いらしい。

2008・02・24（日）

---

## 超音波まぐろ目利き！



23日土曜日に超音波目利きのマグロを捌いて実際の身の状態を確認し



た。

マイナス5℃で48時間の氷温保存（食塩ラインは冷えすぎるので中止にし、食塩水をぬいて氷のみ）

表面粘液わずかに残っており、表皮の細胞は生きた状態とかんじた。また目の膜もセリ時とほぼ同じ透明であった。

ロインにカットしたら身の膨隆がセリ直後の時と類似していて、保存の方法として成功したと思う！しかし色つきはあまりなく、これもセリ時に類似していた。

肉眼判定に比べて、超音波は明瞭すぎる傾向を示し左画像が背ナカ部の超音波像！右写真が同一部の皮をはいだ面の写真で左側！写真の右はソデイカの短冊！

超音波検査士仲間ですりパーティで美味しく、楽しくいただきました。

2008・02・25（月）

---

## キハダ水揚げ多く競ね今季最高値！



今日の朝の天候、気温13度曇りで北風やや強く空気は重い！海は白波が立ってうねりもあり結構時化している。

今日のセリは4隻分の水揚げでセリ場は埋め尽くされ、ほとんど40～60キロクラスのキハダであった。ジャンボシイラも水揚げあったが小さくかんじた。セリ値はどんどん上昇し！個人経営の鮮魚店では落とせない値が付いている。脂の乗り強くほとんどキハダの種類としては大トロクラス（ホンマグロと比

べたら中トロぐらいらしい)今日は業者の独断場であった。こんな高値で落として大丈夫と聞いたら！注文が多く、トラックに積むだけ積んでも足りないと言っていた。

先日皆で分けたマグロ今売れば結構儲かりますよ！私の分はすべて食べられてしまったのでまたみんなで実験をするために1本セリ落としましょう。ちなみに超音波は5MHzでシモの部分しか評価できず、脂の乗りでカミ～ナカまでエコーゾーンクであった。

左写真は業者が落としたマグロ！これとは別にコンテナにはこれより大型のマグロが入っているらしい、これもすべて持っていくと言っていた！

2008・02・26(火)

---

## 今日もキハダ大漁！高値であった！



今日のセリ40キロ平均で、セリ場に入りきらない！昨日ほどではないが、高値であった。

今日は28キロクラスのメジをフィレで引き取った。生きが良く身が硬い色合いは薄く40キロクラスと比べると脂の乗り少ない、また新鮮すぎて味がなくこりこりしている。とりあえず色づけのためマイナス10℃で24時間ほど熟成させてみる事

にした。

今日の天気気温19℃南の風10メートルで強い！海は見える範囲においてさほど波もなく悪くない海況である。

しかし漁師は誰一人漁に出ない、また明日はセリも休みである。今日は確定申告を皆で申請する日と言っていた。

左写真今日のセリに並んだ今日の最高値の付いた列！現地消費の数本すべて脂の乗り、色合い良く焼けも全くなしであった。

2008・02・27（水）

---

## 画像と写真の違い！

先日の超音波検査士仲間とのマグロパーティーの時話題になった、マンモグラフィーで検出されなかった微小石灰化が超音波で明瞭に検出できたと報告を受けた。ある学会でもその事例を紹介されていたらしい。しかも超音波装置のみで石灰化が判断できると？明言していたらしい。現在超音波装置はデジタル化の進歩により急速に性能が上がり診断しやすくなっている事は事実である。また逆にマンモグラフィーは写真からデジタル画像に変わってきておりいろいろなフィルターをかけてこれまた診断しやすくなったとのこと？また写真に比べて管理しやすくて世の中の風潮としてデジタルマンモグラフィーが主流になってきている。

この話題から今日まで原理や開発状況をふまえて、超音波でマイクロレベルの石灰化を医療現場では不可能とかがえる。分解能で考えたら一目瞭然である。たまたまマンモグラフィーの分解能が超音波装置の分解能に劣っただけの話である。放射線

技師の方！事実ではありますよ！原子レベルの分解能をもつ  
エックス線を利用しても検出器の最少ピクセル124 $\mu$ mでは  
超音波に勝てないでしょう。特にデジタル化が進歩すれば、す  
るほど！

この件に関してご意見をお待ちしております。一応超音波工業  
会の最新情報を基に考えた結果です。

2008・02・28（木）

---

## マグロは赤身が美味しい？

2日前にセリで落とされたキハダマグロ、身が生きた状態で硬く  
当日は美味しくなかったため、冷蔵10 $^{\circ}$ C保存と、マイナス3  
0 $^{\circ}$ C保存、さらにマイナス30 $^{\circ}$ C真空パックの3通りで熟成実  
験を行った。

10 $^{\circ}$ C保存はやや赤みが付き色つきは低い、ドリップは僅かに  
でているが、まだ硬い！

マイナス30 $^{\circ}$ Cの気密パックは色つきは良いが40 $^{\circ}$ Cのお湯に  
500グラムの柵を20分入れて急速解凍を行ったら縮みがで  
て身われして甘味もない。

マイナス30 $^{\circ}$ C真空パックは、身われはなかったが色合いも薄  
く僅かに色つきがありこれは硬さにあまり変化なく味がしな  
い。こんにゃくを食べている感じであった。

同じマグロの反対側フィレを引き取った鮮魚店はさすがにプロ  
であり、身は赤く鮮明に色つき味もしっかりしていてまだ少し  
熟成が足りない感じであったが、十分な美しさと旨味を醸しだ  
していた。

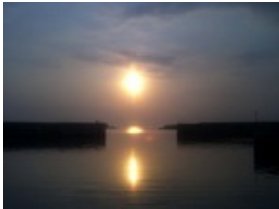
同じ鮮魚店に50キロクラスの脂の乗ったキハダマグロを食べ比べさせてもらったが、赤身が非常に私は美味しく感じた。トロも美味かったが少し食べたら飽きてしまった。私だけかと思ったら大体の人が同じことを言っているらしい。しかし良く売れるのはやはりトロらしい。

秘伝の熟成方法を教えてもらおうとしたが、ダメだった！当たり前ですね。

2008・02・29（金）

---

## 今日のセリは魚種多く競場はマグロはどこへ？



今日のセリはジャンボシイラ、トンボマグロ、キハダマグロ、シマアオダイ、カンパチ、ソデイカ、など色々な種類の魚でセリ場は埋め尽くされている。昨日漁にほとんどの漁師が漁に出ており帰ってきてからの報告ではマグロが大漁だったらしい、しかしセリに並んだキハダは40キロクラス以下であった。どこへ消えた？

たぶん本土へコンテナ送りする予定だろう。毎年この時期になると漁協に注文が入ってくるので漁協としても大切なお客様のためマグロにストレスをかけず敏速に出荷しはじめ、3月いっぱいまで毎年行われている。今日も漁師はほとんどの船が漁に

でている。明日は卒業式のイベントがあるので、セリに出すかもしれないが、明日出しても熟成に数日要するので明日は使えないのに？

v i s t aが調子よくなり入力がスムーズになっています。

今日の天気！気温11℃、無風状態で曇りであるが雲は薄く青空が透けてみえた。海は穏やかで波は全く立っていない。空気が重く冷気が体にしみこむ！しかしすがすがしい！

野球のプロ選手のキャンプ中であるが、張り切りすぎてオーバーワークしないよう調整して優勝してこの不況の沖縄を活気づけてもらいたいものです。

来週はダイキンオーキッド女子ゴルフが開催され、例年悪天候の中、白熱したプレーを見せていただいているが、この天候が来週の日曜まで続くと良いですね。ちなみに今年は去年よりは芝の状態は良いみたいです。

左写真今日の日の出、セリ直後でこれだけ上がってきています。

2008・03・01（土）

---

## 今日もマグロで溢れるセリ場







今日のセリはほとんどが35キロ～45キロクラスのキハダマグロで、セリ場に多く並んでいる。

どのマグロが良いか見極めるのは至難の業であった。私が目をつけたキハダ40キロクラスは選別した理由として、背筋がピンと張り表面は硬く脂の乗りは弱く（金城鮮魚のおばーが赤身が良いと言ったので）表面の艶は良く粘液はややゲル状で手につくぐらい、他のマグロは表面が乾燥してきて艶がなかった。すぐにロインにカットしてロイン1個は0℃保存で残りはマイナス10℃で色付けかねて保存。

左写真はセリ場の風景！カジキや大型キハダは本土出荷でコンテナに入っている。

右写真は背側ロインを半分に切ったブロックの写真！セリより30分後の7時30分ごろ撮影！

2008・03・02（日）

---

## 今日セリなし！絶好の釣り日和



今日セリなし、昨日のマグロ高校の卒業式のためか？熟成させる暇もなくすべて完売した。

今日は気温9℃で冷え込んでいる。波は全くなく海は湖のように穏やかであり、遠くで魚が跳ねても確認できそうである。そろそろ帰り支度のクジラが平和祈念公園下の入り江で子クジラのトレーニング？で集結してくる時期である。

水平線も平滑できれいな曲線をえがいているので、沖合も穏やかと思われる。

ボート仲間が今日はマチ（ハマダイ、アオダイなど）を流し釣りで狙うと漁に出た。

左写真今日の日の出！雲ひとつなく空気は澄んでおり、絶好の行楽日和です。

今日はドライブで港川に立ち寄るなら公民館向いのヨシ鮮魚の天ぷらがお勧めです。天ぷらの芯に何とマグロやカジキのトロの部分を用意していました。常連さんは予約の電話いれてから買いにいかないとなぶんいつものように売り切れていますよ！

2008・03・03（月）

## 今日のセリ、マグロは？



今日のセリ！40キロ平均のキハダマグロ大漁で、セリ場は一杯であった。漁師によると潮もよく魚群の反応も多くみられ、しかも表面近辺にマグロが多く！明け方は大型のマグロが飛び跳ねているのが見えると言っていた。たぶん今日もたくさん釣れると！明日もセリはマグロでいっぱいになりそう。

セリ値は落ちて、先週の半値まで落ちてきた？内地出荷は続いているので、大物は空輸で送られ今日の倍の値段で取引きされているらしい。

今日の天気、気温9℃雲ひとつなく快晴で風もない、昨日と同じ海況であるが漁師半数は休んでいる。釣りすぎは良くないとのこと？

左写真セリ風景、一番左手前が100キロクラスのカジキで身はきめ細かくピンク色の美しい上質なものであったが、キハダより競ねはひくかった。

2008・03・04（火）

---

## 今日のキハダは北上グループ？



今日の気温11℃北の風10メートルぐらい吹いて寒い！海は島影なので波はなく時化ている様子はない。漁師は誰一人漁に出る気配なし、沖合いは非常に荒れているとのこと。

今日のセリマグロは45キロ平均が水揚げされておりメジクラスはほとんどなし！

9割のキハダのしっぽの切り口は鮮明な朱色で透明感があり身は生きた状態で有るとのこと。

セリ値は昨日よりさらに安値傾向であった。明日はセリにマグロは出ないとみて、金城鮮魚は1本40キロクラスのキハダを落とした。太陽が上げて来て左写真、そのキハダマグロに光が射したらアメジスト色に輝いた右写真。ルビー色より明るく透明感がお伝えできたでしょうか？ちなみにこれらのマグロは料亭や寿司屋に並んでいるレベルのものを落としている。理由

は那覇や遠く中部近辺からも買いにくるので質で勝負と金城鮮魚のおバーは言っていた。しかもスーパーの価格と同額で売るので儲けは少なく網渡り商売であるとのこと。見習い中の私はさらに修行を続けないといけない。

2008・03・05（水）

---

## 今日セリなし！マグロのはなし



今日気温 12℃北の風 5メートルぐらいで晴れている。雲が綿あめのように空にふんわり浮いているので今日は温かく春の陽気になるのか？漁師は半数近くマグロ漁にでた。

このマグロは他との違いとして、釣り方が秘伝の石巻き漁法である。我が漁港に来ると各々の船着場の前には石が山積みされ工事現場の様子で見られる。

マグロの特性として自己体温調節できる魚種で水温をあまり気にしないで回遊しているらしい。餌となる他の魚を求めて移動するのかやはり良く釣れる好適水温が存在する。明け方はパヤオ周囲でナブラがみられマグロが跳ねている。このときジャンボ引きで一氣にマグロが食いつくときにはホンマグロ数本が一氣にヒットして漁具を破壊して去っていく事もあるらしく、今のこの時期に多いらしい。今釣るとセリねは破格値が付き1年

遊ぶ収益を得ることも？

マグロはヒットすると一気に100メートル近く突っ走る。もたもたしていると、マグロの体温は上昇し身焼けを起こす。釣りあげたらすぐに締めて、血抜きし鰓やはらわたを抜いて氷水で保管されるが、これも漁師それぞれ秘伝をもっていて若干手順が違う。

釣り上げたマグロは翌日の早朝のセリに並ぶ！ほとんどが身は透明感があり細胞は生きている状態で、これはすぐに食べてもおいしくない（全く味がしないといってもよいぐらい）

近隣の各鮮魚店はセリが7時開始で通常セリ落として30分後にはロインにカットし保護シートでくるんで氷温熟成を行う（温度管理や熟成時間はそのマグロの身質により変化するこれも経験と勘の秘伝らしい）

大体30時間後の翌日から刺身やすしネタ用として、配達したり刺身パックとして店頭販売している。昨日のアメジスト色のセリ落としたマグロは24時間の-5℃熟成で表面近辺の2センチ深部まで色つきルビー色に変わってみられた。中心部はまだアメジスト色で透明感が残っていた。金城鮮魚のおバーの言うには、これを-10℃近辺にすると色つきも早くやわらかくなると言っていた。それと冷蔵庫は詰めすぎず、マグロの身が息き出来るようにと！

写真左このマグロ鰓とはらわたは船上で処理され骨とヒレ以外すべて食べられる。特に血合い筋と皮には良質な栄養素が凝集。

2008・03・06（木）

## 今日のセリマグロ少なく、セリ値安い

今日気温10℃晴天で無風状態であり、海は穏やか！漁師はほとんどが漁に出ている。

今日のセリマグロは少なくメジクラスが目立って並んで見られる。25キロのメジ1本に尻尾の切り口があり、マグロの色合いと比べると度数で表現するとマグロ10に対してメジ5ぐらいでトンボと同じレベルの色合いで感じた。しかし値段はマグロとメジのセリ価格に大きな差はなくやや安値傾向で、マグロは先週に比べ半値ぐらいであった。しかし市場にはマグロが少ないので末端価格は高い！

この意味合いわかりますでしょうか？わたしはやっとなんとなく理解できるようになってきました。今私のショップで馬鹿な値段で商品をおだしいたしておりますが、3月いっぱい終了しなければならなくなりそうです。たぶん約2倍の価格が相場らしいとのことでした。皆様はどう感じるでしょうか？輸入ものと近海もの、冷凍ものと冷蔵もの基本的に市場価格は同じだそうです。

2008・03・07（金）

---

## 今日のセリ！超音波品質検査



今日のセリ15キロ平均のメジクラスのキハダでセリ場は一杯である。セリねは高値傾向でマグロは十数本あり40キロ前後で脂の乗りやや強く、色合いは白っぽくあまり良いとは感じない。赤身のきれいな小ぶりのマグロ36キロを金城鮮魚が落とした。

背筋はピンと張り、表面粘液ゲル状で多く、身は硬く筋肉線維の整然としてみられる。しっぽの切り口も鮮明な朱色で中心部は透明感が残っている。超音波検査では脂の乗りは少なく、身われや焼けの所見は見られない。

45キロクラスのマグロを割る前に検査してくれと頼まれたので検査してみた。

このマグロ右にやや反っていて身はやや柔らかく、筋線維は確認しにくく、しっぽの切り口は白っぽく触ると脂が手に付く、



まず凹面の右片腹を超音波で検査した。皮下5センチぐらいまでエコージャーニック魚輪間隔は整然均一で見られ、深部はエコークリアーでその深部領域も間隔は整然均一であった。反対側の凸面の片腹は非常にエコージャーニックで粗雑不均一で見られる領域が背ナカぶに径15センチぐらい認められ、そこはぶよぶよして身は柔らかい、深部はエコークリアーでその深部領域も間隔は整然均一であった。ロインにカットして確認した！脂の乗りよく焼けは見られない。業者が言うには良い商品とのこと、しかし背ナカのあの領域は剖面を入れて確認させてもらえなかった。

今日の天気！気温12℃晴天であるがもやっている。空気はべとついた感じで湿度は高いのでは？

無風状態で海は静かであるが、漁に誰一人出ていない？パヤオの設置に全員出かけたらしい。

明日はセリなし！左写真今日の日の出！右写真セリ風景！

## ちょっとだけマグロの超音波映像！

tyouonnpa .wmv 今晚出す映像は楽しくないですが、釣りにてマグロを超音波映像でちょっとだけ！

検体は35キロのキハダマグロ！誰も信用しなくて非常に安値でセリ落とした。あまり知られたくないが、たぶん誰もわからない？っと！ちなみに特許公開中に付き悪用は禁止します。

## 今日のセリマグロたったの2本で小ぶり！



今日のセリマグロ30キロをやっと超えるキハダマグロ2本のみでトンボやシイラ、ジャンボシイラが目立つ！大潮で喰いが悪いのか、漁師が言うにはシビクラス（10キロ以下）が多く餌が深みにいるマグロまで届かないらしい。今日はカジマーイのため小型の船は休みとのこと。

今日の天気気温18度でムシムシして暑い！現在薄曇りで海は穏やか、湖の様！うねりもない。

今日も超音波データー収集を2本とも行った。

まず外観は、2本ともに背筋はピンと張り、表面粘液多く筋の状態はなぜか平滑なのに、はっきり観察できない。目は透明で生き生きした目！しっぽの切り口は白っぽい？脂の乗りの様であるがはっきりしない。

超音波検査を行ったたら、40キロクラスの3月7日に検査したものと類似する所見であった。1本はロインにカットして確認！やはり脂の乗りであり、焼けも全くなかった。中心部の脂の乗りの弱いところはまだ透明感がみられた。身は細かく色合いは弱いが食べたらうまいと思うが？さて味の方は？

右写真百数十キロのメカジキ脂の塊りみたいな身であった。割烹などでトロの換りに出して、意外と人気があるらしい！

2008・03・11（火）

## マグロは目利きできない？

マグロの目利きの修行を始めてかれこれ10年ぐらいになる。朝早く起きてきて、セリ人の来ない水揚げのときにマグロを調べたりしている。いつも皆に笑われている。マグロの目利きは出来ないと！

基本的に見える部分でその大きなマグロの深部（最も重要）を見極めることは非常に困難である。

そのため私は医療超音波技術を応用して、その中身を検査、目利きするため現職を中途退職し、これら目利きやメーカーが開発しないちょっとしたアイデアを開発することを始めている。これは今までどうり笑われている事ではありますが、この絶対に無理と云われている事を成し遂げることができたらどのくらいの損失を免れる事ができるでしょうか？外観に囚われるとその中身を見失って大きな間違いを犯す。これは医療現場もセリでのマグロの目利きでも共通する。標準化するデータベースは70パーセントは出来上がってきた。しかし装置があと一步の性能である。理論的には簡単であるが費用がかかり個人レベルでは太刀打ちできない状況にあるが、装置の能力範囲においてほぼ90パーセントはできる。

まぐろの目利きはセリ現場でできる！ちなみにこの超音波装置は特定の免許を持った人しか扱えない！しかし就職困難になってきた臨床検査技師の方には新天地になるかも。しよせん超音波は超音波であり、利用する波長に大きな変化はないと予測する。磨くのは知識と技と感じた！特に笑われても続けられる知識を！

今日は笑われすぎて、ちょっと怒ってしまった！

2008・03・14（金）

---

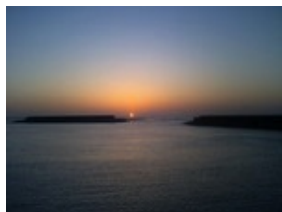
## 超音波プローブ脱着式小型モニター完成

医療用超音波穿刺生検、IVRに役立つプローブ脱着式小型モニターを2機種作成（開発ではなくアイデアです）しました。詳細は、周超音波研究所・周鮮魚ホームページの超音波関連から入っていき、超音波研究に進み、10番のプローブ脱着式小型モニターに進むと、簡易説明と写真5枚貼り付けております。是非ご覧ください。特に開発を断られたメーカー様PL法には全く問題なく出来上がったとかがえます。

2008・03・15（土）

---

## 昨日の悪天候が嘘の様な今日の晴天！



昨日の明け方、激しい雨が十数分続き道路がひと時川になるぐらいであった。セリにいく頃には小雨模様で南の風で蒸し暑い！セリにはマグロ少なくメジクラスを含めても20本あるかないかの水揚げであった。それから12時間後の午後7時ごろ北

風に急変し冷たい雨がしばらく続きやや冷え込んできた。  
ニンゲアチカジマーイだったらしく、昨日は誰一人漁に出ておらず、今日はセリはなかった。

左写真は今日の日の出！雲ひとつなく晴天で、やや黄色く靄っているのは黄砂が中国大陸から高気圧の張り出しにのって流れしてきた？海は穏やかで絶好の漁日よりと思うが、ほとんどの漁師休んでいる。

明日は日曜日でセリなし！高校の合格発表が2日前にあり、今日あたりお祝いでマグロの注文が殺到しているが、どうしようか？皆困っているが自然相手なのでいたしかたないですね！

2008・03・17（月）

---

## 今日のセリ

今日のセリ15キロクラスのメジが多く、またシイラも多い水揚げであった。マグロは3本しかなく高値傾向で取引されていた。焼けが僅かに見られはじめ、これから注意する時期に入ったか？コンニャクが見られるものも1本あり、文献で調べたら産卵後に体力の落ちたものにしばしば見られ、3週間程度で回復し消えるらしい。この領域はまだ勉強が全然足りない。超音波で比較的容易に観察できるが、時期によるまぐろの体質を熟知しなければならない。これまでジェリーミートのサシは見たことがあり超音波判定できそうであるが、アズキはまだ見たことがない。焼けに関しても見た目ではなくPH測定をする必要が経験の浅い私には必要になってきた。また酸素分圧が低いと自己消化が促進するといわれている。当然氷海水処理の場合ラ

ンブルの水質管理を十分に行っている物を・・・・・・・・・・  
ちなみに今日ガンがあると騒いでいたのは、私の推測（とても浅い経験）では産卵後のコンニャクではないかと思う。よってこれから産卵後のマグロが上がり始め焼けなども多くみられるようになると考える。

2008・03・18（火）

---

## ニンガァチカジマーイの時期

ここ2～3日間隔でカジマーイが起こっている。昨日も温暖前線が通過し激しい雨が降った。まだ落雷を伴う威力はないものの、気象の変化は分単位で激しく変化している。漁師もマグロの釣れる時期ではあるが、天気図が思わしくない時は漁を控えている。昨日はほとんどの漁師が漁を休み、今日はセリはない。天気図からするとこれから発達した東シナ海低気圧が沖縄近海を縦断するらしく、現在は晴れ模様で風もなく穏やかであるが突然風が回り悪天候になるとの予想で今日も漁は休みである。この現在の天候に惑わされて海洋レジャーを楽しみ、遭難するケースが多いので注意した方が良いでしょう。ちなみに西の水平線に黒い雲が見えたら1時間程度で悪天候に変化する事が多い時期で、東シナ海低気圧の移動スピードが40～50キロと早いです。下手すれば100メートル先も見えないぐらいの突風と土砂降りと落雷に海上で見舞われたら？あなたはどうか対処しますか？今とても良い天気ですが出かける前に最新の天気図を見てからにしましょう。

2008・03・21（金）

## ソデイカ

今日3月21日、気温16度曇り無風状態昨日に比べると、空気が重く感じややひんやりしている。海は穏やかで半数の漁師が漁にでている。しかし名人は出ていない！今日はセリはなかったが漁協の冷蔵庫は一杯入っているみたい？ソデイカだと思ふ！このソデイカは通称赤イカと呼ばれる種類で30キロクラスまで成長し身厚も5センチ程度まで厚くなる。沖縄での通常のターゲット水深は500メートルが多く、現在は頭と腸を除去して平均十四五キロサイズが多い。

水深500メートルから水あげされるので、海洋深層水を多く含んでいるからか、変色や傷みは見られない。最近このソデイカの栄養成分でタウリンを多く含み、またコラーゲンが人間とほぼ同じ成分らしく、美容や健康に非常に良い食材だと注目されてきている。タウリンは滋養強壮や代謝が良くなりそのせいかダイエット効果もあるらしい。免疫力も上がり病気の発生（癌など）を抑えるともいわれている。

このソデイカは冷凍保存で数年は味覚に変化がないらしく、また冷凍で身が柔らかくなり旨味をます。青っぽい血液も見られなくなり純白の美しい素材に変身する。私は良く食べるほうであるが、1キロの短冊を冷凍庫に入れておいて、少しづつ食べて2か月ぐらいは楽しめる。急な来客でも十分おもてなしできる素材で、来月の周鮮魚オープンに向けて、糸満の大手仲買のキンシロ鮮魚から常時回してくれるようになった。そのためもう少しソデイカの勉強もマグロやもずくと共に進めていくので、良いアドバイスあれば皆様よろしくお願ひします。

2008・03・22（土）

---

## 三日ぶりのセリ！



今日は久しぶりにセリがありました。マグロはメジクラスが多くセリ場はカジキ、メカ、バショウ、シイラ、ジャンボシイラ、カンパチなど量的には多く水揚げである。セリのトップはカジキで胴体だけで120キロぐらい、これを4分の1金城鮮魚がセリ落とし、25キロのメジ1本、15キロのジャンボシイラ3本と続けて落とし！鮮魚店は魚でいっぱいである。カジキは薄いピンクと肌色の中間の色彩で、身は細かく上質であった。ハラミに一部身われがあったもののほとんど上質でありました。この身われ部分は私がもらって、チーズフォンデュでフレンチ風でいただくためサイコロ状に加工し、約1キロほど真空の冷凍パックに取り置きと今晚の分はステーキにして塩コショウに白ワインを添加して冷蔵庫で熟成中！

マグロは焼けの入ってくる時期なので、大手業者が捌いていたがどのマグロも焼けはなく上級品とのこと！ジャンボシイラも釣りたての時の美しさ（金色にエメラルドグリーンの輝く色彩で、鮮度の良さをかんじた。特にシイラは今年一番高値だったと思う。フランス料理のシェフが必死に探しまわっているのです。今の時期は旬ではないかと考える。左写真！胴体だけで105キロのメカジキ！身は細かく鮮度も良く全部トロであった。



幻の赤イカが1杯だけ水揚げされていた。

2008・03・23（日）

---

## 超音波ソノポレーションとサーフィン

超音波ソノポレーション？今超音波医学の比較的新しい技術で某医学部の新技術で超音波の波にのせて細胞内へ遺伝子などを挿入する技術であります（詳細は文献にて）

サーファーの方々は常日頃から波を読んで楽しんでおられる。乗りやすい波と乗りにくい波があり、たぶんボードより波長が短いと波に乗れない！サーフィンの場合自然界のいろいろな要素が複合して、たとえば全く波がなくても干満の潮流で波が起こったり、潮目や2枚潮のときは結構な波が立つ！我が家近辺ではスーサイドやトコマサリは潮流が速く沖縄最南端の喜屋武岬を介して波動の回析が起きるのでサーフィンのメッカとなっている。

ここから空想の世界！

超音波装置は挿入したい遺伝子（分子）を最も効率よく運べるよう周波数を調整できかつビーム状、フォーカシングによりピンポイントに操作できる。しかも省エネときている。さらにある周波数に反応して細胞孔が開き普段挿入できない大型の分子（抗がん剤や遺伝子）もある限られた数分間に目的の臓器細胞に挿入できるとの原理らしい。超音波美顔器なるものも類似する原理の一つの効果が応用されているのか？

サーフィンのようにボードより波長が長い物質は運べないので、小さな分子を送りたい場合周波数を上げていくしかないと

考えられる。しかし周波数を上げると減衰定数が上がり効果が極度に落ちる。パワーを上げるとキャビテーションを起こす。臨床では使えない？ IVR と共同で行えたら実現すると考えるが？たぶん不確実で却下かな？

2008・03・24（月）

---

## 今日晴天！北風10メートルで漁は休み



今日は晴天で気温16度、空気重く北風10メートルぐらいで強い！今日のセリはメジクラスが多く、カジキ70～100キロクラスが混じり、底物のアカジンやハマダイなどなし！大潮なので無理して漁に出なかったらしい。春先の天気の様子は気まぐれらしく、今笑ったと思ったら、急に雷と突風を伴って荒れ狂うみたいである。

マグロは7本あり平均34キロ程度と小ぶりであった。透明感のある鮮やかな朱色で懐中電灯で透けて見えた。超音波目利きは今日は控えた。焼けは見られないがなんとなく産卵後の体力の落ちた感じがした！漁師に言わせるとかえってメジクラスが元気があり、釣りあげるとき気を抜くとけがをすと言って、メジが暴れて血豆を作った右手を差し出した。縄が飛んでタイミング悪くサル管が命中したとのこと！北海道から遊びに来てい

た漁協の友人方がマグロ数本釣りあげ昨日飛行機で一緒に持ち帰ろうとしたが、大きすぎて断られ、現在漁協で保管している。とりあえずブロックに加工して送ってあげると組合の方が言っていた。セリに出せば飛行機運賃がチャラになるのと言っていたが？現物は見なかった。

左写真！今日のセリ風景で筆頭がカジキ！身質細かく薄いピンクでシミなどないきれいな割面でした。

2008・03・26（水）

---

## 今日気温15度曇りで空気は乾燥？



今日気温15度曇りで無風状態！半数以上の漁師がマグロ漁に出ている。今日は曇りで雲は薄く、朝日が白っぽいので湿度は低く、今日は晴れる？波は全くなく湖のように穏やかで、明日のセリもマグロは多いと思う。左写真！今日の日の出！

今日のセリ20キロ平均のメジが多い。マグロも6本あり色合いはやや薄い！1本鮮明な朱色のマグロはロインにカットしてみても、脂の乗りもあり、焼けやコンニャク、ヤマいやシミもなく上質と思われた。初カツオが上がり始め、セリねは高い。そろそろ10キロ以上のジャンボカツオもお目見えする時期になってきた。非常にうまいが、足が速く未熟な私ではネットで扱いきれない。右写真初カツオ！漁師の扱い良く1本1本丁寧に処理されていると思う。

サメに被害を受けるマグロが少なかった。サメもマグロの群れと一緒に行動しているのか今日のマグロはサメの付いていない群れ？

2008・03・27（木）

---

今日晴天！日の出が赤っぼい？セリは？



今日気温17℃南風7メートルぐらい、晴天で雲ひとつないぐらい！海は小波がざわめき、うねりはないがなんとなく悪天候の予感がする。曇り気てきには小春日和の好天気！新聞の予報でも今日一日晴れて空気は乾燥しているとのこと！日の出が赤っぽく感じた（写真左）のは、黄砂の飛来？少しずつ西に風が回り始めていて、上空の雲の流れが速い！

今日のセリメジクラスが多く高値傾向であった！今日の目利きで最高の品質と見立てたマグロ（右写真）目は澄んで表面平滑、筋繊維が整然として見られ、表面粘液ゲル状で体表を十分覆っていた。しっぽの切り口は鮮明な朱色で少し明るく透明感が強い！このマグロセリ値は他のマグロの約2倍の値段がついた。当然皆様のお口に入る頃は？倍！

## 塩もずくの秘技？

もずく！完熟塩もずくを-25℃の冷凍庫で保存しても凍らない！これをマグロの急速冷凍のプラインとして利用してみた。通常空冷で30時間程度で15キロ程度のロインが設定温度まで降温している（私の安物冷凍庫にて）しかし塩もずくプラインに浸けこむと約8～10時間程度で設定温度まで降温した。実験では塩化ビニールパックが効果高く真空パックは効果が遅い！もずくプライン15キロに対してマグロブロック1キロパック3個程度まで急速冷凍できたと感じる。取り出しはすんなり取り出せてマグロはカチカチ状態！欠点の一つありお互いの香りがビニールを通して入れ替わった！6ヵ月もすると、もずくが冷凍庫の臭いをすいこんで臭くなった！このころからプラインとして利用できなく、もずくも商品価値がなくなった。

自然保冷剤として塩もずくを使用しようと考えているが、保冷剤専用冷凍庫を購入しなければいけないか、または環境に良くないが安定した保冷剤を使い捨ててで利用するかが今後の課題となり、研究所の課題はスタート直前で富士山ほどの課題をもってしまった。記録があれば私がくじけてもこの先を進む人が出てほしいものです。

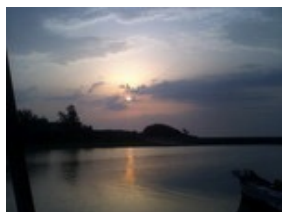
明日もセリは今日と同じ発信になりそう！

普段は寝ている時間ですが、記録に残すべきと思い投稿しました。

2008・03・28（金）

---

## セリ！カジキの栄養素発見！！



今日気温17度、北風5メートル程度！曇りで有る。朝日（左写真）が白っぽく感じた！海況は、波やうねりなく沖合まで平

坦で潮目が遙か遠くまで確認できる。サーファー方が波を読んでおり、ここでは今日はサーフィン無理と感じたのか、携帯電話で情報収集していた。昨日の天気予報では今日は雨とのこと、今朝の新聞では今日1日晴れて明日から雨が降り悪天候の予報？

今日のセリ！メジクラスのみでマグロは無い。カジキが豊漁らしく1本100キロクラスのカジキ（右写真）がセリに出ていた。その他は？どこへ？このカジキきれいに処理されており中骨付近の血の塊などすべて除去されており久し振りに完璧と思える処理方法をみた。そのためか？カジキの興奮したときに出る縞模様が鮮明に残っており表面粘液もあり、身はピンク色で身質細かく上級カジキと思う！

今日初めて発見したものに、カジキの背びれは収納型で背びれの両脇に鞘がある！この鞘の部分は純白の杏仁豆腐のようにきめ細かく、脂肪の塊と思ったがもらって調理してみたら透明感が出てきて煮込んだ牛筋の様、脂肪（DHA/EPA）ではなく、コラーゲンの塊だと思う。

これは、サメのように臭いもなく特別な加工がいらぬ！試しに腕に塗って、超音波美顔器でマッサージしてみたら、すべすべの肌になった。また、魚臭さもわずかであったが、これから気温が25度まで上がるらしく、どういう結果につながるか？お昼の12時ごろまでテストしてみる。もし臭みが増したとしても、石鹸と超音波美顔器ですぐに落とす事ができる。

2008・03・29（土）

---

## もずく収穫始まる！熟して品質上級！



昨日もずくの収穫が盛期に入り、品質調査に出かけた。約3mm径と適度な太さで、超音波で確認すると70パーセント以上熟成を認めた。これは海から摘んで港で水揚げ直後で塩漬けなど何の加工もされていない生もずくで有り、つまんで一口食べる！こりこりして味がありちょうど海水の塩味がきいて美味い！これから工場へ運び塩漬け加工し出荷または保存するらしい。生もずくを出荷する業者は今のところ無いらしい。5月頃まで収穫はつづくのでこれから私は生で出荷していくことにした。水産試験場の方の研究者の話では、熟したものをそのまま生食されるのが一番うまいと言っていた。

左写真船に積まれた収穫直後のもずく！右写真皿にのせて近接拡大したもの！熟成を示す粒粒が見えるでしょうか？



2008・03・31（月）

## 栄養の摂取と吸収！

今話題のサプリメント！もっぱら効果絶大との評判である。DHA,EPA,コラーゲン、ビタミン類など簡単に錠剤などで摂取できる。現代人には必要な栄養摂取なのか？

何故そうなったかという、野菜や魚、肉など重要な食生活の基本食材が本来の栄養素を失ってしまったのか？それともそれらが安全のため葉漬けされ栄養吸収を阻害しているのか疑問である。

サプリ派と自然食派に分かれ、その中間に一般派が存在するよう感じる。除菌、殺菌、滅菌食材が多く安全、安心な食材が流通している。菌を殺す処理＝人体に影響は？

通常飲み込んだものはすぐに流れ特にビタミン剤など、私の場合すぐにおしっこで排泄される。和牛などもトローっとして飲み込み吸収効果は低いような気がする。逆にコレステロールなど吸収しやすい気がする。体が酸化するような気がする。

硬い肉など噛み砕かないと飲み込めないので良く噛んで食べる。味も良くなる、しかしサプリ漬けの場合は顎の筋肉が疲れて良く噛めず飲み込んで、腹満感や便秘になり体調を崩す。

どっちもどっちでその人の生活スタイルでしょう！

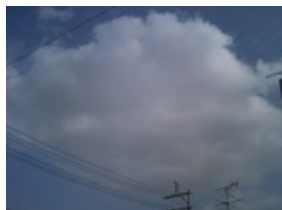
毎日忙しい人が、風邪をひいてもそのうちほっといて治るし、安物弁当をばくばく食べて、肌の艶良くスリムな体型でいつも元気はつらつである。何がしたいかとの問いに、1日中ゴロゴロしていたいと！

栄養摂取も過ぎたるは及ばざるがごとし！

2008・04・01（火）

---

## 今日セリなし！



今日気温14℃、北の風10メートルぐらい吹いて空気重く寒く感じた。空は夏模様に近い雲（左写真）が見え春の訪れを感じさせる。日差しは強くすぐに日焼けしそうな明るさで、ソーラーパネル電流4～5アンペアとソーラシステムは好調に稼働している。バッテリーはフル充電されているので今日のソーラ電力は超音波装置やノートパソコンなどの充電に利用している。海は島影なので穏やかに見えるが、大型船が岸近くを行き来しているので、沖合は荒れている？今日はセリなし！漁師は今日も休みであった。明日もセリなし！来週の入学式に合わせてお祝い用にマグロとソデイカ刺身セットの注文が入った。近隣の鮮魚店や業者も注文が入っているらしく、今週のセリは負けれない。

左写真は春の兆しを象徴するかの様な綿あめに似た雲！

2008・04・02（水）

---

## 今日セリあった！



今日セリがありました。5隻ほど漁に出ていたらしい。

今日はほとんどメジクラスでマグロレベルのセリね！高い！

シイラの水揚げ多く、ジャンボシイラも多い！

左写真超特大シイラ！セリ重量27キロで実際の重量30キロ前後である。シイラも高値であった。

今日は多くの漁師が漁に出たので、明日も水揚げは多いと思う。

2008・04・03（木）

---

## 今日セリあり！自然は人間の力でコントロールできない？

今日のセリ、メジが多くマグロ10本程度で28キ。 (今日はマグロの評価) ~38キロ、透明感のある鮮明な朱色で色合いは上質、脂の乗りは少なく赤身のみで焼けはなく、身は細かく上質と思われる。先月のトロの時期の平均値より高い！

注文が電話連絡で入っていたので、ソデイカを落とした。マグロは32キロの半身を分けてもらった。両方とも高値なので儲

けが出ないので、サービスは従業員予定の娘に赤薔薇、白薔薇盛り付けのデザインを依頼している。美しく仕上がれば、ショップに出します。

今マグロの熟成を冷蔵庫の温度調節にて行っているが、現在のところ経費はかかるが氷漬けのマグロの品質が最も良い、超音波で確認すると一目瞭然であった。また目で観察できない焼け（これはロインにカットして超音波判定）の場合、どんな処理（海洋深層水散布など）を行っても……自然の法則には勝てない！醤油に付けて食べたらわからない程度！

## ソーラ記録

現在午前11時、気温15℃、北風で冷たい小雨模様！

ソーラパネルの電圧13.7前後、バッテリーはフル充電状態！

電流2.0アンペア前後である。少し雲が薄くなりやや明るくなると3.0近くまで上がる。

システム使用電力は超音波美顔器の充電に約0.3ワット利用中である。もったいないので電動リールと充電ドリルのバッテリー充電もこれから行ってみる。これから数時間は40ワット程度の電力は太陽のエネルギーで無料で有る。

日没18時45分で15時30分ごろまで安定した電力を得ている。昨日夕方曇りで17時に0.2アンペアに落ちた。

追記 16時30分 0.7アンペアに急速ダウン

2008・04・04（金）

## 今日のセリ1隻のみの水揚げ！

今日気温16℃曇り、無風状態！海は穏やかで漁師は半数ほど漁に出ている。

残りは高校野球の決勝を見るためである。我が家の向いに沖縄尚学院高校のM君が出場しているので、その応援も兼ねてか？特にもずく収穫の最盛期である奥武漁協は休みかも？

今日はマグロ1本メジ20本前後、シイラ3本の水揚げでセリね昨日に比べ15～30パーセント安であった。

タイミング？昨日は天候悪く1隻頑張って水揚げした、マグロが希少で皆あちこちかけずりまわってマグロを求めているが、今日は大手業者がセリに参加しなかったため、このような結果につながったのであろう。たぶん明日出せば、高値になるはずなのに？しかしあえて今日出したと言うことは明日も同じ量は出せるとの見込みで明日のセリねを下げないために、野球にたとえたら3ボールを最初に投げておいて、いきなり3ストライクでシャットアウト！タイミングよく行くか？今日の高校野球の決勝戦ともに見ものである。ちなみにお昼から決勝戦が始まります。出場選手みな、深夜遅くまで練習を重ねた結果で舞台に立っています。タイミング悪く実力の出せない選手もいるかもしれませんが、すべてに拍手喝采をお送りください。

## 過ぎたるは・・・！

マグロの焼け？どんなものかまだ素人セリ人の私には判定できない。

しかし医療装置を利用すると、知るべきことではなかったものが見えてしまう。これを公にできない苦勞が増えた！

去った3月31日付けで、退職し事業に専念を始めたばかりである。

退職すると結構自分でいろいろな手続きを行わなければならない。1個人で行うのである。

個人対組織とのやり取りになってくる。当然個人は弱いので、情報を持ち組織に対応している。

しかし組織からは、違法とも思える応えがあり、それがなぜか個人の考えだけの法則で帰ってきた。

相手の立場になって考察してみる。相手の気持ちや馬鹿さ加減が見えてくる。しかも調査すればするほど弱いものに対して理不尽な対応を取っている。しかもやりくちが組織ではなく、個人攻撃である。個人は非常に弱く脆いものである。そこでこの個人1人がある伝手を利用して反撃すると、ごまかし聞く耳持たず話にならない！世間とはこういうものだと言わん限り見下した対応であとは知らぬ存ぜぬ、あなたの書類は私のもの？絶対に返しませんであった。それも一個人の意見だけでである。しかも人の健康を管理する公の長の意見とは、まいりました！世の中にお互いを思いやる心は消えたのか？それはお金のため？名誉のため？

2008・04・05（土）

---

## 完熟？もずくの超音波映像

akami-32kiro327.wmv マグロ赤身のロインにカット直後の

鱗を通しての超音波映像、続いて収穫直後の生もずくの超音波映像です。

70分の1に圧縮をかけているので確認しにくいと思いますが、マグロは〇〇の評価！もずくは70パーセントに〇〇が確認できました。

マグロは未熟成で少し・・・を生じていました。

もずくはそのまま食べても、こりこりして美味しい！湯どおししたら、美しい緑色に変色し、めんつゆにつけて食べてこれまた美味しい！夏バテのときの栄養補給に良さそうであった。

2008・04・07（月）

---

**明日は浜下り！幻の大陸が出現！**



明日は浜下り！旧歴の3月3日で1年で最も潮の干くひです。  
幻の大陸が出現！するのもこの日であります。

我が家近辺！やんばるは、仕事をやすんで、皆で浜下り行事を行います。守り神の貝に海水をかけましょう。そして女性は1年間のお守りとして貝殻をひろってきましょう。

男性の方々はサザエや、石ミーパイなど海の幸を取りに出かけるでしょう。南城市近辺は那覇より潮の干く時刻が20分ほど早く、2時21分頃最干潮となり何とマイナス19cmと信じられない干上がりです。明日の天気は曇りで北風なので悪くないコンディションと思います。

乳幼児連れのファミリーは左写真の玉城Aコープで待機して、右写真からのんびりと海を眺めるのもよいと思います。ちなみに私は、孫を連れていきます。たぶんすぐ近くの奥武島の海岸へ！

2008・04・09（水）

---

今日セリあり！カジキ、大カジキセリ落とし！







今日セリありました。マグロはメジクラスが多く、高値傾向で、シイラは値がおちてきた。

カジキが3本水揚げされており、1本をおバーと分けた。大きすぎて8分の1にカットしても持ちきれない。

どうにか持ち帰りステーキ、ブロック、サイコロ状にカットしてビニールパックで1つずつパックし、急速冷凍中です。

サイコロカットは塩コショウと赤ワインにつけて、フォンデュ用に仕込み中

仕上がったら写真を撮って出品します。限定2となる予定です。

左写真チーズ焼き、マヨネーズとしょうゆ、クリームソース！  
右写真！保冷パッケース鮮魚で細胞が活着ているので、真空パックではなく、ビニール気密パックとなっています。

2008・04・10（木）

---

## 身が生きたまぐろ？しんだマグロ？

今日はセリなし！北西の風10～時々15メートルの突風、天気曇り時々晴れで海は島影なのに荒れている。

鮮魚の目利きの話！

私は目利きが不得意である。そのためいろいろな人にご指導い

ただいている。しかし経験と感の世界で実際に正解率は高いとは言えない。そのため人のやらない事を試している状況で有る。

ここ最近のまとめとして、セリに並ぶマグロは細胞が生きた状態の場合と死んだ状態に判別できるとかんがえられる。これは超音波装置は不可欠である。他人に漏れるとセリ価格がマイナス方向に動くので極秘に使っている。

細胞の生きているものと死んだもので何が変わるか？保存日数が明らかに違う。しんだ細胞は冷凍で最悪の状態になることがデータ的にはじき出されている。生きたものも冷凍時に真空パックにするか、ビニールの気密パックにするかで保存日数や熟成に大きく関与する。それと大事なこととして、冷凍庫内の酸素が低い(酸素濃度　ペーハーが低い)場合でも保存に大きく差がでる。食塩ブラインでも同じのような気がする。一般の冷凍庫で保存すると細胞は死んでしまう。再冷凍保存はできない。色つきはあまり変化なく各々マグロのミオグロビン含有量に関係するのか、赤筋マグロはより赤く、白筋マグロは白っぽくなっていき、特に解凍時にゆっくり解凍した場合は黒ずんでくる。まれに生きた状態が存在しガーラなど白身の回遊魚に認めた？たぶん100グラム程度の釣り餌用を実験に利用したからか、判定深さが超音波のフレネルゾーンの有効範囲でなかったからか、検証に至っていない。

セリ時で同じ様に見えても、両者が存在し、またその中間レベルも多く存在すると見る。特にうま味の強い魚はこの傾向が強いと思われる。マグロは鮮度に左右されると思われる。近海の場合において！

追記　マグロ（魚介類）は凍り始めると一気に凍りつく、初期

冷凍処理も必要な要素となる？重要なある素材を発見した。これは公表しないつもりである。私のブログのどこかに一部掲載されているが、探し当てるのは困難ですが見つけて、利用するのは問題なしです。暇な方は探し当ててください。プレゼントを用意しておきます。

## 常識と非常識？

今日マグロとカジキ、ソデイカの注文を受けた。しかしセリがなかったので生がない、知り合いの業者は大手なので商品は持っている。高い！試しに数日前に気密パックの急速冷凍の柵をそれぞれビニールパックのまま、水温20℃、5リットルの水に10分浸して解凍してみた。これは味覚、食感的にセリ直後と変わらないと思った。ドリップもほとんど無い！一般に業界では非常識？近海物は冷凍すべきでなし？と教えられている。

しかし常識で考えて、身が生きた状態を冷凍封印したものは、特に300～500gぐらいの柵のとき思った以上の品質管理ができる。真空パックより保存状態は良いと感じる。欠点はセリ直後に解体加工しなければならないことである。スピードが決めてであると実感した。

2008・04・12（土）

---

## 今日のセリ

今日のセリマグロ3本、カジキ70キロから110キロクラス

3本マーマチ、タイクチャーマチ、ソデイカ、メジ、トンボ、他セリ場は一杯で有る。競ねは高い！今日はセリ落としを控えた。

長期的に考えて、これからオリンピックが終わるまでの期間はそれぞれ品薄となりそう？

また領海侵犯も出てくるだろうし、私の考えでは、良い品をもちきちんと品質管理できれば十分に暮らしていけると推測する。品質を維持するためには、初期処理と温度管理が重要でこれが意外とエネルギーを要する。

そのためには省エネしかない。自然エネルギー利用でソーラシステム、風力発電など、しかしシステム料が高い！

それではリサイクルで！ソーラ、風力のハイブリッドを利用して、廃品の扇風機のモータを駆動し、廃品のダイナモを駆動させ電気を起こす、これをバッテリーに貯めて、これまた漁業用のイカ釣り証明(照明)などに使われた中古インバータで整流しDC-AC変換し100ボルト、200、ボルト、400ボルトと効率よく利用出来ないものか？コンデンサー蓄電も考えたが、過充電で爆発しないかな？とりあえずエコより先にリサイクル！

## 悪天候の香り

今日は、知り合いの鉄工所の社長から、グルクン釣りに行こう！と誘いを受けた。しかしマグロとジャンボシイラはおバーは捌くのが困難なので、おバーの代わりに頭を落としてはらわたを抜き半分に割る作業中だったので、船に乗り遅れてしまった。

今日の予報は曇りで徐々に悪天候の予想らしい？しかし天気はあまり変化なく、しかも明るい。18時のソーラパネル電流1.4アンペアと好調である？

我が家近辺は天気が急変増悪する場合、必ずある香りが先に香ってくる。その後サーッと冷気が吹いた瞬間土砂降りに突風と最悪のコンディションになる。しかもこの時期竜巻被害も多い！でも予報は外れていた。

今日はグルクンも久々に釣れたことでしょう。

ちなみに竜巻の発生するためのエネルギーはどこにあるのでしょうか？今までの経験から空から降りてきているので、上空の積乱雲がその源では？積乱雲の源は確か80パーセント以上の湿度と無風状態または台風や前線の接近で湿度の高い気流が一気に押し寄せる時と何かの本で読んだことがある。これが正解か不正解かはわからない。自然に聞くしかない。自然を怒らすと怖い！

2008・04・13（日）

---

## 今日は朝から土砂降り、悪天候！

今日は朝から土砂降り以南東の風10メートル（新聞の予報）悪天候である。日曜日はセリがないので、港には行っていない。

雲も厚く、午前8時なのに暗く、ソーラシステムは全く稼働しない、1日の充電量は昨日で100ワットディープサイクルバッテリーで50パーセント程度で有ると思う。今日はたぶん5パーセント増えるかである。直流回路は湿気で電気が逃げや

すい気がする。

これから梅雨明けの6月7日（旧暦5月4日ユッカヌヒー）までこの天候は続きソーラ電力は稼働状況は思わしくない。

旧暦の5月4日ユッカヌヒー？この日は海神祭の日で、各漁港ではハーリー（ハーレー）行事が行われる。私の所属する沖縄県八重瀬町港川漁協も盛大に行われます。ぜひこの日は遊びにいらして下さい。

最近の雨の降り方で有るが、短期集中型100ミリを超える雨！土にしみこむ暇なく流れあふれ出し、叛乱する。

現在少し明るくなってきて、あの香りがしてきた。上空の気流は早く西から東に雲が流れている。風は無風状態、さてこれから天気はどうなるか？カジマーイと予想する。

## 省エネの方法

いかに出費を抑えるか？私は退職した。お金は入ってこない。少しだけ貯えがある。税金や健康保険料で2年ほど消える程度である。どのように今後暮らしていくか？

お金というエネルギーが動くと税金がかかる。物が動くたびに消費税がかかる。消費税に消費税がかかる。

省エネとは、お金を使わないことである。いわば中間業者なしで物を得ること。いわば自給自足である。

何かにつけお金はかかる。水なども高い！今日の朝の一時の豪雨を貯水していたら、2日分以上の水を無料で確保できたはず？

昨日と今日の天候でソーラパネルで電力100W/hの貯蓄ができた。この電力で何ができるか？

炊飯器で3合のごはんが2回炊けて、コーヒーマーカーで5配分のコーヒを沸かすことが出来、さらに10W蛍光灯が2から3時間点灯してくれる。しかし天気が悪いと満タン充電に2日かかる。天気の悪いひが続くと5日目からバッテリーが悲鳴を上げる。

しかし省エネは省エネを呼ぶ、省エネのためにお金を使うことは必要と思う。

今不況？である。国がお金がない。みんなもない？お金はどこにある？国の無駄使用でお金が逃げ、さらに逃げて運営が窮地？に陥っている。国の省エネ対策は、福祉切り捨てと見えない増税と思われる。

省エネはいかに税金を取られないような生活にすることである。税金のかからないものに投資もよいがエネルギー効率も考えて省エネに取りかかりましょう。

何書いているかまとまりつきませんでした。

2008・04・14（月）

---

## 今日セリあり、マグロの血合い料理方法





今日セリあり！カジキ100キロ以上2本、50から80キロクラス2本マグロ30から40キロクラス5本、メジ、トンボ、シイラ、カツオ2から5キロクラス20本前後とセリ場は一杯で有る。マグロが少ないのでセリねは安いと予想し落とすつもりでいた。目をつけた35キロのマグロ（目利き判定3シューサー）の予定であったが、他の鮮魚店が予約殺到しているらしく、手を引いた。

やはり上質のマグロであった。血合いは捨てられるので引き取り調理の研究用に利用した。

今日のレシピは血合いサイコロステーキホワイトソース仕立て！

まず血合いをサイコロ状にカット→流水で洗い血抜きを十分もみながら抜く→これをボールに入れ赤ワインと塩、コショウで下味付け（10分ほどねかせた）写真左→たっぷりのオリーブオイルで焼きあげ→ソース（レモン汁にマヨネーズ、粗挽きコショウのみの配合）をかけて→レタスとトマトを添えて出来上がり写真右

味は？別にソースをかける必要なかった。そのまま十分うまかった。

ちなみに焼けなど入った場合はどんな調理をしてもうまくない。今回は鮮度良く、焼けのない上質のマグロであったため。3シューサーの評価は、夏マグロで脂の乗りが全くと言ってい



いほど無かったので3シュウサーとした。

基本的には色合いもよく、鮮明な朱色に透明感があり上級としてもよいと思ったがあまり評価を上げすぎるとも良くないし、比べるマグロが少なかったことも考慮しての結果である。ちなみに5本中1番品質良かった。

2008・04・16（水）

---

## 今日ソデイカセリ落とし！皆に怒られる？

今日のセリ、マグロ・カジキ・ソデイカ・カンパチ・ハマダイ・シイラ・メジ・シビなど多く水揚げされており、セリねは高い！

ソデイカが禁漁まじかであったので大手が落とせない値段でせりおとした。しかし他のセリ人からの指導？半分は安値でその人たちがせりおとした。ソデイカは希少であるが外国から安く入荷されるらしく、大手のセリね上限は決まっています、また在庫は持たない。しかし注文が入って分けてもらうようお願いしたら、在庫がないので回せないとの返事！しかたないので、頑張っせりおとした。

売値価格は大手業者と同じ価格でないと売れない！しかも品質は負けてはいられない。大手が簡単に出来ない処理で保存するしかない。

その行程は塩を振って揉み洗いし500gから2000gの短冊にカットする→海洋深層水を散布し1時間寝かせ→水気を拭き取りビニールパック→急速冷凍し翌日真空パック保存（私の利用している真空パック袋は熱移動が遅い）

以上の方法で現在のテスト結果では純白色彩の身色に変化は2、3か月は起こっていない。

2008・04・17（木）

---

## 巨大メカジキ上がる！

今日のセリカジキ5本、メカジキ2百？キロ（大きすぎて、しっぽと頭が無い！しかも身が生きている。大きくてこれほど鮮度の高いものは私は初めてみた。大手業者も戸惑いセリ落とさない。南風原鮮魚（那覇の公設市場で営業している）がセリ落とし。半分をみよ鮮魚が引き取った。その上級のハラミを私が引き取り、現在握り鮓を作っている最中で有る。私はカジキを2分1セリ落としたがこれは今日1日チルドでそのまま休んでもらう。

メカジキは刺身ではあまり一般的ではない。しかし今日のメカジキはたぶん次何時出せるかわからない。スピードが決めてで有り。明日までに私の持っている物すべて出荷して回ります。那覇近郊の方は公設市場の南風原鮮魚に急いで注文を入れてください。高級料亭に回らないうちに！

追記！

このカジキのトロ！ホンマグロのトロと成分的にほとんど変わらなく、DHAの塊と思ってよい。違いはメカジキは筋が少なく身が細かい食感的にこちらのほうがトローっととろける感じが強い。値段がマグロのトロに比べて安いので食べ過ぎに注意が必要で有る。マグロに比べてイノシン酸が少ないのか？深いうま味はなく、比較的あっさりしている。マグロに比べて深海

500メートルの水深で釣れるので、窒素を多く含みや酸化したときアンモニア臭がする。しかし海洋深層水散布により酸化スピードを遅らせることができるような気がする。今回実験してみる。いったい何日風味を保つことができるか？

2008・04・18（金）

---

## マグロは色合いと旨味で決まる！

マグロ、特にメジクラスのキハダマグロは沖縄近海で水揚げされるものの観察結果として色合いが極端である。

同じ船、同じ日時、重量もほぼ同じ！しかし赤身の美しいものもあれば、白っぽい（焼けてではない）ものもある。白っぽいものは変色しないといわれている。しかし私はそうでないと思った！

メジとマグロの堺は重量で決められており、一般的に当漁協セリに於いて30キロからマグロとなる。色合いはアメジスト色でマイナス5℃で白っぽくても翌日には色合いが良くなることが多い。

メジもマグロも成分的にあまり身質の差はないとおもわれる。30キロ以下のメジでも熟した卵を抱えているのも見られ、15キロ前後からみられるような気がする。（時期も関係すると思うが）

白っぽいメジをきれいな赤身のマグロに変えるには？それはマイナス？℃から？℃帯域の温度帯で保管する。味覚もかんがえるなら、有酸素法！色合いだけ変化させたいなら無酸素法（真空パックなど）で有効温度帯域を維持して保存する。特に自然

のあるものを利用すると、思わぬ効果を発揮できる？！と思われる。

思われる！思われる！の中途半端な言い回ししかできませんが、なにせ相手が自然の摂理でコントロールされているので、魚の処理に失敗があり、成功がある。

焼けの多い漁師の魚は逆に色合いの良い魚も多いと、××のデータを得ている。

たぶん無酸素保存方法と思う。

私にとって大事なデータなので、記録しました。ちなみにデータ分析＝正解とはいえないです。自然は解明困難？！

2008・04・19（土）

---

## 今日のセリ

今日のセリ、シビが多く、次いでメジ、トンボ、シイラ、サワラ、カジキ2本、マグロ30キロから65キロ5本、カツオ、ジャンボカツオ12キロ1本とセリ場は一杯である。競ねは高い。

大手の業者が買い付けに来ており、シビは那覇のセリ値より高いようである。理由は鮮度が高いとのこと！

今日はマグロの65キロを狙ったが数週間振りの大型なので高値となる。少し待てば安値になり始めるので見送った。

これも今日の最高値で那覇の公設市場の南風原鮮魚店が落とした。ロインにカットしたのを見させてもらったが、非常に素晴らしい品質であり、専用の冷蔵庫で熟成させながら、出荷していくとのこと！個人への発送も受けると言っていたので、沖縄

旅行で那覇を探索するなら、国際通り三越前からマキシ第一公設市場に行き自分で品定めをして持ち帰らず、宅配できるので那覇の観光のとき立ち寄ってみてください。

当漁港は港の入口でグルクンや芭蕉カジキが釣れるほど、釣り環境は良く、何と現在ヤイトカツオがナブラを作っています。例年だと7月頃まで続き、5月の連休あたりジャンボシイラやメジラスのキハダマグロも釣れます。ちなみに一昨年前の5月の連休中（3日）に港の入口で道糸ナイロン4号で15キロクラスのキハダマグロを友人のK氏が釣りあげました。その時ツムブリやヤイトカツオも大漁で100リットルのクーラーボックス2個満杯状態で、自宅の冷蔵庫に入らないとのこと、知り合いの割烹で無料で宴会ができたと言っていました。私は7キロクラスのバラフエダイを釣り上げた。

数日後、この魚だったかは定かではないが皆で宴会で調理して食べたなら10人中私1人だけ中った？皆は夏風邪と言っていたが、症状的にシガトキシン中毒と思う。沖縄では流通禁止魚で一般には出回らないので、釣り人以外は実物を見たことが無いと思う。写真は去年の7月頃のブログに載せています。ご参照ください！

2008・04・21（月）

---

## 今日のセリ安値傾向

今日のセリ！13キロ平均のメジが多い、次いでシビ、ソデイカ、シイラ、サワラなど小ぶりの水揚げでセリ場は一杯であった。カジキやマグロはなく25キロクラスのメジがマグロの値

段相当で落とされていた。

各漁師の水揚げ量は少なく、ほとんどの魚が前処理が良く、小さいものもきちんと血抜きされていた。平均的に先週の土曜のセリねの三分の二のセリねで経費割れの漁師が多く今日は休んで様子見の漁師が多い。明日はセリは無いかもしれない。

理由は燃料が4倍に上がり、魚の値段は半値でしかも釣れる量も激減している。漁師をやめる人も出てきた。この自然に満ち溢れた沖縄でさえもいずれ、輸入の魚介類に頼るようになるのか？すでにスーパーなどでは、ベトナム産のアオリ烏賊やグルクンが出回っている。見た目同じだが、風味が全く別物で感じられる。

皆さんには申し訳ないですが、私の扱う魚介類は地元水揚げの自分が目利きし、品質重視のため直接販売の割に高値となっています。食べ物だけはリサイクルしていないので現在は利益ゼロの状態！しかし経費プラスマイナスで勉強できるということは安いと考えていますが、良い品を落としたときは是非お買い求めください。

2008・04・22（火）

---

## 今日セリあり！5トン前後の漁船3隻分大漁安値！



今日セリありました。当漁港では比較的大型漁船3隻のみの水揚げで、大漁で有る。110キロ前後のクロカワカジキ写真左  
2本と同じ重量のシロカワカジキ写真右

シイラ、メジ、カツオ、シビ、キハダマグロ2本、トンボ、などどれも新鮮で目は澄んでおり、表面粘液もゲル状に張っており、硬直状態を思わせる筋繊維の引き締まりを外見から読み取れる。キハダマグロのしっぽの切り口の色合いはアメジスト色で透明感がありまだ新鮮すぎて硬い。

シロカワカジキ、クロカワカジキ外観に大きな差があり、写真を見ての通りシロカワはエメラルドグリーンに輝き美しい、クロカワは？しかし両方ともロインにカットしたら区別がつけられない。

身質は薄いピンクで脂の乗りは少なく、筋は少なく細かい身で美しい！

どの業者も経営が厳しいのか、セリねは安い。よって漁師は経費割れである。特に大型の漁船はサバニの4倍ぐらいの燃料代がかかるので漁師に笑顔は見られなかった。

ゴールデンウィークにはセリがないので今日のカジキはストックしておく。

ゴールデンウィークに沖縄旅行に来られたら、ぜひ周鮮魚へ立ち寄ってみてください。

琉球大国村一玉泉洞より5分です。

2008・04・23（水）

---

## 今日セリなし！

今日セリなし！漁に出る漁師いないので、明日も無し？

昨日漁師との雑談で、.....

今魚介類は高値傾向で有る。しかし経費で考えると安値でありほとんどが経費割れで収益はマイナスの漁師が多い。いま大手のスーパーなどが商品価格を抑えるように努力している。質ではなく原価を落としている。その跳ね返りが現在の漁師の状況となっている。農産物はブランド性が出てきており、経営維持できている。儲かっているように見えるがあまり儲けは少ないのが本音では？

今新鮮な魚介類は売りにくい！なぜならいつでも外国からの冷凍商品が旬を問わず出回るからである。日本人の開発したこの素晴らしい冷凍技術は、商社と食卓に利益をもたらして



いる。

冷凍の利点はマグロにおいて-50℃以下に急速冷凍し-40℃程度でグレース処理などによりマグロを保存した場合数年以上は品質を維持した状態で保存できる。しかしマグロの水揚げは世界規模で激減し、また世界中で日本食（特に刺身や寿司など）がブームで現地で消費されるようになってきており輸入量も激減し、商社の大型冷凍庫も空のところも出始めている。たとえ大手といえど商品が回らないと倒産することになる。あなたが経営者ならどうします？従業員を多く抱えているので……するしかないそれが現実となる。

2008・04・24（木）

---

## 今日セリなし！たぶん明日も無し！

今日は暖かい日の出である。気温は17℃と低く北風10メートル以上ふいて寒い。

今日はセリはなく、漁港は漁船が待機状態で漁に出ている漁師はいないので、明日もセリはない。

料亭やホテルの宴会場は新鮮な赤身のマグロが入手困難らしい。

スーパーなどは、輸入ものから地元産業製品販売のため水面下で、商売合戦をしているらしく、スーパーが扱う品々のセリねが高い傾向を示している。我が家近辺も（といってもだいぶ那覇より）大型ショッピングモールが進出してきており。そこで買い物客がとどまり、私たちの田舎町のセリ直売の新鮮で高級

な魚介類を求める人が少なくなってきた。私の取扱い商品も料亭素材をスーパー価格で販売しているが売れ行きは悪い！商売を始めて3週間なので当たりだと思いが、今後の見通しでもデータ分析では状況はさらに悪くなると推測する。今日日本人はサプリメントの時代を迎えようとしていると感じる。食での健康維持は避ける傾向があり、特に輸入製品の一部の悪影響でさらに加速しているとかんじる。これは時代の流れだと思ふ。またそれはアメリカ文化の流れであり、逆にアメリカでは日本食ブームが巻き起こっている。豆腐や納豆、味噌スープ、刺身、寿司などしかも正式なお箸の持ち方ができる外国の方が多い予断ではあるが、外国の方をガイジンと呼ぶのは最も嫌がられる。だからその国の名称で話しかけてください。なぜかと聞いたら？ガイジンという発音のメロディーが非常に耳に良くないと（Nozyzy 言っていました。

2008・04・25（金）

---

今日北東の風10メートル！波の高さ2メートルで...



今日はセリなし！明日から新しいセリ場（写真左）に引っ越しで有る。気温は17℃と低いがここは風がなく暖かい太陽に見

守られて暖かい。三分の一の漁船が漁に出ている。太陽の方向に横向きで見える漁船がマグロ釣りの名人の船で有る。

今日は中潮なのでマグロは釣れると思うが、名人が出ていないのが気になる。たぶん釣れても経費と合わないので漁を控えているのか？漁協のセリ場も新規一転し大型化された。しかし厳しい経営状況であり（どこも経営状況は悪いらしい）経営努力が必要となってくる。努力しようにも漁獲は減ってきており、また燃料の高騰はさらに進み、状況の展望の見通しは思わしくない。誰かが助けてくれる時代は終わった。医療、福祉、年金など切り捨てが始まっている。また住民税や健康保険料を上げたりしていろいろな方面で重税化が進み、さらに厳しくなると、今度は消費税が上がる。この消費税は良く考えられている。

物が動くたびに5パーセントがかけられる仕組みであり。生産者から消費まで品物が動くたびにネズミ算で膨れ上がってくる。そのため消費者に物が届くころには5～10倍に価格が上昇せざる負えない。消費税は物が動いた回数の積算となり単純に5～10倍ではない事となる。回避できるか？裏ワザがありやはり政治力で有り、議員を応援しないといけない裏仕事が....

..

## 新発見、超音波美顔器の活用方法その1

超音波美顔器、その効果は？立証されているのは1MHz帯域、いわば100万回振動波の装置です。詳細は過去ログか、またはコメントにて

何が新発見かというと、超音波美顔器は体を引き締めて利用す

るとエネルギー伝播効果が上がる。私はテスト用に別メーカー製2台購入し実験を行っている。

医療現場の超音波診断のテクニックとして、超音波伝播性を良くしないとならない、そのため腹部観察のとき息を吸ってお腹をへこますよう指示して検査しやすくしている。これは組織が圧縮されて細胞密度が上がり超音波伝播の向上を得ている。医療現場でエステ効果が高いものと思われ、未熟な技師が一生懸命検査に取り組んでいるときに効果が高い（過去ログ参照）

超音波美顔器を利用してウェストを細く引き締め、しかも皮膚細胞を若返らせみずみずしい状態を自宅で可能となってきた。その方法とは、超音波美顔器は防水型なら問題ないがそうでない場合は市販のビニール袋で密着カバーをし内部にゼラチンなどを塗っておくとよい

ウェスト まず呼吸の練習 1 息を大きく吸っておなかをへこます。これを30秒できるように練習する。

2 息を吸って止めた状態で右手で左腹部を円を描くように外側から内側に

向けて30秒で一気

に行う

3 呼吸を整えるあいだ約1分で内側から外側へ向かってゆっくり円を描きな

がらマッサージを行

う

4 2, 3と同じことを左手で右腹部を行う。これで1クール

5 1から4までの動作を入浴時または入浴後に欠かさず行うようにするとい

ずれ細胞に記憶され  
超音波装置は時々利用するだけにとどまるかもしれ

ない

注) あくまでも医療現場で得た情報と私の持っている家庭用の超音波美顔器の有効利用方法の一つで他にもっと良い方法がたくさんあると思います。その他、二の腕の弛み解消や太ももの引き締め、調理に応用などいろいろありますが、暇なときに書き込みます。どうしても知りたい方はコメントを！暇でなくても返すように努力します。

2008・04・26 (土)

---

## 今日から新しいセリ場でセリ開始！



今日4月26日土曜日、大安！新港に新しく建設されたセリ場でセリが開始！写真左

三分の一の漁師の水揚げで、シイラが多く、しかもジャンボシイラ27キロぐらいもある。カジキを釣るより大変だったらしい。次いで多いのがメジクラス、そしてシビ、カツオ、ダルマ、カジキ、サワラ、ハマダイの順の水揚げで有る。

この魚が午前5時ごろから一気に水揚げされた。ホイスト2基で次々水揚げで有る。職員は3人しかいない！各地からセリ落

としにセリ人も多い。しかし最新機能搭載といえど基本的には人が動かすのである。

私もデータ収集を中止で駆り出されどうにか7時のセリ開始時刻に間に合う事が出来た。

今日のセリねはシイラとカツオが超高値で取引、メジヤシビ、ダルマはめちゃくちゃな値段で平均すると普通値か？カジキは安値でサワラは普通よりやや高値！何と高級魚マチ（アイノコ）は超安値で3～5キロクラスで大きすぎる？と言っていた。下手すればシビより安値であり漁師は怒り狂って見当たらなくなっている。どんなに高級魚でも買い手がいないと暴落する。しかし消費者が買うときは、はたして？円

明後日のセリ情報でまた！何か面白いことがあれば追記します！

2008・04・27（日）

---

## 宇宙人との会話

自分の世界をもちだして別世界に適応しようと考え、行動するとストップがかかる。経験で物を言う、そのキャリアは大切な分析結果である。しかし馴れ初めの世界で曖昧な事が多く、強く云われるもの程真実性は低い、逆に傍観しながら何も語らず笑っているのが真実をつかんでおり行動は静的である。

今日は選挙のため駆り出されいろいろな話で盛り上がった。

人それぞれ生活環境は違う（家計が違う）！以前のブログでも書いたかもしれない。

自分の経験だけで物事を言う！しかも勘で！40、50、60

のキャリアの勘は今の時代に通用しない！失敗しても笑って過ごせているが、このままでは先は見えている。

今日もセリで超音波をなぜ使わないか、その使う理由を漁師に追及された！

使わない理由は漁師のためである。人体の5ミリ程度の早期のがんなどを目利きできる装置で、認定をもった超音波検査士がマグロを判定する。しかもわからないときは切り刻んで確認できる。

何例こなせば平均レベルにあなたは達せますか？通常のセリでは大体外観しか見れませんし、内部の身は空想の世界といっても過言ではない。これはセリ人のはなし

釣り上げた魚！同じ時間、同じ様な釣り方、手順で処理を行った！歴然と品質に差がある。なぜか相手はいきものである。しかし生き物のため、大漁イコール品質低下も多い！解明簡単と思えるが、やりたくないし、方法も公表したくない。XXは宇宙人と！ある組合の上層部の方が言っていた。

私も当漁協はほとんど知人であるが、魚のさばきかたに関して..... じゃないのと言いたい！経験だけの世界は実績ではないと思う。成功も失敗もデータを残し比較することで有り、現実には漁業者にも関係してくる。釣ったら高く売れて終わり！の時代は去った。たぶんどんなに運が良くても相手は生き物であり中途半端なことでは絶対には破産する！間違いなくあなたにも、私にも！浮かれていないで暇な時は間違っただデータで有っても分析しましょう。

2008・04・28（月）

## マグロ上がる！たった1本のみ

今日のセリカジキ60キロから2??キロ5本、マグロ（キハダ）1本メジ、カツオ、シイラ、カンパチ、大口ハマダイ、ソデイカとセリ場は一杯で有る。午前5時から陳列し始めて、今日は手際が少し良くなり6時45分にはセリの準備は終了した。今日のセリねは安値傾向であった。しかしソデイカは在庫切れ状態なので私が高値でおとした。すぐに持ち帰りあく抜きなどの処理を終え先ほど急速冷凍のためサンドイッチ方式で両面より冷凍している。イカは冷凍温度管理はさほど影響はないが、マグロ用に準備していたのでこれを利用した。マグロは品質良かったと思う、高くなかったが落とさなかった。別に無理して持つ必要がなかったためで有る。1本だけなので安値になると思っていた。その通りであった。

サンドイッチ方式の急速冷凍？別に大した事を行っているわけではない冷風に当たらない裏面に塩もずくパックを敷き詰めて各々ビニールパックされているので密着させさらにもずくパックで覆う。計算式は次式になるらしい。 $t=r1.c1/24 \lambda .D(D+4 \lambda / \alpha) \times 2.303 \log(\theta a- \theta e/ \theta b- \theta e)$  詳細はマグロの科学p 271 参照ください。実際に1時間ぐらいでマイナス20℃近辺に冷凍できていると思う。

これより貯蔵用冷凍庫に移動して終了。1月以上冷凍する場合は風味を保つため真空パックにて冷凍している。真空パックにより新鮮な香りが保たれ、冷凍庫内も無臭状態が長期に維持できている。これは3年ぐらいビニールパケットテストでの欠点が補えている。しかし酸素を通さない様で低温熟成は期待でき



ない。

2008・05・01（木）

---

## これからの厳しい時代をどのように切り抜けていく？

今日セリありました。昨日の悪天候の中、当漁港では大きいクラスの漁船2隻が漁に出たので、かろうじてマグロ、メジ、シイラ、カジキと総水揚げ300から400キロぐらいあった。魚の少ない割にセリねは上がらない。経費が出たかでないかプラス、マイナスの世界である。水揚げが多くても、少なくともセリねは上がらない。これはインフレ？デフレ？大手企業や公共事業は倒産すると困るので利益を出すため、または赤字を取り戻すため料金の値上げや税金のかけ率を上げてくる。それと同時にリストラや切り捨てを行い経営維持を行う方針が着実に進んでいる。しかし小規模経営はそのような事が出来ず現状のセリねで直接販売しても利益は微々たるもの！基本的に赤字で生活費がやっと出るか、出ないかとみる。石油というエネルギーの不足で世界中に大不況をもたらしている。仲買業者も水揚げが少ないと、利益はない。よってスーパーにも魚が並ぶのは少ないはず？どこから仕入れるか？それはみなさんがご存じのはず。

今まだ貯えのある人も着実に、流失していくものと考え。携帯電話などもこれからメリットを出す利用方法に変えていかないと、いずれ切り捨てなければならなくなる。必要なもの！不必要なものを切り分けていかないと、たとえ個人でもいずれ破

産する。企業が行っているのはどのような事？  
まだ知識の浅い私には理解できていない。

## イカは急速冷凍したら熟成しない！

先、先、先日にもサンドイッチ方式であく抜き処理したソデイカを写真撮影するためマイナス30℃の冷凍庫より取り出した！見た目で、純白の身に青カビの様なシミがある。これは何とソデイカの血液のシミで有り、急速冷凍を行ったため、新鮮さを保ちすぎた様である。別途通常の家庭用-17℃で緩やかに冷凍したものは、通常の純白な身色でシミはない。ソデイカは急速冷凍処理は必要なし。かえってマグロとは逆の方法の処理の冷凍解凍の繰り返しでうま味を増すことと色合いとシミの出ない結果を得た！ソデイカは雑に扱うほど、反抗して純白の美しさと、トロっとして甘味を増す。この2種類約100人前ストックしています。ご希望により、格安でおわけいたします。お問い合わせは構築中のホームページ<http://syuzouawk.jp/>に新規にお問い合わせのメール送受信システムを設置いたしました。第三者に内容は見る事ができないようにしております。コメントの部分は読み取られる可能性があるのでコメント覧には個人情報には載せないでよ！構築法により自動ですべてのことができるようになりますが、設定に時間がかかるので、現在は1対1方式です。しかし確実なのでご利用してみてください。

2008・05・02（金）

---

## 今日一日穏やか！ホテルがお目見え！

今日晴天で、無風状態！空気は澄んでおり、湿度は低い感じ。  
海は穏やかであるがセリが連休で、漁師も大型連休中！

晴天の割に気温は上がっていないのか？ソーラシステムの効率が悪い！

時折5～6メートルの風が吹くが、平均で2，3メートルか？  
風力発電を導入したとしてもカットイン風速に入るか入らないかだと思う。

しかしソーラと違うのは風が吹けば発電する。ソーラは実測では晴天の日は正午～2時ごろまで、最高レベルで発電し、その後急速にダウンし午後6時ごろ0アンペアに落ちる。できればハイブリッドが良いが、最近の風力発電はネオジウム磁石採用や航空力学（第二次世界大戦中の戦闘機のプロペラの設計）の応用で発電効率が数倍から十数倍に性能が上がってきている。

欠点は、発電量が不安定なため商用電源との直接の接続は困難となっている。

バッテリーが必要不可欠となっているが、最大数キロワット/hの出力に耐えるバッテリーの設置は高価である。たぶんコンデンサー式も出てきて商用電源と直通可能なシステムも出てくるはず。

今日は月もなく、雲もないので我が家近辺は真っ暗である。しかしホテルの群れが我が家の庭を気まぐれに照らしている。久しぶりにホテルを見た。明日から連休の方々が多いと思う。

明日の沖縄本島地方は晴天の予想！空気が乾燥しているので、紫外線に注意しましょう。日焼けしてしまったら、超音波美顔器でシミの予防を行うと良いと思います。できれば日焼けクリームを十分に塗って出かけ、クリーム落としに超音波美顔器を使うと一石二鳥！！

2008・05・05（月）

---

## ホームページ新設しました！

5月の連休中は、セリがなく超音波目利きなどは明日6日までお休みです。

今日5日はマチを釣りに深海釣りの予定でしたが！昨日までの行楽日和から今日は朝からどんよりとした空模様で釣り中止になりました。

ソーラシステムも稼働状況悪く、やはり風力発電の増設は必要である。

今日は雨交じりで風も強く、屋外での作業は中止し、ホームページのリニューアルに取り組んだ1日でした。

ホームページの作成

まずsendmailを利用するため、ヤフージオシティーズからXbitに移行しました。

ホームページのSoftはAdoeGoLive9を使用、キーワードマーケティングの指導で順調に進み、設定に時間はかかっているが、思い通りのホームページが作成出来始めた。今までダイレクト方式のメールの送受信が困難でやはりCGIだのPHPだのといった難解な作業が簡単にでき、おかげで1通路

開設しHTMLなどの設定方法が理解できるようになり、通常行うドロップしてHTMLタグに切り替えて言語を見るといった作業をしているうちにある重要な事（初心者にとって）を探し当てた。

ネットはリンクを貼り付けると、お金になるが、これはBLOG等の無料のサイトを利用して小遣い稼ぎ（お茶代程度しか入ってこないが！）するとホームページにリンクは貼りつけなくて済む！商品をアピールして売上に貢献すると利益は上がる。それぞれサイトは別が良い気がする。

しかし、発信した情報だけアーカイブされて終わりが多い。BLOGでアフィリエイトで生活費を稼いでいる人は？情報は常に新鮮に素早く発信しないと情報の報酬は得られない。

皆さん情報は大切に！しかしお金と同じく使うタイミングを逃すと死にます。情報もお金も回しましょう。省エネに！省エネにこだわると経費はかかります。将来に向けた貯蓄と思えば安い！

ちなみに新しいホームページのURLは<http://syuzou.awk.jp/> お立ちよりください。携帯では重すぎて見づらいかも！

2008・05・07（水）

---

## 連休終わり、今日からセリ開始、大漁と思いきや？



ゴールデンウィークが終わり、今日からセリ開始！

カジキ3本、マグロ35～50キロクラス7本、メジ、シビ、シイラ、ソデイカと漁に出た漁師が多かった割にセリ場の半分の水揚げで有る。（写真左）糸満や那覇のセリが多く水揚げされているらしく、セリねは安い。

マグロは赤身主体で、夏マグロにほぼ変わってきた。また焼ける確率も上がり品薄の割にセリねが低い。

まだ素人にはわからない程度で有るが、時間がたつにつれ明らかに判断出来る。また早く処理しておかないと、良い身の方へ焼けが進行していくように感じる。

私が今日目利きしたもので一番良いと思ったマグロ（超音波は現在使用していない）結構焼けが強く、料亭には回せない！た

ぶん今日超音波を使用していたら今日のマグロはさらに安値でたたかれ、漁師から大目玉をくってしまっていたはず。(写真右)

経費は上がり、セリねは安く、しかもマグロの水揚げは激減し、今後どのように事業展開していくか？

漁師と同じく、冬眠状態に入るしかないか？安いと経費割れ起こす漁師、高いと(品質が良くても)捌けない業者、漁師がいないと仕事のない業者、業者がいないとセリは成り立たない。バランスは崩れている。

それはなぜ？輸入物に頼っている社会情勢に問題あり？特にアメリカの経済に振り回されている日本は！

沖縄がまた、アメリカにx xか？

2008・05・08(木)

---

## マグロの経費？

今日セリありませんでした。

何故!天気悪くないのに？漁師が経費割れ起こし漁に出れないからである。

先月、4月のキハダマグロ(30キロ以上)の水揚げ本数は100本以下であった。漁協所属漁師の人数40人これを割ると、一人2本から3本程度の水揚げで有る。セリねは平均で安値である。那覇のセリの3分の2程度

漁師あたり1回の操業でサバニも含めて、燃料代とえさ代で最低2万円である。経費は少なく見積もっても2倍に上昇している。しかしマグロは平均して以前の半値で落とさないと、業者

は経営出来ない。

単純に計算して、ひと月に漁師が1本しかマグロを釣りきれないとする。10日/月で漁に出たなら経費は20万円になる。月に最低30万円はセリ収入がないと生活はできない計算になる。

漁師に予知能力があり、確実にマグロが釣れる日がわかった場合。1万円の利益を出すためには、キロ単価1300円ぐらいないと漁が成り立たない。

マグロの計算

40キロのマグロを釣る。→鰓とハラワタを除去してセリにかける→セリでさらに総重量から5パーセントの重量が差し引かれる。→よってセリ重量32キロ程度になる。→セリで保管量500円差し引かれる。

セリねの10パーセントが組合の維持費で差し引かれる。漁師に1万円残すには？1300円が最低価格で有る。

これをセリ人が1300円で落とす。39600円になる。→消費税5パーセント1980円がかかる。41580円になった。

セリ人はさらに次の業者にそのまま流す。キロ当たり100円の利益で出したとする。3200円上乗せされる。43780円になる。

次の業者は料亭や割烹に卸す。届けるために50キロの氷と運搬費（那覇まで届ける場合17キロの距離1時間程度）時間+氷代で5000円上乗せされる。（実際には大量に運ぶのであるが、ここ最近はこのパターンになってきている）48780円になった。

料亭がマグロを捌く、人件費抜きで商品として出せるのは、頭



を落として、皮をはいで、血合いを除去して骨を抜いて半分の重量の16キロとなる。キロ単価3049円→これの3倍かけ程度で出されるので、末端価格1万円/キロとなりました。何と9倍の値段です。料亭だからこそ売りさばける。

それでは一般に安く出回っているマグロは？いずれ消えます。近いうちに。

マグロは冷凍技術の進歩（日本人が開発した）で10年は品質を維持したまま保存できる。大手業者はこれでマグロの不漁をしのいできた。しかし限界点は近い。空の冷凍庫が多くなってきた。理由は経費がかかるからで有る。しかもここ最近！世界中が日本食ブームらしくマグロが数倍にさばけるらしい、輸入したマグロを輸出した方が利益が高く、どう考えてもマグロが日本から消える？実際にそのような状況に向かっている。カジキを赤く染めて、偽りのマグロが出てくるかも、味音痴になってきた日本人にはわからないはずだから！

2008・05・11（日）

---

## 鮮度の秘密





昨日は新築セリのお祝いでした。

明るく盛り上がっていた。話は暗いこの不況をどのように乗り切るか？

それぞれが自分の秘儀を発揮していくことにつきると！

私の役割！

当漁港は太平洋に面しており、港の入口でカジキが釣れるほど、漁場は恵まれている。そのためパヤオも近く、漁船も小型のサバニが主流である。

これが何を意味するか？

魚介類（キハダマグロ）の鮮度であります。これが私たちの地域（港川漁港）のどこにも負けない特色です。

まずサバニは日帰りしか操業できない構造で、船室はなく！（あっても計器類のみでいっぱいになる）

ランブルも小さく、せいぜいマグロ5本でいっぱいになる。

マグロ5本で大漁ということは＝魚の処理が丁寧で有るという事につながる。

丁寧に処理されたマグロをどこよりも早く持ち帰る＝品質管理を十分行える。つまり品質が良い！

セリに並んだ状態で、マグロは目は透き通っていて、体には粘液が保護している。写真左セリ現場風景

ソデイカは（幻の赤イカ）赤く均一に輝き美しい！写真右 これは仲買人でも那覇などではお目にかかれぬ代物である。

当漁協セリは小さく、サバニから荷降ろしして、すぐにセリ開始（午前7時）セリは長くても20分程度である。

大手業者以外の近隣鮮魚店はセリ落としたマグロをそれぞれの最も良い形状に加工し保存する。私は含めず15店舗は毎日セリ落としている。私でさえも1日200キロまでは捌けるのでみんな3トンはらくらく敏速に処理できる。

その所要時間不慣れな私でさえも50キロクラスのキハダマグロをロインにカットし、血合いや皮を除去して、特製ケースに収納し（または真空パック）熟成冷凍または、急速冷凍保存するのに30分程度である。

大手業者はまだ運搬中の時刻で有る。（大手業者はこの処理に早くても夕方になる）tクラスでセリ落とすので！

ちなみに5月9日のマグロ、ソデイカ、カジキ、カンパチを使って商品を盛りつけた。写真下

皆さん、一度お試しを！スーパーの商品と値段（gを参照）と色合いと味覚を。

特に子供は味覚が繊細なので両者を同時に食べさせてみてください。歴然と差が出る





はず。



2008・05・14（水）

---

## 経済の暗い話、思いこみ？

身近な話から、昨年友人の漁師は設備投資して収益を得た。それはあくまでも設備投資費用で消えている。しかし税金の取り立ては、それらをも収入として税をかける。財産として税をかける！

今年は重油が軒並み高騰し、今までの経費では採算が合わない。設備を稼働させるにはさらに経費がかかる。この経費はくせ者で、5パーセントの消費税率が加算されているので、単純計算ではいけない。

今現在は円高で有る。これが円安になった時！特に沖縄が日本に復帰したときのように暴落したらどうなるか？

通常は貿易黒字で世界中から非難されるでしょうが？黒字を出し切れるほど、企業に財力はあるのか？国に財力があるか？ないので税を上げ、福祉切り捨て、医療費負担増で、病院への支払いはクレームを付けてカットする。公的病院倒産？どこにお金があるか？

この行動から察して？皆さん個人、個人！でしょう。しかし数百万単位は、知れていますよ！せめて手持ちは5千万ぐらいか？または5人でそれ相応ぐらいかで、一般人は持ち合わせていることでしょう。

ちょっと、思いこみが強いが、もし原油がこのままの状態で維持していたとしても、円安で20円でも変化しようなら、この日本経済どうなりますか？通常定期預金で1千万を預けていて、入ってくる金利は多くて10万円、これから20パーセントの税率がかけられ、さらにひかれ、実際の金利は幾等？輸入大国の日本は安いものに飛びつきすぎて、日本の生産者を苦しめてきた。そのしっぺ返しが来る？すでに日本の生産者は余力を残しているか？

まだ間に合うと思いますよ！メイドインJapan製品を高く買ってあげる方法！そのお金は国内で回り、またあなたの下へ帰ってきます。お金は活かしましょう。

2008・05・15（木）

---

## 台風之余波がおさまり、今日久し振りのセリ！



台風之余波が治まり、昨日いっせいに漁に出た。

マグロは1本もなく、メジの15キロから18キロの4本のみ、その他シイラが多く、シビ、そしてカジキ1本であった。那覇の水揚げが思わしくなく、セリ人が多く値は高い！何と先週せり落としたマグロ50キロクラスとシビ3キロクラスが同じセリねでした。

写真左、漁師一人当たり30キロ程度の水揚げであった。いくらセリ値が高かったといえど経費がまかなえたか？経費割れである。

今日は誰も漁に出ていないので、明日はセリは無いかも。

漁協で2キロのシビ（キハダマグロの幼魚）を1本のみ引き取り、テストした。

まず頭を落とし、はらわたを抜き、中骨、ハラゴー（いわゆる大きなマグロの大トロの部分）、血合いを除去処理して皮はいで刺身にできる身は約800gであった。

それを通常のパックに詰めてみた、写真右、これを1000円で売ったとして、やっと利益につながる。

しかも明日まで持たない。（これは私たちが勝手に決めている事）

業者も同じセリねでセリ落とした。まだ運搬中である。しかもあるだけ持っていったので、どのようにして売りさばくのか？たぶんどこにもないらしく、各スーパーに少しずつ出荷していくのでしょう。もし運良く購入出来たら・・・

ちなみに3つ前のブログを参照ください。同じキハダマグロの50キロクラスと3キロクラスの色合いの違いを！いわゆる料亭向けと、スーパー用の違い！

2008・05・17（土）

---

## 超音波美顔器で調理の下ごしらえ？



超音波美顔器！私はこれを実験のため購入した。

別に毎日、お肌のケアをするために購入したわけではないので、テストのとき以外は利用していなかった。

先日ソデイカを大量にセリ落とし、下ごしらえ（皮をはいで、適当な大きさの短冊に切って、渥抜きや血抜きを行って、冷凍保存に回す。しかしこの渥抜きが結構面倒で有る。ものには程度があり、以上もなければ以下もなく、適度が必要である。疲れてくるとこの適度がばらつく、渥抜きもばらつく！

そこで、倉庫の隅で眠っていた超音波美顔器を利用して、渥抜きテストを行った。

写真左 まず冷凍ソデイカ血抜きが不十分で青いシミのある（または血管の浮き出ているものを水道水を満たし、10分間1メガヘルツの超音波美顔器でそのまま上に載せ処理を実行！十分後には、シミが抜け純白の身色に変わった！

もっとも大事なことは、身の硬さに変化が全くなかった。解凍スピードが速くすでにすべて解凍されていた。これは超音波の波動で解凍のきっかけが出来、スピードが上がったものと思われる。何故か？音響インピーダンスの境界が存在しそこにエネルギーが集中し進行、浸透していると分析する。

これを逆利用で急速冷凍を行える。もずくのプラインは必要なくなった。きっかけを作ると、エネルギー伝達が向上する。

熱エネルギーのソノポレーション現象と考えれば理解できる。詳しく理論を知りたい方は、超音波テクノという雑誌を参照ください。日本工業出版がだしています。

話は戻り、このソデイカで寿司を握ろうと思ったら、とても硬くて握れない、それを二つに分けて、ひとつはそのまま冷蔵庫へ、もうひとつは海洋深層水を散布して冷蔵庫へ保管し、8時間後の夕方出してテクスチャーの変化は、海洋深層水散布は硬く変化なかった。何もせずそのまま保管したものは柔らかくなってきており。寿司をにぎることができるようになった。



ソデイカは品薄でもったいないので、深層水散布は、冷凍保存にもどした。次食べたくなるまで冷凍での色合いの変化のテストとなるが、1週間後にはたぶん家族皆の夕食に消えてしまうでしょう。



2008・05・19（月）

---

## 美顔器テスト！シミ抜きその？いくつだっけ！

今日もソデイカの注文が入り、シミ抜きを行った。

新鮮なソデイカは、血抜きを必要とし、不経済？

しかし、この新鮮さが売りなので、手抜きできない。従来の洗浄方法はエネルギー効率が悪いので、省エネを考えて、超音波美顔器を利用した。

新鮮なソデイカは、イカの青い血のシミが多数ある。

このシミ抜きには水と労力が必要であり、新鮮なソデイカイカであればある程その労力は強い。

写真



刺身カットしたソデイカ、青いシミで普通食べきれない  
写真



ボールをステンレスに変えた  
写真



超音波美顔器を乗せる  
写真



5分後すでにシミ抜き完了



これで出荷できる。見ての通り、シミは抜け、イカは身が硬い！新鮮さを損なっていない。硬くて寿司のネタには早い！ちなみに充電はソーラシステムで電気代ただ！たぶん商用電源利用したとしても2，3円程度？とにかくナチュラルに美白が行えた！

2008・05・21（水）

---

## 風力発電の導入のミニテスト！test？



今日は晴天、無風状態！台風も去り、海も穏やか！  
今日から、漁師は漁に出始めた。数隻のみ。  
さて、自然エネルギー利用、いわゆるエコテストは、ソーラから、風力発電（おもちゃの風力発電機利用）に移行しテスト開始してほぼ7日ぐらいになる。  
その間に台風が2個沖縄近海を通りすぎた。北東の風が10～15メートルと良い風速で、発電は思った以上の効果をあげた。ブレードは3枚羽のプロペラ型で、最初の台風で羽が破損した。すぐに羽の面積を小さく（長さは同じで、細くシアクリル樹脂で補強を行った）して対策してみた。回転が高速になり発電量が飛躍的に上昇した。しかし回転トルクにより、急な風向きの変化に耐えきれず、2個目の台風の影響でこんどは、羽

が折れてしまった。

原因は、高速回転によるトルクの影響と、台風による乱流、さらに補強を加えたために羽のしなやかさが欠如し、揚力に耐えきれず破損！

完全にプロペラは使用不能となった。

プロペラがないと、風力エネルギーは取りだせないなので、新たにプロペラを作成するまでの間、CDを加工して取り付けした。昨日の夕方まで順調に稼働していたが、今朝は晴天無風状態で、全く動かない。写真左

今日はソーラシステムの出番らしく、午前6時ごろから発電が始まり、130Wシステムにおいて、現在9時の時点で52W発電中午前10時30分ごろからマックスの130Wになり、午後3時ごろまで続く、そして午後6時30分頃ダウンし終了となる。これはあくまでも晴天のときの効率で、曇りや雨の日は発電は芳しくない、24時間中で最高4時間ぐらい、1月晴天が10日あったとして月40時間かける130Wの発電量（実際は曇りでも発電するのでもう少し数値は上がるが倍にはならない）しかし安定している。

逆に風力は発電効率が高く、風さえあれば大きな電力を生み出す、しかも、公証ワット数がマックス表示ではなく風が12メートルの時の数値である。タービンを回せば良いので煙突に付けたり電車の屋根に付けたり車の屋根に付けたり、エレベータの上下の風圧やモーターの回転をもらうとか、排水溝に付けたり川に沈めたり、海にと無限の利用法がある。しかしテストの結果、危険性が大きいので自作はやめて、とりあえずAir-Xを設置して、独立電源を目指そうと考えている途中である。実際には資金がかかる。だから、自治体も取り入れることが出来な

い。今の世の中、高齢者からも健康保険料を取る時代であるので、もし石油などのエネルギーが不足したら？たぶん国が真っ先に囲い込み、庶民は石油不足、高価で買えない？そして核燃料利用に同意してしまうのかな？

2008・05・22（木）

---

## 今日セリあり、高値！

今日？日ぶりにセリがありました。

漁師1人当たり100キロ平均で不漁で有る。

シビマグロが多く、次いでシイラ、メジ、マグロ、カツオ、ソデイカの順であった。

マグロは1本しかないので、安値で、その他は高値である。那覇のセリねよりキロ当たり100円ぐらいの安値であった。

運送費を考えたらぼちぼちの値段というところか？

漁師は経費がとれて、どうにか漁に出れる収益である。平均で赤字であるが、どうにかがんばっている。

何か省エネ対策を考えないと、先が見えている。たぶん原油が急に値下がりするはずもないと、私だけ思っているのか？

今年の天気は妙な天気の流れをしている。湿度が低く、まとまった雨の降り方をしない。特に気になるのが、例年この時期は我が家近辺は霧がかかり何も見えなくなるはず？まだ一度も経験していない。しかも台風対策をしたのは、私が船を所有し始めて記録的な早さである。6月7日はハーレーである。普通はハーレー鐘が鳴ると露はあけるといわれている。今年は空梅雨

？そして気候も経済も冷夏となるのか？

個人的に救われているのが、晴れが多いので、ソーラシステムの稼働が順調で毎日100パーセントで稼働している。バッテリーがちょっと無理しそう、ちょっと不安である。今日は曇りで、予想で70パーセントぐらいの発電量！炊飯器で5合のお米を炊いて、終わりの電力量である。

初めて気づいた事！何気ない毎日であるご飯炊き！これが米代が上がらなくて1000円としても、電気代が5パーセント上がると、電気代で毎日の食卓のごはんが1050円になる。その上がった経費にさらに5パーセントの消費税が上乗せされる。

エコは高い！しかしトータルで考えると安くつく。でも迷ってしまう？今日であった。

写真は今日の日の出！赤っぽく湿度は高く感じるが？琉球ゴルフ場がはっきり見える。（霧がかかっていない）今日雨降るかもしれないが、傘は必要無いと思う。黄色っぽいので黄砂を含んでいると思われ、小雨でも濡れない方が無難！



2008・05・23（金）

---

## 今日梅雨入り？もずくの新メニュー！



今日セリあり！カジキ、マグロ、メジ、シイラ、マグロと漁に出た漁師の数に対して、大漁で有る。

セリねは昨日の半値であった。

水揚げは那覇でも芳しくないのに？団XX？

漁師は昨日より収入は低く、明日から露休みといていた。

3隻漁にでたので、あすもかろうじてセリがあるらしい。明日も午前5時出勤である。

今日今年初めて琉球ゴルフが見えなくて、霧がかかっていた。

写真左 梅雨入りか？

きょうはセリ値が安く、カジキの白ワイン、赤ワイン、漬けを6キロ作り、2キロを原価で処分した。残りはさていくらで売りきれるか？たぶんいつもの通

りになってしまう。Np後払いは確実に集金できるのでありが

たいです。

さて今日は、仕込みで時間があつたので、もずくの天ぷらの商品のテストレシピ作りに取り組んだ。そのレシピは→卵、塩コショウ、だし汁、紅ショウガ、玉ねぎのみじん切り、小麦粉を混ぜて衣を作る。水気をきったもずくを入れ、少し小麦粉を入れたり、味付け調整を行う。

脂で揚げるともずく天ぷら、

ごま油を50cc混ぜると、フライパンで焼くことも可能。

デカ天ぷらが出来てしまい、お好み焼き風に試食したら、非常にうまく、これからは、まかないサービス品として生地をお得意様限定で出していけそう。

写真右。見た目がまだセンスないが、栄養価や調理スピード、栄養価、食べやすさ抜群と思った。

これと同時に、島タコのニラ天ぷらを作ったが、写真撮影の前に、わがファミリーのお腹へときえた！ちなみに1.5キロの天ぷらを？誰が食べた？

何も残っていない。

明日もう一回作り直しです。東京のお客様にはぜひお送りしたいので！鮮度と味は自信がありますが、家族いわく、盛り付けが下手で有ると！

確かに言えている。地道にがんばるしかないが、センスは第6感にあり？努力しても・・・？



2008・05・24（土）

## 今日のセリ、マグロ高値！（他のセリに比べ）



今日のセリ、那覇のセリでマグロが暴落（水揚げは少ないのに）

なぜか、一番の理由は月末だからとのこと。

しかしここでのセリねは高い！鮮度がたかいので平均で2日程度鮮度が高いらしい。それで2日の猶予があり、その時間内に売りさばくことが可能であると言っていたが、業者にとって儲けはなく、リスクを抱えているとのこと。

久しぶりにソデイカがセリに並んでいた。あと1週間で禁漁期に入るので、これも高値傾向。幻の赤イカ、ソデイカの小さいものが釣れてしまって、セリに出ていた。私が落としてネットで出品しようと狙っていたが、高値の高値であり、業者に競り負けした。

今朝5時の気温は24℃と低いが、蒸し暑く湿度が高い。息苦しく感じるほどであった。喘息の人が湿度の高い時に発作を起こすのは空気は薄く湿度でべたつくからか？たぶんガソリンの燃焼効率も落ちるはず。洗濯物は逆にどんどん湿ってきている。

今日も、琉球ゴルフが見えない！霧がかかっている。

クサゼミが泣き始めた！ホテルも毎日見かける。自然はまだ大

丈夫である。

港の中で、カモメが狩りをしている。メスと思われるものと、オスと思われる2羽がいて、1羽はとても上手にイワシを捕まえているが。もう一羽はあっち行ったりこっち行ったり、目標が定まらず何も捕獲できないでいる。漁師が言うにはあれがオスで有るとのこと、おとなしく雛のお守をしていけばよいのに、いいところを雌に見せようと焦っている。人間社会とあまり変わらないのか？

左写真今日のセリ風景！マグロがやっと多く上がるようになってきた。

2008・05・27（火）

---

ホンマグロ？キハダマグロ？Molenaでした！



今日のセリ！昨日のマグロセリね暴落で漁に出た漁師は数隻であつた！

しかし、マグロが釣れ始め、総重量は多い。

100キロちょうどのマグロが水揚げされている。キハダのようにひれが少し長く、ホンマグロのようにボテとした体形をしている。肉質は、ホンマグロの肉質で赤身主体でキハダに比べ、やや濃い感じである。キハダの50キロクラスと比べるとやはり明らかに肉質は異なり、味覚はホンマグロの赤身の味？明らかに味覚も違う。魚の味覚に少し牛肉の味を足した感じで全く焼けもなく、冷蔵処理が上手なのか、冷蔵ムラがなく背からシモまでルビー色で均一、しかもまだ透明感があり、黒変していない。業者が言うには、外見はキハダよりで、肉質はホンマグロ？ハーフで有ろうとのこと。

キハダマグロは、40キロ平均で10本前後で、今まで私の、目利きの材料として、表面粘液の多いものは焼けが少ないと思っていたが、今日はその逆？新しすぎて色つきが悪いのか？焼けなのか？

メジもきょうは、大きめで20キロ前後であり、なぜかいきなり小さくなって2～3キロのシビが並びその中間クラスがなく、カツオも1本も上がっていなかった。シイラも多くセリ値安い！

幻のセミエビがなぜか漁協の隅のいけすに1匹だけ泳いでいた。産卵期のはずで、普通卵を抱えていると思うが？オスカ？今日は、業者に、3本のマグロの品質を教えてもらった。

100キロのマグロは、身が生きていて、色合い均等なので上級品！

40キロのキハダマグロ、身は生きているが色合い不均等で、味覚は良い。マイナス5℃で色づけしたら上級になるかも？と！

同じく40キロの本船からの氷蔵キハダマグロ、身の色はル

ビー色で均一で美しい！身が安定している感じで、包丁の入り具合がスムーズである。色合いは良い、私には食べたら味が薄い、熟成しないで色だけ着いている？と私は感じた。しかしプロの技である。安定していて失敗が少ない！

ただ私の感想は、味覚だけで勝負するなら、近海ものに限る。しかしリスクが大きすぎる。焼けなど品質ムラがあった場合冷凍保存は困難であるため！しかも焼けが出始めた！

2008・05・28（水）

---

## 今日のせり！高値になるはずが？



今日のセリ、カジキ2本、マグロ10数本、その他、カツオ、シイラ、メジ、シビ、とセリ場の半分の水揚げであった。

那覇や糸満のセリが休みなので、高値になる予想であった。しかし安値！昨日よりは少し高値程度となった。通常は他の業者

を寄せ付けなほどセリ値を上げる業者も元気がなく、セリ値は上がらなかった。

私はシビの注文を受けていたが、今回はメジを落とし出荷した。残りは熟成と色付けかねて、マイナス5℃で保管中であるが、明日には出荷しないと、赤字幅が拡大してしまう。

何故メジに変更したかという、捌いたシビは色づけできない、また冷蔵でチルド保存しても1日が限界である。同梱サービスでホンマグロの中落ちを入れたら、あまりのひどさで、シビの出荷は取りやめて、シビの価格でメジを送った。

残ったシビは中華風たれにつけて、今日の夕飯のおかずの和えもので食べようと思う。

#### 調理法

シビの切れっぱや刺身を塩で軽くした味を付けて、冷蔵庫に2時間程度寝かせる。取りだしたらドリップを拭き取り、キャベツや玉ねぎなどの上に盛りつける。

市販のイタリアンドレッシングをかければ、カルパッチョで美味しい！

わたしは、きょうは中華風のたれ、を作った。レシピは？

市販の寿司酢のもと50ccにめんつゆ50cc、みりん50cc、おろしにんにく小さじ1杯、砂糖小さじ2杯、トウガラシ酒小さじ1杯、ごま油30ccを入れて、シェイク！

その後味見して、調味料を足していく、今回は追加で和風ねり辛子を小さじ1杯追加で、出来上がり！

これは、焼けマグロなど（普通捨てている）酸っぱい感じの刺身のときのたれでも美味しくいただける。

左写真今日のセリ準備中

右写真19キロメジの熟成前の状態ロインカット！

2008・05・30（金）

---

## 魚の漁獲量が激減！しかし安い？

魚は、新聞で報道されているように、いずれ、高くても買えなくなります。（養殖ものは？）

旬の魚は旬のうま味と、栄養を兼ね備えています。たぶん人体に必要な重要成分（魚から摂取しないとイケない）を多く含む体が欲求するから、うまいんであり、栄養も豊富である。

漁獲量は激減している！それは漁師が漁に出ないから？ではなく、個体数の激減は著しい。

私の予想では、魚はいまは気軽に食べられるが、そのうち！たぶん師走ごろには・・・

ソデイカなどは幻になってきており、数年もすると忘れ去られてしまうはず！

2008・06・02（月）

---

## 超音波美顔器の100万回振動波の作用について

超音波美顔器のアクセスが多いので、文献などで知りえたことを箇条書きで送ります。正しいかどうかはわかりません！事実のみとは限らない事にご注意！

1 超音波美顔器は100万回振動波、1メガヘルツ帯域の超音波を利用して、皮膚のマッサージを行いながら、乳液の浸透やメラニン色素の沈着を抑えることにより、美白効果と皮膚の健康や再生を促進し若返り（これはオーバーな表現と思うが？実際に正解かもしれない）

2 1メガヘルツの波長の超音波特性に、血栓溶解作用を促進する効果が認められている。これは動脈内の血栓（ソフトブラーク）治療に、10分の1の分量の溶解剤と併用で5倍のスピードで血栓溶解術が行えとの報告、それは振動により浸透スピードが上がったからとの内容でした。

3 次の作用として、1メガヘルツを照射した細胞は、ある一定時間内は細胞孔が開く現象が認められた。そのため通常細胞に取り込むことのできない高分子、遺伝子や多糖類などが細胞内に封じ込められてしまう。これは正しい使い方を熟知していないといけないと思う。キーワード<ソノポレーション>

4 2個の超音波美顔器を向かい合わせて使用すると、微生物をトラッピング（捕捉）できるらしい、その原理の詳細は超音波テクノという雑誌で紹介されています。

5 超音波原理を知らない人へ、超音波は伝達が悪く空気中では美顔器レベルの出力は0になります。そのためゼリーや水（お風呂で使う）を介在させて振動波を伝達させます。使用しないのに電源を入れていると、インピーダンスマッチング不良で熱がこもり故障や振動子の破壊を招きせっかくの美顔器が台無しになります。また無理な連続使用も避けた方が良いと思います。

補足：1メガヘルツ＝100万回振動                      波長＝水中で1  
500マイクロメートル＝1.5mm                      反射特性750マイ  
クロメートル以上の障害物

密度の高い物質、金属類、特にアルミなど強反射を起こす。

2008・06・03 (火)

---

## 省エネ！

最近省エネと叫ばれている。なぜか石油不足、地球温暖化などの諸事情のため？それとも政治的戦略？

最近我が家に頻繁にソーラシステムのセールスがやってくる。4キロワットシステムで利益が出るので10年以内に設備費が0になり、その後儲けにつながると？

計算で行くとそのようになる。しかし地球温暖化になると、曇りの日が多くなるはず。当然雨も多くなり、電気製品は湿気でトラブルや電喰が起きてくる。

ソーラパネルも単結晶型から多結晶へと変化してきた。パネルの素材の資源不足では？

新しい燃料を作るため、トウモロコシが利用され飼料不足で騒がれ始めた。

自動車のハイブリッド型も値が高い！もっとも必要としている人には手が出せない高価なものである。

実際はソーラシステムも同じであると考える。

ソーラがそれほど素晴らしいものであったなら、すべての家庭の屋根をソーラパネルの瓦で覆うとすべての電気がまかなえる？

実際は、夜は全く発電しない！現在私の家庭でのテストでは、6月2日の時点で日の出5時37分、日の入り17時19分で約



12時間太陽の恵みをうけているはず？しかしソーラの発電は昨日曇り時々晴れの天候において、我が家は200Wの発電量私、システム130wでのデーター

これを推奨されている4キロワットを装備したとして、多めに考えて6キロW？

我が家の1月の消費電力が300～400キロワットなのでもペイできない。

しかし130wシステムを導入して、電気代が約5～6千円安くなっている。

なぜか？電気を食う電装品の種類がわかり、使用を控えたり、こまめに切ったりしているからである。

ちなみに意外と電気を消費するのが、換気扇や扇風機、トースター、炊飯器で有り、冷蔵庫は開け閉めがなければさほど電力は使わない、また冷蔵庫は収納型は電気を多めに喰い、現在収納から出してオープン（コンプレッサーが通気性を良くする配置）で使用している。見た目が悪いと愚痴を言われている。

省エネは無駄なエネルギーを浪費しないことと、やはり省エネのための配置や使用方法を考える。

上空にある発電所、雷や、大きな回転力をもつ竜巻や台風！このエネルギーを頂けないものか？

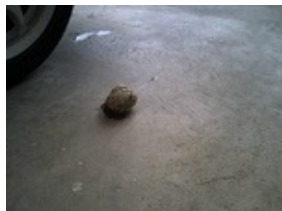
もしかしたら大型のタンカー船を改造して・・・

追記：今日は梅雨前線が活発化し、強い雨が降っている。たぶん台風5号が消滅しそのエネルギーが梅雨前線に吸収されたからだと思う。

その雨のせい、我が家の車庫にオカヤドカリが雨宿りにやってきた。リサイクルの王者で、相手の宿（貝殻）が気に入ったら、追い出して奪ってしまう。奪われたオカヤドカリは、また

新しいのを探す。我が家には貝細工用に貝殻が豊富なので選別には困っていないらしい。私にいまのところ貝細工を売る気がないので当分の間住居に不自由しないでしょう。今日住民税の請求書が届いた。予想はしていたが予測金額の2倍で容赦ない請求額である。私もこれからオカヤドカリのふりをするか！取りたてがやってきたら殻にこもってやり過ごせるように！しかし容赦なく財産をもっていかれる。皆さん将来に向けてお金というエネルギーをためておきましょう。

無くなってからではおそいです。そのためには省エネです！  
写真下 オカヤドカリちょっと警戒して、殻に籠る準備をしながら、私の行動を観察している。



2008・06・04（水）

---

## 超音波目利きの時代が来るかもしれない

空想の世界か？真実の世界か？私には読み取れないが、情報によると今日のセリ是那覇の2倍程度のセリねであった。

那覇の魚が安い理由は、のんびり買い物に行ける主婦が少なくなってきたからではないかと推測する。

平日のスーパーのお昼前後は買い物客でごった返していて、レ

ジに行列ができていたが？最近はさっぱりである。

レジの配置も間引きでクローズしている箇所も見られ、従業員も少ないかんじがする。

商品の売れ行きが低迷しているのか？私の行くのは南部のショッピングモールであるが、ここに山積みされた特売のマグロの売れ行きは特に芳しくないように感じた。

倉庫にも眠っている？ある業者は外国へ輸出すると言っていた。（雑談なので、真剣に受け止めないように）しかも世界的にマグロブームらしい。

そのうちマグロの交換会が起きるかも？原油価格の高騰で輸送費が上がり、それすらできなくなるかもしれない！

マグロという商品を扱うのはばくちである。目利きが成功したら、大儲け、失敗したら大損の世界である。そのため勝負をしないでいい時はそれなりの価格で低迷する。結局は勝負できなくなった付けは、漁師にそのままセリね低下としてはねかえってくる。

そこで超音波装置を利用して医療診断技術を持った人が目利きの補助になったとする。超音波装置は低エネルギー性が強く経費が低くおさえられる。それを利用して失敗のないマグロをもてたとする。セリ人の戦略は変わり勝てる勝負にいどめる。勝ち取った商品は高値で売れる。なぜならその反対の商品に価値がないので商品が無い。売れないものをセリ落とせるほど力のある業者が存在すれば良いのであるが・・・？

ここ最近のネット業界の動きは良いものを投げ売りしている。しかも本来の価格の3割の低価格である。その価格で売って次に同じものが同じだけ生産できるか？先行きは逆になると思う。浪費して次につなげる戦略を取るか！節約して地道に小さ

く少しづつ省エネで行くか！

今後を見据えたい。

今一番の節約は、商品の大安売りではなく、人材の確保とみる。機械は使えば使うほど劣化していくが、人材は使えば使うほど、能力が上がり進化していく、人材を大切に育てていくのがこれからの省エネ対策の基本？

超音波判定はどうしても機械では判定できない人間のテクニック、スキル（匠の技）などが必要であるから、

医療関係も人件費をケチって高額医療機器を入れても、動かすのは人間である。省エネは装置からするべき？

医療でも超音波装置利用が伸びてくるはず、そのためにはスキルを持った人の確保が、使っている人は多い・・・・・・・・・・  
・・

2008・06・05（木）

---

## 今日のセリ



今日かろうじてセリがありました。

カジキ67キロ、メジ処理なし重量21キロ～15キロの5本、セリねは高値！通常の2倍もしました。

那覇のセリに比べて50円～200円高値だと思われます。

注文が入っていたので、どうしても競り負けできない。あまり高値を付けるとお客様に迷惑がかかる。

落とせないと、これまたお客様に迷惑がかかる。安い魚はたくさんある。今日の平均セリねより150円あたりオーバーして落とした。

勝負した決め手

1 ランプルの水質が非常に良かった。水揚げも無理して詰め込みではなかったこと、鮮度を示す鰓の色合い、及び粘液の出方、香り、目の膜の透明感、ぴんと張った背筋、表面筋肉線維の波打ちが繊細均一でなめらかで、死後硬直状態で硬い、またハーリー行事のため欠かせないので、他の鮮魚店も競って高値を付けてきたが、他の鮮魚店はこれ以上セリねを上げると儲けが出せない。

今回は私の儲けは出さなかったもので、どうか、注文に応じた商品を提供できたと考える。

超音波検査で左側背カミ～シモまで観察しめだった変化はない。超音波判定は簡易に観察した左半分において焼けはなく、さしやマイ、こんにゃく、異物など認めなかった。あくまでも背カミの一回走査で、デモンストレーションに使った程度。脂の乗りは全くのっていない、完全な赤身主体と評価した。

メジクラスであるが、品質は上級クラスと見た。あとは大事な色合いである。

はらわた処理はされていないので色合いは判定できないが、釣り上げた時刻から逆算して、マイナス5℃の氷水保管18時間(セリ時点)と予測、それにより予測される色合いは、うすい赤でそのままマイナス10℃で色つけ出来そうであるが、それはお客様の実力次第、一気に出荷するならチルドでそのまま一

晩熟成させ表面を海水で一度洗い流して、ロイン、ブロック、ピースに切り分ける。その後の冷凍は望ましくない。計算上では0℃保存でK値20パーセント以下の品質を保てるのは15日まで、実際にはストレスをかけたので、8日ごろまでと思います。

鰓と骨、腸以外はすべて食べられます。新鮮（捌いてから数時間以内）な血合いは日本酒やワインで渥抜きして、炒めて食べると、非常に栄養価が高く、その栄養成分はホームページの鮮魚雑学をご参照ください。皮は上質なコラーゲンを含んでいます。これからの夏本番の紫外線にダメージを受けた肌に利用できます。湯どおししてその後炒めて食べてもおいしくいただくことができるでしょう。

今日5日から8日までハーレーのため海止めです。セリ開始は早くて6月10日より開始！

左写真今日のセリ

---

2008・06・06（金）

## 自己満足

久しぶりに自分のブログをみた、自己満足かもしれないが結構いけるな！と思った。

特に毎朝の日の出はもっと撮影記録を残せば良かったと後悔している。

記録は永遠に残る！しかもこのブログにしか残っていない映像ばかり！

シーサー様ありがとうございます。まだまだ頑張ってください

さい。

ネタはたくさんあるが、気持ちの消え始めた私に少しかけ活力がよみがえりました。

明日はハーレー！頑張らねば！

2008・06・07（土）

---

## 今日は港川ハーレー（ハーリー）

080607\_1248~0001.3g2 今日、海の安全！大漁！先祖様への祭事でハーレーが行われた。

あいにく天候は雨で、風は南よりの風15メートル、雨の確率70パーセントの予報！

朝から雨足強く、船の操作も緊張する。安全を期してスローペースで安全確認をしながら開催された。

天候不順の割に観客も多く、賑わいを見せ！漕ぎ手たちも元気よくハーレー競争に挑んだ！左映像！

今年、10年ぶりに自衛隊チームが優勝した。当たり前と思うなかれ！

ハーレーは体力も必要で有るが、勝ちに行く信念と練習量がある世界で有る。

数年前は、沖縄ワールド（玉泉洞）の大獅子太鼓チーム（ほとんどスリムで美しい女性たち）が自衛隊を押しつけ連覇していたのである。

彼女たちは実に見事である。リズムカルにさらっと、猛者たちを押しつけ優勝をもち去って行っていた。今日は土曜日なので観光客の前で宴舞を披露して観客を魅了しているでしょう！

まだ見たことのない方は一度はご覧あれ！

私は雨に打たれ、海上の救助係で6時間ほどボートの運転をしていたので、海神様の方向に手を合わせて帰ってきて、休養している。

明日はかたづけ、周丸を磨いて、陸揚げしなくては！

## イングァンダルマで、明日への活力！



今日はハーレーで疲れた！風呂に入り、仮眠をとったら急にお腹がすいてきた。

今日は特別の日なので、イングァンダルマ（うろこの大きい方）を網焼きで夕食のおかずにした。炭火焼きがうまいのですが、今回はガスの網焼き！

知る人ぞ！知る！イングァンダルマ、流通禁止魚で有る。理由は、不飽和脂肪酸の塊（究極のトロ）人間の消化能力では10g程度しか消化できない。

握り鮓を好む人が多いが、私は天然塩をまぶして炭火焼が大好きである。通常150g程度食べても私は平気で有る。

200gあたりから、便通が良くなる。これは下痢ではなく、通常が力まずスポンと出る感じ。

300gぐらいから、トイレに座った反動で出てくる。しかも切れなしでバナナみたい？ちょっとはしたないが私の記録は4



0センチはあったか？

便通が異常に良くなることで、毒魚指定されている。普通はお目にかかれないので、幻の魚である。

写真左、150gカットサイコロのイングァンダルマ

お味は？

脂の乗ったサバを網焼きした味覚に近く、ホクホク感で魚臭さがなくジューシーでこってり？とにかく美味しくて止まらない！止まらない！

和牛の脂に似ているが、サラッとしている。植物脂のようにさらっとして、和牛の脂のようにコクがある。炭焼きのの香りは和牛に近い！

区別できないかも！

今日はハーレーでがんばったので特別サービスで300gいただいた。

明日はかたづけの日！

これからの人生に運をつけるに！もってこいか！

2008・06・11（水）

---

## 今日セリあり、不漁で高値傾向！

今日セリありました。筆頭はキハダマグロの56キロ！高すぎて手が出せない！

マグロ、メジをあきらめ、今日はダルマの2～4キロクラスが多く、これ一本に絞り、私は12本！50キロぐらい落としした。血抜きされ身質は良い、色合いが少し弱いので今日の出荷分のみロインに加工しマイナス10℃で60分色づけ中！残り

は氷蔵熟成中である。切り出しは正午で、出荷は3時の予定を立てている。

たくさんの漁師が漁に出たにも関わらず、不漁で写真



の通り少ない。

那覇や糸満も水揚げ少なく、多くの漁師が経費割れと言っていた。明日から休業らしい。

のこぎりガサミ専門や、アオリイカ専門漁師も休業で明日からいったい何日せりが休みになるのでしょうか。

そろそろ切り出しの時間なので、また明日にでも状況をお届けいたします。

2008・06・12（木）

---

## 漁業関係最悪事態更新中！



今日からうじてセリあり。魚があればセリが開けられる。写真左

マグロはなく、メジもない、シビとダルマのみ！セリねは昨日に比べて3割高値！

それでも漁師は経費割れで有る。船には氷のみ満タンで残っている。この氷を売りさばいて経費を戻すか？

よほどマグロが連れ盛らない限りこの状況は取り戻せない！

私も注文がなければ、セリ落とさない方向に変えなければならぬ。たぶんそれすらできず、何かがおこるまで、現在の景気が回復するまでは、研究は休止せざる負えない状況になってきた。

出稼ぎに出るか？それとも冬眠するか？

2008・06・13（金）

---

## マグロの焼け

マグロの焼けはどのようにして起こるのか？

発生率の最も多いのが、巻き網での水揚げといわれている。

マグロの体温は血合い筋が最も高く36程度とされている。これが必死に逃げ回ると、運動エネルギーの消費に応じて熱を発生する。たんぱく質は42℃より変質し、大部分の細胞はこの温度を閾値として破壊される。それが焼けではないかと考える。

漁師さんとの雑談で得たヒントであるが、表面でヒットしたマグロにやけが多く、深いところでヒットしたのはやけが少ないとのこと、なぜかと尋ねたら、深いところは水温が低いからと言っていた。

私の推測は水の圧力が関係していると予想する。

## 推測の話

私の数少ないマグロの漁経験からすると（私は、表層フカセか100メートル狙いでヒットが多い）、マグロは深場でヒットした場合さほど走らないことが多かった。走り回っても水圧が変化しないし、水圧抵抗でそれほど暴れまわることもできない。しかも取り込みで水圧が下がってくるので、これにより冷却効果が起きる。生物には41℃を超えないように温度調節できる機能を有しているのでたとえ41℃にまで体温が上がっていたとしても表面付近に近づくとつれ、圧力が下がるとえ死んでいたとしても温度は下がる。

これが表面でヒットした場合逃げ回り体温が41℃まで上昇したとする。マグロはヒットしたとき海の底に向かって一直線に100メートル走る。水圧で熱が圧縮される。一気に10℃は上がる。

水産試験場のマグロの先生の話では、実測温度58度を経験したことがあると言っていた。

焼けた身は、どんな処理をしても元には戻らない。酸っぱく感じるのはATPの解糖で産生された乳酸の蓄積のためでは？細胞が生きていた場合は処理され元に戻ると考えられるから！

しかもその処理を行う血合い筋が最も温度が上がり、ここを拠点として焼け（細胞破壊）が起こるので、運ばれてきても、乳酸を処理できず、乳酸アシドーシスが起これ、広がっていく、面白い事に細胞が死んでしまうと熱は中心部にこもり、化学変化の酸性化は連鎖浸透し広がる。無酸素状態なのでさらに倍速で進行するのではないのでしょうか？

マグロの習性と、体温調節機能、気圧の変動と温度変化より推測したことです。

## 明日セリあります！マグロの水揚げ確認！

今日マグロの水揚げを確認！

シビなし！マグロのみである。3隻程度しか出ていないが、結構な量だと思う。

マグロはスーパーで安く売られています。売れ行き悪く、明日はさらに特売価格に落ちるはず？

明日のセリの予想はどうなる事やら？

もし経費とれない値段でのセリねの場合、私は当分の間は、予約注文が入らない限り、勝負はしません。

無理な安値での提供は致しません！本来の値段になった時に、価格勝負です。

それまで、私も漁師とともに、お休みします。

2008・06・14（土）

---

## 今日のセリ！5隻分の水揚げで、多い！

今日のセリは、昨日の調査通りマグロが大漁であった。

セリねはマグロやカジキが安値で、シビが高値で有る。スーパー関係業者が落としていった。

昨日はスーパーなどの価格調査と品質調査をした。品質も良く価格も安い割に売れ行きは悪い！

マグロがスイカより安値で有る。今日のセリねで業者は引き合わないと思うが？

マグロは夏マグロで赤身のアメジスト色で焼けはない！しかも身が活着ている。これを落とした人たちは間違いなく、儲けを出せるでしょうが、漁師は経費がやっと出たぐらい、1月の決

算にすると赤字である。

もう当分は漁を休むと言っていた。また一人減ってしまった。  
今日は漁師は誰一人漁に出ていない。

もう少しすると、漁師全員が休むかもしれない！漁協の冷凍庫、製氷機などの経費はどうなるのだろう・・・

原油価格が少し落ちてきた。しかし円安になるとそれも覆われて結局高値傾向になる？

写真は今日のセリ！



先頭バッターのカジキ信じられない価格でねがつきそうになった。私が落としたがそれでも安値でこれ以上値段を付けきれない！もともと落とすつもりはなかったので、ヨシ鮮魚のおバーにそのまま譲った。今日は美味しい天ぷらが食べれますよ。週の友達と言えれば必ずサービスする様！頼んでおきました。今日！明日！は行列ができるほどごった返しますが、約束は取っています。

2008・06・16（月）

---

## 今日セリあり、最悪事態近い？

今日セリあり、土曜と日曜分の2日の水揚げが出されると思いきや？

メジラス5本程度に、ダルマとシビが20本程度並んだだけ！

どこにまぐろが消えたのか？

那覇や糸満のセリより、こちらの方がセリ値が高いはずなのに！

昨日、南城市奥武の友人の漁師がもずくの収穫が最後ということで、今年最後のもずく100キロを分けてもらった。

今年のもずく暴落とのマスコミの報道で惑わされ、収穫が激減したらしい。漁協も注文に間に合わせきれるか？値段は下げないと思われる。現在スーパーで激安なので買いだめした方がお得？

缶詰め類ばかり食べて、重要な栄養分はサプリメントで摂取する生活は無理が来ると思うが？

ちょっと気になったお買い物もので、ケーキやお菓子類に缶詰めをいっぱい買いこんでいる人が多くみられた。

2008・06・17（火）

---

## 今日セリなし！明日はありそう？

今日はセリがありませんでした。

小型の漁船が漁に多く出たので、明日は新鮮なマグロが多く水揚げされそうです。

そして、明日はセリ人多く、高値になりそう。

マグロの色付け！5月のデーター

下記のデーターを参考

- 2℃で6日で20パーセント上がる

- 5℃で6日で50パーセント上がる
- 7度で最も高率で色づく60パーセント程度
- 20℃で6日で20パーセント上がり-2℃レベルに落ちる
- 60℃で3年以上色合いに変化なし

を基に4キロクラスメバチマグロの色づけテストを行った。

方法はマイナス7℃平均をめざし！XX法で行った。超音波装置は利用せず、一般のエアー方式で20時間

色づけは成功と思われた。しかし背カミ部分は色合いに変化なし。ナカからシモはこれ以上はくすんできそうで色あいで品質は頂点？

その後マイナス25℃でフィレで保存したものを5日後に、刺身にカットして試食した。

身のゆるみがあり、50パーセントの効率、しかし味覚はちょうど良く、熟成度を調べるためのPH測定は行っていない（まだ装置の使い方が不慣れなため）

基本的に小さなマグロも、きちんとした温度管理を行えば、無理して大きなマグロをセリ落とすよりは良いような気がする。

2008・06・18（水）

---

## 今日のセリ6月18日

今日のセリ！10キロ以下のマグロが多い。シイラやツムブリが少ない。今日のマグロは鮮度良く、血抜きもされ身が硬い！つられて落としそうになった！我慢の時期である。

サワラも1本だけであった。昨日からスーパーでの売値が上がったので、セリねも相応に上昇？



やはり大潮は喰いが悪いのか？他のセリ場も芳しくないようである。

今週は大潮回りなので、水揚げ状況とセリね動向を見据えたい。今動くともマイナスのスパイラルに巻き込まれそうである。もうすでに巻き込まれてしまったかも？



左写真今日のセリ！

## 超破格値の超音波美顔器がありました。

何と！980円の超音波美顔器（定価39800円）周波数帯域3メガヘルツ

この原油価格上昇の時期に？ありえない値段でした。

ネット検索で簡単に見つけられます。

3メガヘルツです。

生体での波長はおよそ、500マイクロメートル（0.5mm）

何らかの作用は見込めます。

ポケットマネーに余裕のある方はテストして、お知らせください！

1メガヘルツを購入した方々には、私のテストした限りのデータをお送りします。プラスのデータのみです。

2008・06・20（金）

---

## 限界にきた？

今日のセリ！朝のすがすがしい晴天と穏やかな天候とは裏腹に、水揚げ悪く、安値取引（あくまでも経費を考慮してのセリねで去年の1.5倍程度）

漁師は経費をとれた人はいない。直売店を準備中の漁師もいる。

これからの時代、品質より、値段の時代になっていくのか？

仲買業者も限界ではないか？大手はもう少し我慢したら、大きな儲けを出せるはず。それでどうかしのげるが、漁師が激減するので省エネを図らないとならない。次に続く何かがあるか？

身の回りの無駄使いを見直さないといけない時期？なぜなら経済が緊迫した状態は、世界的に異常気象や災害により、生産不足で物が無い！無いのに激安で売らなければ客が来ない。客も特価セールを求めてあちらこちら移動できないほど、ガソリンの値段が上がってきた。

やはり、テレビ通販でサブリを買う時代になってしまうのか？現在フィリピンの東海域に台風6号が発生して、徐々に成長し、沖縄近海を通過？大陸高気圧の張り出し方からして、日本縦断？中国大陸へまっしぐら？しかもさらに東海域の北緯20度ラインに低気圧が発生している。いずれこれも台風に発達しそう？最も注意しなければならない！ここで私たちの漁港が被害を受けてしまったら？自然の猛威は人間の対策では太刀打ちできない！

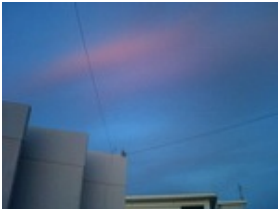
夕焼け！一瞬すぎて！



今



日の日没！夕焼



けがきれい！写真に収めた。

西の方面

東の我が家方面

そして、一瞬すぎて西の方面

自然美は美しい！

見逃すと、おしまいである。控え目の女性がこんな感じの様な気がする。

その瞬間に遭遇できた、男性が魅了される。タイミングとピンポイントに限ります。

以前ブログに投稿したと思うが、貝細工がこんな風景の感じを演出してくれる。

このような自然美のアクセサリーを求めているなら、事業所にお立ちよりください！ホームページに簡易地図を表記いたしております。

写真をお楽しみください！

2008・06・21（土）

---

## 今日セリあり！スーパーの特売日、セリねは？

今日のセリ！ここ最近では高値である。

ダルマが多く、100キロクラスのカジキ、ソデイカ500キロぐらい（禁漁は7月からでした）

ソデイカは、どこにもなく各業者競って確保に回っている。

ソデイカはでかく、15キロぐらいのものが多く！

今日はスーパーの特売日で有る。セリねは予想では少し安値になると見た。約20パーセント安値！

まだ安値合戦なので、もう少し状況を見据えるか？漁師はソデイカ漁以外は、経費出すのがやっとの状況と思われる。

業者が那覇のセリで落とした42キロのキハダマグロを下していた。色合いはルビー色で、焼けはなく品質は良い。まだ熟成してなく、味が薄い。今日中に売り切れるであろう。

うま味が出てくるのは、明日以降と思うが、夏は温度管理が難しいのですぐに売りさばいた方がお得？

私は、今日と明日にかけて、ダルマ（4キロクラス）を出荷して注文が入るまではお休み！

休みの間は、ソーラシステムと風力発電のハイブリッドシステムを構築するための勉強となる。

ソーラシステムは売電するなら非常に安定したシステムと思われ、独立型を目指すなら、他の発電システムと複合でさらに、蓄電システムもコンデンサーなどを利用してハイブリッド方式にする必要性がある。

サラリーマン家庭と自営業家庭と、選択肢が全く逆になる。理由は遊びに来た時に聞いてください。

## 美顔器が安値でいいの？

まだ販売されておりました。

超音波美顔器の入門機種に最適と思われます。

ただの1メガヘルツではなく、別の周波数を複合したマルチ周波数と考えられます。メーカーは、ヤーマンです。日本の超音波洗浄機メーカーの老舗的存在だと思われ、製品に性能上の問題点は見つかりませんでした。

私の友人に取りよせいたしました。

アフィリエイト目的ではなく、本当に良い商品だと思います。

捨て売りはやめてもらいたいぐらいですが、それぞれの事情で

超音波マグロ目利きの旅

いたしかたないですか？



ヤーマン スリムソニック超音波美顔器たるみフェイス&ボディに

販売元：超激安ショッピング バイタルビー

価格：

価格交渉：可能(2008/06/21時点)

ヤーマン スリムソニック超音波美顔器たるみフェイス&ボディに

新品 人気のヤーマン製 HDS-10

メーカー価格9800円

人気BBク..

>>Seesaa ショッピングで買う

2008・06・22（日）

---

## 笑っている場合じゃないかも？

今日で私の手元に生鮮マグロはない！明日のセリでどうにか入手できる！

しかしこれを鮮度を維持して、届けるための保冷ケースが入手できない。

100円均一ショップから消え、ホームセンターでも消えつつある。しかも2倍以上の価格設定で高い！

一時的なものかもしれない、昔石油ショックの時にトイレットペーパーの買い占めの様な感じではある。

ある情報によると、国民総生産は伸びているが、国民総所得は激減している。

利益はどこに流れた？たぶん外国で有ろうと予想する。一生懸命物を作れば作るほど利益が流出することになる。

日本米を輸出する動きがあるらしい！

日本人はどここの米を食べて暮らしていくのか？

今笑って居られるが？先はどのように展開するのか？

今日の市場調査では、私の落としたダルマレベルの商品さえXXには陳列されていなかった！

たぶん大手が来るべき時を待っているのか？

私の実験では、XXXXXXXXこれは企業秘密にします。

2008・06・23（月）

---

## 今日セリあり！久し振りのマグロ！

今日セリありました。数人の漁師は頑張っています。

セリ場は半分ぐらいマグロが並んでいる。ダルマとカツオが多く、シイラやサワラは2本づつ並び

ツムブリのメートル前後が上がり始めた。近海はホンマグロが多く乗っ込み、大きすぎてバラシテしまったと漁師は嘆いていた。

46キロと48キロのキハダマグロが久しぶりに並んでおり、釣りあげてすぐに水揚げされたみたいで、身は生きた状態、透明感がありロインにカットするとき包丁が吸い込まれていた。ぼってとした体型でキハ



ダで有るが、ホンマグロ（クロマグロ）の種が入ったハーフか？

ちなみにジャンボ引きで釣れたと言っていた。

昨日から中潮で魚が活発化してきた感じで有る。今週はマグロを手に入れることができるかもしれない。

今日は高値傾向と、一人当たりの水揚げ量が多いので経費は十分まかなえたと思う。

今日のこの新鮮なマグロは、何時出荷されるのであろう。たぶん今日は慰霊の日なので、戦没者の遺族の方々のためホテルの



今日のディナーで出されるのか？

写真は今日のセリ風景。中央付近にマグロが2本並んでいる。  
風格が違う！

2008・06・24（火）

---

**今日セリあり！明日もありそう？しかし台風6号が！**

今日もかろうじてセリがありました。

那覇や糸満のセリも水揚げ芳しくなく、セリ人たちに活気は見られない。

月末とあってか？スーパー関係の業者の姿は見当たらない。

セリねはマグロ、カジキ、サワラが高値傾向で、シビやダルマ、カツオは安値取引きでセリは終了。

うねりが出始めており、10秒間隔程度に中波が押し寄せている。サーファーは見かけない。たぶん風向きとここ最近の潮流からしてスーサイドが良いのであろう。

小型の漁船は今日も漁に数隻出たので、明日もセリはありそう。

フィリピンの西に台風6号が存在し天気図では中国大陸にまっしぐらの予想で有るが、風向きが西より回りはじめ、さらに強さを増してきているので、進路を東寄りに変えてきた可能性がある。

小型の漁船は台風が近づくと漁に出れないので、今週マグロが必要なら、明日、勝負しないといけない！

しかし大手はまだ倉庫にたくさん在庫を持っていることをお忘

れなく！

台風6号が動き始めた。早々と台風対策を始める漁師も出てきた。セリは明日で終わり？

台風6号に並んで、東方面に雲が巻き始めた箇所が2個あり、急に湿度が高くなってきたので、エネルギーが上がってきているか？

ここ最近、経済が混乱している。私は、これにだけ感けていないで、災害対策にも備えておくか？

2008・06・25（水）

---

## 今日までセリあり！明日はない？

今日のセリ情報！80キロのカジキ、3キロ平均のダルマ、シビ300キロ程度、タマン、クチナジ、アカジンも並んでいる。那覇や糸満のセリがないらしく、セリ人でごった返している。

那覇からの業者が安値で落としていった。

力を持っている人は安値で落とせる。

なので儲けが出せるので、大手にならない限り儲けは出せない！

今日はどこにも魚がないので高値になると思いきや！

マグロを釣ってこないと値段の上昇は見込めない。

今日は誰一人漁に出る人はいない。

利益も出ないのに、釣る必要はない。

客の注文もないのに、セリ落とす必要もない！

我慢するのみ、しかし何もしなくても税金は取られる。

2008・06・26（木）

## 今日セリなし！私の儲けにつながらない省エネについて！

今日はセリはない！マグロもない。全く釣れないわけではない！

経費が合わず、漁に出ないからである。いずれ原油価格も落ち着き、マグロの値段が上がり漁を再開できるのを待つのみである。しかし資源であるマグロも原油も激減していると思う。いずれマグロの生命力からして戻ってくると思われる。しかし原油は化石エネルギーのため簡単には元に戻らない！それを期待するのは？

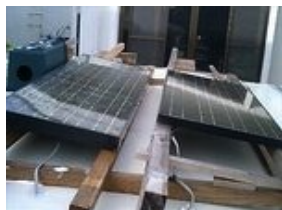
私は、今無駄遣いともいえる研究に没頭している。

ソーラシステムは以前から船のバッテリー保護のため装備していて、良好な結果を得たので、住宅用独立型システム130W（桐生より購入）クラスを導入した。ソーラはやはり安定したシステムで有り、1日に5合のお米を炊き



、コーヒーメーカーで5配分のコーヒーを作る電気をまかなっている。しかしパネルが有効に発電してくれるのは、午前10時から午後4時までの6時間で有る。これは晴天のときとなり、雨の日は発電をあきらめた方が良い。研究所の屋根にも設置している。2枚のパネル（中古）で80Wぐらい、自動車の

廃棄バッテリーに一時的に通電し130W自動車用



DA変換で換気扇を回している。



コントローラーを使いオーバーフローには、12V扇風機を回している。しかし調子の良い時で翌朝まで稼働する事もあるが、ほとんどが12時間程度の働きとなっている。しかし最も必要な時間帯に元気よく動くので今のところ申し分ない。

新しいシステムとして風力を導入することにした。ミニテストの結果、我が家は海岸に近く、大きな障害物もなく、どんなに無風状態のときでも朝と夕方には良い風が吹く！しかも効率が良い！一気に大きな電力を得てしまうのでバッテリーにダメージを与えそうなので、二重層コンデンサーの利用を勉強中で有る。上手くシステム化できたら



、air-x（アステンより購入）を設置を計画中  
取っておきの省エネ法！

わが事業所の冷凍庫はチェスト型フリーザーを導入している。  
なぜかというと、電気代が安いためで有る。しかし急速冷凍能力が弱い！マグロには利用できなかった。しかし先日収穫した奥武もずくを冷凍保存（約60キロ）にし、塩もずくをラインや保冷剤として利用してみた。



保冷効果は非常に良く、冷凍庫内温度が1日に10℃程度の変化があったものが、数℃程度の変化にとどまり安定している。  
ということは、電気を消費しなくなったと思われる。  
ラインとしての利用は、



マイナス30℃でも凍らないので、柵にカットしたマグロの急速冷凍に利用してみた。数か月の長期保存には良いが、在庫数が確認できないことと、出荷時にもずくを洗い流さないといけない欠点があり、利便性が悪い。ラインではなくパック方式を検討中である。

写真を張り付けています。ご参考下さい。

## 自然まかせのエネルギー効率！

沖縄本島南部地区！今日の天気予報は、南西の風9メートル、曇り時々晴れとなっている。

まだ露時期の気候を呈しており、糸数城址は霧がかかって見えない！上空は青空がちらほら見え隠れし、南から北に向かって早いスピードで雲が流れている。

地表付近は昨夜から無風状態であったが、午前9時ごろから風が吹き始めおよそ8メートルぐらいで安定して吹いている。これからここ最近の観察によると、お昼頃から夕方5時ごろまで風速は上昇し、強く風が吹き続けている。それが6時ごろ突然止まる状況がここ数日続いている。風力発電で2.4キロワットの発電が見込めそう！

きょうは、ソーラシステムも順調で予想では、午前11時ごろにバッテリーが満充電となりそう！オーバーフローがもたないないので、冷蔵庫に分配することにした。約400Wぐらいまかなう計算！

研究所のシステムが調子が悪い！バッテリーが寿命？現在船を稼働していないので、船の計器用バッテリーを設置したら順調に作動した。すでにオーバーフローが始まったので、寿命のきたバッテリーの再生テストとして、超音波120キロヘルツを断続照射しながら、充電中であります。

少し面白い観察

寿命のきたバッテリーを充電しているとすぐに満充電になった。しかしここで超音波振動を与えると急速にバッテリー電圧が低下した。さらに充電を続けると満充電、超音波照射！

いまこの実験中！

追記！超音波照射でバッテリー液が濁り始めた！電極板の隙間に空気がたまっており、木槌でたたくとガスを多く発生し、電極板が薄くなってきたような気がする。もう少し様子を見ることにしたが？実験失敗でした。バッテリーの若返りは不可能？

2008・06・28（土）

---

## 原油価格が上昇して落ち着く！

今朝の天気は、雲ひとつなくすがすがしい朝を迎えた。このまま一日が始まるかと思いきや？

南よりの微風が吹き始め、湿度が上がり急に蒸し暑く感じるようになってきた。

今私の近辺では、原油価格の平常化（値が下がる）を期待して動いている状況が多い！

いずれ経済は平常化していく、しかし原油価格は下がらないままで！

ではいったいどのように変化していくのだろう。

倒産寸前が軒並み待ち受けている情勢！

リストラあり！給与引き下げあり！ボランティア超勤ありといろいろな策を講じている。

それでもまかなえない！基本的にエネルギー効率に頼っていく事になる。

今までは大型装置を稼働させるために、多くのエネルギーを必要としてきた！

力のある企業（以前からエネルギー効率を推進してきた）は、

さほど影響はないであろう。

しかしエネルギー依存の企業は方向転換が迫られている。

第一条件に、必要性！そしてエネルギー効率！そしてクオリティー！

私が今まで働いてきた業務で考えると、MRIが最も稼働率が高くなりそうで有る。

これは休んでいても、エネルギーを消費する。よってこれがセカンドチョイスになる？

それではファーストチョイスは？エネルギー消費の低い超音波装置やエックス線単純撮影となるか？

HIS RIS等のシステムも意外と電気を消費する。それでは半分の稼働に変更できるか？そうは簡単にいかない？

人材をけずれないのであれば、どこかで省エネ化を図らないとならないであろう、そのためには人材の質にかかっている。

まだ間に合うと思う、将来に向けた省エネ！

無駄を休ませ（いずれ絶対に必要になるので廃棄ではない）

最優先から始め、知識とセンスと体力で乗り切っていくしかない。

私にはセンスも体力もない。知識をためていく方針としている。

最初は間違った知識が多いが、いろいろな状況、観察、動向を見据えて考えるようにしているので、少しずつ真実に近づくかな？

真実の一つではなく、状況や時代で移り変わっていくものなので、情報収集は永遠に続く！

その意欲がいつまでもつか？



## 昨日のバッテリー若返りの実験は大失敗！

昨日の実験！

寿命のきたバッテリーを充電しているとすぐに満充電になった。しかしここで超音波振動を与えると急速にバッテリー電圧が低下した。さらに充電を続けると満充電、超音波照射！

いまこの実験中！

追記！超音波照射でバッテリー液が濁り始めた！電極板の隙間に空気がたまっており、木槌でたたくとガスを多く発生し、電極板が薄くなってきたような気がする。もう少し様子を見ることにしたが？実験失敗でした。バッテリーの若返りは不可能？それでもあきらめず、さらに12時間テストを続けた。ソーラの発電が終了し、通電なしの状態朝までそのままにしていた。

朝バッテリー液を確認すると、濁っていたバッテリー液が澄んで透明になっていた。

しかし！太陽が昇り始め、バッテリーを充電始めた。

若返り（バッテリーの再生）は成功と思いきや、10アンペアーのヒューズが飛んでしまった！

大失敗である。無理な事をする、とんでもない損失を招くので、バッテリーは廃棄することにした。（鉛は大事な資源なので、溶液と分けて保存しておく）

注）ヒューズを入れていなかったら配線が焼け焦げていたところであった。

電気設備に、ヒューズは絶対的に必要と感じた！

報告終わり！

2008・06・29（日）

---

## ついに生鮮まぐろが消えた！

週末！そして月末！

スーパーの特売から、沖縄近海産の魚介類が消えてしまった。我が家に配られるチラシだけの情報です。

漁師は漁に出る人は見かけない。この状態が続くと、漁協全体はどうなるのであろう。セリ再開の目途は？

これから石油製品が上昇していく、すでに来月の7月から実施するところもある。売れなければ生産を少なくすれば済む！

1次産業で有る自然相手の商品は、そのようにはいかない、特に鮮度が重要な魚介類は！

また昔のように、缶詰め主体の食事に、時々ディナーとしてサンマやイワシなどが食卓に並ぶのか？

トウモロコシが高騰しているので、その飼料も上がり、結果！養鶏、畜産商品も上昇する。

輸入するにも運賃コストと見合わない。今まで材料は安く人件費などの経費が高かった！

しかし・・・すべて乾物にして、大量輸送にするか！あながちサブリ時代は否定できなくなった。

物価が上がり、お金の価値が下がり、収入が下がり、税金は上がる？とんでもない時代がやってきた。

2008・06・30（月）

---

## 空気密度？によるソーラと風力発電の効率

今日の天気曇り時々晴れ！南西の風8メートルの予報！

実際に地上3メートルの高さで3から5メートル！時々10メートル程度吹く！

上空の比較的低い雲が南西から北東に早いスピードで流れている。標高200メートルの糸数城址付近は予想で15メートルは吹いていそう。

ソーラが1アンペアと効率が良い、しかし風の割にミニ風力発電機が不調で有る。

これは空気密度が影響しているのか？風の重さを感じないのである。

そのため太陽光は効率が上がり！風力は効率は思わしくない！逆を考えると、空気密度が上昇すると風力の効率は上昇すると考えられる。

これから冬の季節のテストで証明されそう。

私が一番懸念していた、風力発電機の台風対策で有るが、台風で過回転を起こすのでは？と考えていた。

もしかしたら土砂降りを伴った強風は意外と、雨の抵抗でプロペラの回転スピードは抑制されると考える。

逆に支柱にかかる揚力は取扱説明書より強固にしないと密度の高い強風でいとも簡単に破壊されそう、やはり台風時には簡単に取り外せる設置が望まれそう！

焦るひつようはない、時間はたっぷりある。

とりあえず支柱は補強しなおしと収納型加工に変更する。

## セリ高値傾向！それでも経費割れ？

今日のセリ！注文を受けているので、落とさないといけない！予想通りのセリ価格で推移している。約束のセリねで落とせたい！しかし業者は必死で有る。セリねをこれ以上上昇させると共倒れになってしまう。

しかも、この暑い夏のさなかに、冷凍車に魚を満載しないと、商品価値も落ちる可能性もある。

私は、大きな取引きはないので、今日は動かなかった。

予想では、明日か明後日に勝負時がやってくるかもしれない。選ぶことができる高値である。

勝負仕掛けますか？儲けは出せないはず。それでも？

## エコ記録

7月に入り夏型の天気模様になってきた。昼は入道雲が流れ、風が吹き気温も32℃と高い！

湿度が少し落ちたのか？蒸し暑さは少し減少したような気がする。

日差しは強く、日中に歩くと目眩を起こしそうです。

エコ記録！

夜明け前は無風状態で晴天なのが、日が昇るにつれ入道雲が発生し、軽い風が10メートルぐらい安定して吹いている。

ソーラは熱のせいかな？効率が悪い！バッテリー満タンになるまで、6時間ぐらい要する。

風力のミニテスト風車は完全独立がたの外灯に使用している

が、蓄電設備を導入していないので、昼間は元気よく発電し、外灯を点燈し、日が沈むと風はなくなり、入道雲も消えてしまい、蒸し暑い熱帯夜になる。それで外灯は点灯せず、明日の朝までお休みになる。全く機能していない。自分が生きているうちに、電気エネルギーの自給自足が達成できるかどうか？

当面のあいだ商用電源との系統連係を行いたいが、エコ発電は高価で制約が外国と違って自由度が低いので設備を導入できない！

いつか資金をためてと考えて実験、研究に取り組んだのですが！夢なのか？

あきらめなければ、いつかかなう？

2008・07・03（木）

---

## 7月3日のセリ情報

今日7月3日のセリはカジキ80キロクラスと160キロクラス（それぞれ頭と腹としっぽをカットされセリ重量は20パーセント引き）

マグロやメジはなく、シビヤダルマの4キロ平均が100本ぐらいで、全体的に不漁となっている。頑張って2隻が漁にでたので、明日もセリはありそう！

セリねは、非常に高い！原油価格から考えたら妥当な値段といえる。しかしこの値段を消費者が受け入れてくれるか？

カギは経済動向にかかっている。当面私の力では経営困難なので、しばらく勝負をさける。

僅かな在庫と、みよ鮮魚の助けでどうにか商品が回っている状

況である。

みよ鮮魚のメカジキフライパックが、どこも扱っていない特製商品なので売れ行きは好調である。しかし限定商品のため多くは作れない！

それでも私のために注文があれば、10パック程度は分けてもらえることになった。

今日からホームページに出品しました。ちなみにみよ鮮魚の仕入れ担当が今朝メカジキを仕入れに行きましたので、早ければ明日の出荷から可能となりそうです。

マグロは明日のセリ状況を見据えてになります、業者の注文をうけているので、一般に回せるか？は漁師の水揚げ次第！

あすもセリに行きます。

2008・07・04（金）

---

## 真夏日の始まり

今朝の天候は、抜けるような雲ひとつない晴天！無風状態！クマゼミの合唱で本格的な夏日の始まり。蒸し暑く騒々しい！セリはなく休み、マグロはない！スクガラスが押し寄せているらしいとのことで、スクガラス漁に今日出るらしい。

私も参加しないといけないのであるが、腰痛と体力低下で、とても漁に参加できる状態ではないのでお休みする。

本来なら欠勤届を出さないといけないのであるが、出していない！たぶん良くは思っていないであろう！私が仕事を辞めた理由が腰椎ヘルニアによる腰痛の持続ということは忘れてしまっているみたいなので！

セミと同じく皆ざわめいている。昨日は僅かに獲れて、鮮魚店に少し並んでいた。

伊勢海老も解禁され水揚げ好調？らしい。

みよ鮮魚にお願いして伊勢海老の初物を仕入れてもらうことにした。

## すくがパヤオ近辺をうろついている？

突発的な情報！

スクガラスが押し寄せた？

獲れていない！なぜ？

それはまだ、近海に近づくか？の思案中らしい！

パヤオ！沿岸より20マイル以上離れた区域にて、釣りあげたマグロがスクガラスを吐いて、船中いっぱい散乱していた！

これをどのように読み取るか？

今まで月陰暦で行動してきた！しかし、自然は太陰暦も考慮しないとイケないのでは？

時期が来るとやってくる。しかしそれは・・・・・・・・・・？

今日！マグロ漁に出た漁師は知れている。しかし、マグロが釣れた！

しかも、スクガラスを口中に頬張り、これ以上餌の摂取が出来ないぐらいだった様である。

それでも、餌に食いつき、釣れた！

明日のセリ！マグロあります。近海ものの生鮮きはだマグロです！

私は明日は、傍観したいのですが？電気が走ると行動してしまいます。

赤字続きで、我が家では、隅っこでひっそり寝ています。

緊急報告終わり！

ちなみに、スクガラスは・・・・・・・・・・？

2008・07・05（土）

---

## セリにマグロ登場！



今日のセリにマグロでした。セリねは高い！

無理して落とさず、メバチの6～7キロを2本セリ落とした。

柵とロインに加工し柵が10パックにロインが4本！

身が生きているので、海洋深層水を散布してマイナス30℃に空冷保存！

出荷準備は完了！

みよ鮮魚にお願いして生きカノコ伊勢海老を、落としてもらった！写真左

出荷予定が7月の末なので、生き締め血抜き処理をしてマイナス30℃で冷凍保存！

エビの生き締め！

正しい方法かは定かではないが！

生きた伊勢海老を氷水でおとなしくさせ、絞める！そしてたっぷりの氷海水で血抜きしながら身を引き締める。それと同時に



温度も低下

2時間ほど浸して、その後水気を拭き取りビニールパックしマイナス30℃の同じく空冷冷却保存！

良好に処理できたと思う。

しかし解凍方法も重要なので、マニュアル作りをしなければならない！

2008・07・06（日）

---

### もずくの驚異的保冷能力！

もずくを収納ボックス約10リットルに入れ、-30℃に冷凍冷却した。

160リットルのクーラーボックスに保冷剤として入れて、水道水およそ30リットル入れた。時刻は午前10時気温30℃！クーラーボックスの蓋は閉じた状態で炎天下の中放置していた。

翌日の午前11時にクーラーボックスから出そうとしたら、凍りついて出せない状態！水道水で溶かして取り出した。写真！



西日のとき最大45℃程度まで気温の上昇する場所において、これだけの保冷効果があった。

これから夏場の生鮮魚介類の持ち運び時に素晴らしい効果を期

待できそう。

ちなみに、冷凍庫に伊勢海老を収納するスペースが少なかった  
ので、一時的に出していたので、実験していたわけではない。

詳細記録もない！

熱エネルギー保存に効果が期待できそう。これをどのように省  
エネに利用するか？

この作業の為？45キロ程度のクーラーボックスを持ち歩いて  
腰痛が強くなり、左足がしびれてきた！ちょっとヤバイ感じ！

2008・07・07（月）

---

## 今日は七夕！マグロ、ソデイカ、生もずくで海鮮 納涼！

今日のセリ！マグロ37キロから40キロのキハダマグロ3  
本、20キロのキメジ、シビ、飛びイカなど、セリ場の3分の  
1程度の水揚げ！

今朝は無風状態、抜けるような青空に、入道雲が那覇近辺に数  
か所見られる。

漁港内の魚たちは、夏ばてなのか？活性が低い！

昨日熱帯夜だったので、食欲がわかないのであろう！

今日のセリねは安い！予定通り目をつけたマグロを落とせた！  
しかし他のマグロより高値で有る。

仲買人仲間から、高値すぎないか？と言われた。

確かに今日だけを考えれば正解なのかもしれない！

しかしここ数日の中で最も安値で有る。しかもじっくり選んだ  
結果！さて品質は？

土曜日に落としたメバチの柵をテスト解凍した。思った通りの色合いと品質となっていた。

ソデイカと生もずくも解凍し、今夜は我が家の七夕納涼ディナーとして海鮮セットを作る。

最近インフルエンザがはやっている？ので、免疫力を上げるために、シイタケのすまし汁がセットに入る！

寿司のシャリは、シソ、ネギ、しょうが、わさび、シークァサーシャリの5色にして、香りと味覚も納涼アクセントをつける。

最近マグロの血合いを食べていないので、眼がしょぼしょぼし、腰痛も悪化しているような気がする。

毎朝起きるときに、痛みひどく動けるようになるまで30分ぐらいかかる。それがここ数週間続いている。

専門家に言わせると、精神的なものだそう？

腰痛で悩んでいるかた、同じことをいわれているのでは？

2008・07・08（火）

---

## 今日は晴天、東風吹いて涼しい？

昨日までは、早朝無風状態が続いており、日が昇るにつれ南の風が10メートルぐらいで吹いていた。

セリが終わり自宅に戻ると、ミニ風力発電機が東を向いて勢いよく回転している。

新聞の天気図を見ると、熱帯低気圧が発達しながら徐々に北上してきている。

天気図の等圧線が読み取れない！上空の雲もゆっくり西に流れ

ている。これから数日以内に、大きな天候の変化があるのか？

今日のセリ

水揚げは思わしくない！セリの半分も魚は並んでいない状態で、セリ人の方が多い！

しかし安値で有る。魚は少ないが、安値？そろそろ生鮮魚介類は消えるのか？

漁師数隻が漁に出ている。3トン以上の漁船はほとんど稼働していない。燃料がまた上がり、魚は上がらない、漁業経済どうなるの？

4月頃から、漁師、漁協、仲買人、店舗など実際に収益を上げているところは存在するのか？

いままでは、どこかが収益を上げて補っていた。これからは？でもどこかに莫大な収益が出ているはず！

誰なのか？その人は援助してくれるのか？

2008・07・09（水）

---

## 今日マグロ出た！

今日のセリ、大型のマグロが並ぶと予想していた。上級マグロを見ると後先考えずセリ落としてしまうので、セリまで徒歩で行った。

案の定、1人だけマグロを釣ってきたいる。写真→



セリねは高値傾向である。キハダマグロ3本連続で同じ業者が落とした。

4本目のメバチマグロから急に力尽きたのか？比較的安値である。（しかし去年の同一時期で考えたら？）

傍観するつもりが、いつの間にかセリに参加していた。セリねを上げている自分がいる。相手も降りない、ふと気がついて降りた！

ひとりでこれだけ釣り上げてきて、今日だけを考えたらまあまあである。しかし経費ぎりぎりのラインであり、明日、明後日の失敗は許されない現状である。

今日は5隻ほど漁に出ている。明日はマグロあるか？あったとしたら勝負時！

2008・07・10（木）

---

猛暑になりそう！





今朝も歩いてセリまで行ってきた。セリはない？  
マグロもない、漁港に漁船もなく、皆！漁に出た？  
明日は多くのマグロが並ぶのか？並ぶと良い！  
海は穏やかで、湖面を通り越して池のように静かである。近海  
に熱帯低気圧に発達しそうな低圧領域があるの？  
理由は、北風7メートルの予報なので、島影になっているため  
なのか？

空気は乾燥して、ややひんやりしていて無風状態。

このような状況は要注意である。

気温が急に上昇し、そのため那覇などの都市部はクーラーは全  
開で稼働し、屋外は猛暑に熱風が吹く！

すでに那覇近辺は入道雲が発生し始めている。

狐の嫁入りなどの軽いにわか雨など振ろうものなら、一気に湿  
度が上がり、熱帯環境になる。

今日の日中の水分補給は、こまめに行い、猛暑に対策を立てま  
しょう。

炎天下でお仕事をされる方！頑張ってください。

左写真 今日朝日！

右写真 新港から太平洋に向かった方向！

追記！午後8時の時点！

今日は曇っており、雨が降り出しそうである！昨日は晴天で、  
雲ひとつなく天の川がはっきり見えた！しかし雨の香りはしな

い！蒸し暑さもあまり感じない！

ただの予想だが！たまたま西高東低の気圧配置になっただけで、明日からまた熱帯夜？それとも台風が近海で突然増殖！かも？

エネルギー性は低い感じ！個人的な感覚

2008・07・11（金）

---

今日のセリいつもと同じ感じ！



今日のセリ、いつもと同じ感じで、釣る人は釣る！

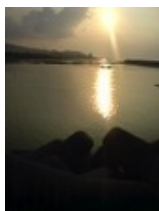
ここのセリは品質は良い！しかし高値傾向で推移している。最近の消費傾向は高級志向は低く高い値段で魚介類は売りにくい！

仲買も頑張っており、力のあるところは、利益を上げ、力のないところは利益は出ない！

私は力がないので、無理せず傍観の日々である。

毎日とりとめのない話ではつまらないので！

写真1→



朝日の中出漁するサバニ！マチを釣りに出た。

写真2→



今日のセリに出たクルキンマチ鮮度は高く目も生き生きと輝いている。ちょっとだけ活力を頂いた！

写真3→



タマン（ハマ笛吹き鯛）これも美しく輝く！その隣にアカジンが並んでいる。これも美しい。

タマンやアカジンが釣れているということは、40から50メートルの水深の潮流が良いのでしょう。

マチがつれているので、同じく深海（比較的浅めの深海）もよい！

漁師の釣り方は、やはり秘伝の石巻漁法が確率が良い。



## 私の石巻漁法の手順

まず船を走らせながら潮流を読む！→風と潮が順目のとき波はない！逆潮は波立ちキャビテーションを起こす。

これはあくまでも表面の潮回りが多く、根についている魚の位置で深部の潮流を読み取る。

そこまではできた。→これからが技術を必要とする。船の位置をどこにするかで有る。二枚潮のとき船の位置は安定せず、また石巻漁法も難しい、餌とコマセがマッチングしにくいので縄の送りこみが非常に難しい！ここで怠けると釣れない！

しかし頑張っても釣れない！時合いを待つ！1時間！2時間！  
・・・・・・・・・・通常6時間後の午後4時の時報とともに釣られて終わり！

そして帰港！

セリに出す！安値！経費出たぐらい！

魚も味覚がある？

釣り餌に味をつけると食いつきが良い？

醤油みりん漬けが結構食いつき良かった。

## TNDTWMBの空想話！

ある国のこれからのシナリオ！

Aさんは暇で有る。情報収集を行いすぎて、頭がおかしくなった（元からだと思うが？）

どんな情報でも100パーセントはなく、0パーセントもない！

今現在、お金を持っている人が経済の主導権を握っている。

マネーゲームの負債が大きく、大不況に突入し始めている。

(Aさんの妄想) これを回避するため戦争をする？そして負け組で支配されるのか？

G8首脳会談は？白紙ですって！目標ではなく、厳守の時期では？

今年は税金の取り立てが厳しいらしい！それほどA国は累積赤字が・・・・・・・・・・か！

庶民から徴収して、貴族や富豪に還元！取りたてはきついらしい！

A国は独裁国家でした！

これは伝染するらしいので、この平和な日本、特に沖縄まで伝染しませんように！

マネーで人の心を操れるのも・・・・・・・・かも？

いい気になっている人、落ち込んでいる人！将来は貴方次第！しかし庶民は庶民なんですか・・・・・・・・・・～

永遠に続く謎！

庄屋さんきどりも、一揆で破滅？ありえる時代ですよ！

皆で、乗りきって楽しく、つつましく生きましょう！としか言えない！

終わり！」

2008・07・12 (土)

---

## アカジンミーバイ！

今日のセリ！魚種は多彩で、メジマグロ、シビ、ダルマ、クルキンマチ、タマン、クチナジ、ツムブリ、サワラ、ヒーランマチ、アカジンなど、多彩！水揚げは少ない！

アカジン？

和名はスジアラ、写真→



相撲の九州場所のとき鍋やしゃぶしゃぶで利用することが多いらしい？高級魚扱い！

沖縄でも、高級魚のトップクラスに位置しており、普通の家庭では食べれない！

釣り人の釣りたい魚の一つに入り、なかなか釣れない！長年釣りを楽しんでいる人でも、釣ったことがない人がいるぐらい、釣りにくい！

魚体は方錐形で尾びれが広く大きいので釣れると暴れまわり、引きは強い！油断するとすぐに根に入り、出てこない、通常はあきらめて仕掛けを切ってしまう。

私は、手縄で釣るので、根に潜られても綱を通して魚の息遣いが伝わってくる。

魚が隙を見て逃げ去るタイミングを計っているのが伝わってくる。

その瞬間に合わせて一気に取り込む！非常にドキドキする。

上手く行って釣り上げ切れたとき、いつも手が震え感動する。

そしてつれてくれてありがとうとおがんで、終わり。

しかし手の震えと興奮はなかなか消えず、いつも同乗している漁師に笑われている。

髪の毛一本一本まで神経が研ぎ澄まされるほどの感動を覚

える。

早く腰痛を克服して、漁に出たいものだ！

2008・07・14（月）

---

## 今日のセリ！超音波目利き失敗！

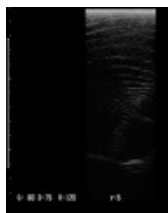
今日は久しぶりにマグロ多く水揚げされている。

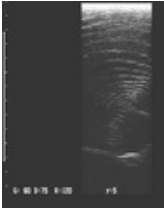
私はセリ落とすつもりはないので、傍観していた。セリねは安値傾向！

その中の40キロのメバチマグロを超音波検査した。

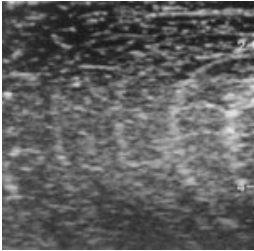
はじめから品質は悪くないと考えていた。その思い込みがピットホールとなった。

通常メバチはエコージーニックで観察される。それが今回はエコークリアーでどちらかというとキハダの赤身の上級品と類似する、Bモード像で観察された。このメバチマグロはきっとずば抜けて上級であろうと思った！写真





上級キハダ画像



あけてびっくり！

一瞬めまいを起こし、目がかすんでいるぐらいの錯覚？  
(ちょっとオーバー過ぎたが！)

反省

思い込みは良くない！これは絶対に避けるべきことであった！  
事実が見えなくなってしまう。

すべてをきちんとチェックし手順もきちんとかなす。よく見えたからすべてを見たのではなく、良く見える＝情報が多い＝分析の時間がかかる。

よって良く見えるもの程！ピットホール多く、大きな失敗を招く！

2008・07・15（火）

---

## 今日のはんびり、ドゥーチュイムニー！

昨日のセリでの失敗から始まる。

昨日のセリの失敗！

超音波装置でマグロの品質検査をした。

予想と大きく外れ、大失敗であった。前回ブログ参照

独り言！

超音波の検査を失敗した＝使えない・・・・・・・・

ではないのに！でもよかったな！評価が使えないものとなった

おかげで、自由に利用できる。ヤッタゼ！ヤッチマッタゼ！

昨日のメバチマグロは、ぴんと背筋が伸びて身は硬く、においも新鮮だったのに～

尻尾の切り口も身質細かく、薄ピンクのムラのないきれいな色調・・・

思い込みは怖いなー（失敗のお陰で、料亭ご用達商品を手に入れた）

しかも超音波は歪が大きく、多くの情報を基に分析する作業を怠った！後悔先に立たず。しまった

明日はホンマグロがセリに入るか？入ったらチャレンジしたいな

でも明日から沖縄近海は大荒れの予報だし、南方の熱帯低気圧が台風が発達しそう？

一度通り道ができると、台風ラッシュになるから当分の間はマグロに会えない日が続くそう！どうするか？

本職の医療現場に出稼ぎに行く事にするか？

それとも当分の間、世の中の経済が落ち着くまで、引きこもり

になっておこうかな！

それができれば何の問題も起きないのだが、ねずみ年生まれなので、ちょこちょこ動いてしまう性分なのか？

困ったな。

アサヒガニ美味しそうで食べたかったな一幻になりつつあり、庶民では食べられないか？

アサヒガニの写真



30年前大ヒットしたインバーダーゲームのひよこひよこした面白い動きをする・・・

見ててちょっと癒されたな。

2008・07・16（水）

---

## 今日は漁業者全国スト明けのセリ！大勝負！

今日7月16日は全国漁業者ストライキ明けの、セリで有る。セリに並んだマグロ、8本だったか？記憶が消えてしまっている。

注文が入っているので、勝負しなければならない！

セリ開始！

1番目高値！予想通りの金額！

2番目高値！予想通りの金額！

3番目セリ上がりが鈍い！時合いが来た。大勝負！失敗覚悟で

落とした！

4 番目高値！

5 番目勝負時！負けた。

6 番目負けた。

飛ばして

1 5 番目今日一番の勝負時！完全に負け！

5 6 キロのキハダをロインにカットして出荷（H 鮮魚店に助けてもらった）

急いで、次のセリ場へ移動！少なくとも4本以上の本マグロがあるはず？

なにもない？どこかへ消えたらしい！大手業者がセリ前に・・・

事業所に急いで帰り、請求書の発行！データベースの計算値が合わない？修正する。

コンピュータの前に座る時間長すぎて、腰痛は悪化！首も硬直、左肩痛い！

これが済んで、漁協への支払い。・・・・・・高いよ～こんなに高くセリ落としたんだ！貯金をおろして穴埋め！

大きな勝負でわづかな収益！漁師ともども、これではいずれ破たん！

沖縄地方に台風7号が進路を取っています。20度線を過ぎると成長すると思います。

よってマグロはたぶん来週まで水揚げないと思います。

記事の投稿19時前！

今日一日疲れました。

明日から台風明けまで引きこもり！泣ける映画をたくさん見て、眼の洗浄！



次の目利きに備える。

2008・07・17（木）

---

## 美しいものにはとげがある！

ここ最近のセリでの話！美しい女性のことではありません！  
美しい女性の方！絶対に内アタイ（沖縄の方言？）しないでください！

ここ最近のセリでのマグロを評価するとき、しっぽの切り口の  
色合い、味覚、透明感で品質を評価するのが一般的です。

私は初心者なので、これを見てあまり参考にはならないことが多い！

実際に誰でも認める、美しい色合い、味覚、鮮度（まだ身が生きている）時、大きな失敗を招いている。

今週で最高で最高値のマグロが最低の品質で、見た目に裏切られて大損をしているのが3連続で起こっている。

逆に誰も相手にしない、パツとしないマグロが安くて品質が良い結果が出ている。

マグロに限って言えば、外見で中身はわからない、絶対にわからないと思う。いろんな目利きを複合したら回避できるかもしれない？

しかし大ベテランでも大きく失敗しているので確実性は低いと思う。

大手が設けきれるのは、数を持っているので、調整ができるためである。

相棒へ！昨日は成功して気持ちよかったですね！

いつも下げられているのが、最高級にあたった時、皆がお願いに来る！

気分的にすごい儲けでした！勝負させてくれた貴方のお陰です。

ありがとうございます。

あの一番美しかったマグロで勝負しなくてよかったですね！

ちょっとだけ、女神が気まぐれにほほ笑んだだけなので、これからも気を引き締めて作戦をあせらず練っていきましょう。

セリは、たぶん21日より再開しそうです。当てにすると・・・

2008・07・18（金）

---

## 熱中症の台風7号？

台風が沖縄本島来ていたはず？しかし中国大陸沿岸を縦断する進路を取っている。あまり記憶のない進路の取り方をしている、中国に行くのか？日本にするのか？はっきりしない？台風も熱中症！それともエコか、原油価格高騰で省エネ対策か？

今までこの進路の取り方は日本縦断パターンの進路の取り方のはず！

ある情報によると沖縄近海の表面海水温は30℃と例年に比べて3℃程度高いらしい？この7月の時期は海面曝露で漁港周囲に海水の浸水騒ぎがあったのであるが？今年はまだ無い！

雨も降らず干ばつで有る。周囲が水に恵まれていて、水がなくサトウキビなどの沖縄の特産農産物が被害を受けている。

マグロも被害を受けている。夏バテマグロ+海水温上昇=焼け

多い！

よってマグロ資源はさらに激減！生マグロは一般庶民には・  
・

明日からの連休でスーパーの特売にマグロはない！シビすらない。

カツオも日もちしないので、今買っておいて、たたきにして冷凍保存していた方が・・・・

また昔のように、サバ缶づめなどで魚の味覚を楽しむ時代になるのか？

ちょっと笑える話！

昨日、日没に西の空を眺めていると、妙な輝くものが浮遊している。

最初は1個で赤っぽく、急に4個に増え急に白くあたりを明るく照らしでかくなってきている。

大騒ぎで、仕事帰りの疲れている娘を連れだし、UFOが見える！と騒いだ。

娘いわく！

最近設置された近くの運動公園の夜間照明で、たまたま利用するひとがいて、たまたま点灯時間にタイミングが合っただけのは話でした。

オーマイ・ゴッド！近所中響くぐらい大きな声で騒いでしまった！

ハジカサヨー！（沖縄方言ではずかしい）

他人に言わせたら！フラーヤサニ！

## 調べたので、皆さんにも！

ホームページリニューアル中です。

今日調べたことを、簡易に書き込んでおきます。

参考にされてくれるひとがいましたらうれしいです。

魚介類の栄養価でよく知られているのはDHAやEPAなどが多くの人を知るポピュラーな栄養成分で、その効果はご存じの通り、主なものは血中コレステロールを低下させ、血管の健康維持が促進され成人病を予防する。脳の発達や脳細胞死を抑制するので学童期に多く摂取すると、知能指数が上がり、成人においては呆け防止効果が高いと評されています。

しかしそれだけではとどまらず、ヒスチジン、イソロイシン、ロイシン、リジン（1）、含硫アミノ酸、芳香族アミノ酸、スレオニン、トリプトファン、パリンなど必須アミノ酸を多く含有しており、1985年の学齢期前2歳から5歳のアミノ酸スコアは下記の発表がなされている。

（1）リジンが欠乏すると食欲がなくなり、拒食症などになるといわれています。人体では産生されず摂取しなければならない重要な栄養素である。（放送大学 調理の科学での記事を参考）

マグロ＝100＊ カツオ＝100＊ サバ＝99＊ マイワシ＝100＊ アジ＝100＊ マダイ＝97＊ ヒラメ＝100＊ アサリ＝84＊

イカ＝74＊ エビ＝77＊ 牛肉赤身＝100 鶏肉＝100 鶏卵＝100

\*マークのついているのは消化吸収率99パーセント  
書籍) マグロの科学 参照

2008・07・21 (月)

---

## 今日セリなし！明日はありそう？

今日21日、港川漁協のセリはなし！

多くの漁船が台風対策のまま、漁港内に係留されている。

小型のサバニが数隻漁に出た。一隻はマチ釣りなので、たくさん釣れたら、明日分けてくれる。

情報によると、シビクラスがどうか水揚げされている様子！  
明日のセリに間に合わせて帰ってくるらしいので、明日のセリはありそう。

マグロが出たとしても、とんでもない高値が予想されるので、明日から数日間はセリは傍観しておく、しかしチャンスは逃さない！

私にとっては大きな金が動く！失敗も多い！赤字である。

しかし開き直って考えたら、このセリ落とした魚を我が家の夕食の材料として考えたら、大儲けとなる。今お金は回りはじめた。

あとは物が回り始めるのを待つ！

### 超音波美顔器の応用

最近なぜか腰痛がひどい！サロンパスでは効果が低く、痛みは奥の骨の方の痛み！

消炎のゼリー状のものを患部に塗布して超音波美顔器で浸透を試みた！

明らかに深部へ浸透していくのが感じ取れた。

超音波美顔器使用と未使用がはっきり区別できました。お試しあれ！

ちなみに100万回振動=1メガヘルツの周波数でした。

もうひとつ夏のシミ予防に絶対的にお勧め！

生もずくを乾燥させて、海洋深層水で戻したパック用ゼリーを試作しました。なかなか良い感じがしますので、今度の超音波研究会のときに持っていきます。ご期待を！

2008・07・22（火）

---

## 水揚げがセリに間に合わず！

今日セリを準備中！水揚げが遅く、並べる時間が・・・

確認できたのが、マグロ1本、メジ？本、シビ（ダルマ含む）  
200～300キロ？

まだ2隻向かっているが、間に合わないのでUターンして漁場へ？

あすに大きくセリを行うことになった？それとも送る？

少なくとも、明日はマグロは並ぶ予定！スーパーには、生鮮まぐろは消えているので、明日のセリねは？どのように推移するか！

私にとって明日は勝負してはいけない！

自重するため、歩いてセリまで行く！

明日は写真入りでお届けする予定！

また明日

2008・07・23（水）

---

## セリ情報



今日のセリ！写真参照

70キロクラスのカジキ2本、40キロクラスのマグロ1本、キメジ3本、シビ500キロぐらい？クルキンマチにカンパチ、飛びイカ20キロ程度！

予想していた通り、セリねは高い！とても参入できない状況となっている。店を閉めて夏休みをとった鮮魚店もある。

写真のカンパチ 顎が少しぶっとくて、ピンクがかった色をしている。

比較的深場で釣れるカンパチがこんな感じで見られるような気がする。

結構脂がのっていて美味しい！

今日は深海釣りに複数隻出たので、明日はカンパチやマチ類多く上がると予想される。やはり中潮は潮回りが良く、魚の食い

気が高いらしい！

もしかしたら、明日のセリに幻の大型シマアオダイが出るかも？

また明日！

## 良いものをもつも売れない！

私は弱小の事業所です。

商品は最高級クラスですが、売れ行きが悪いため、並の消費価値で有り価格もそれなりで販売している。つもり？

今瞬間の勝負では勝ち組！でも大手と勝負したら負けは確実！しかし譲れない部分が多くあり、安値での巷の乱売合戦には参加できない！

このセリ落とした商品の行方は？

我が家のディナーとなるでしょう！

私はエンジニア関係のしかもサラリーマンだったので、商売は下手でいずれこの事業が消滅！

にしたくない？でもいずれは！

嘘、偽りも行いたくない！これはエゴなのか？

真実は虚実（嘘 偽り）に負けてしまう？

負けたくないが、何時までもつか・・・？



2008・07・24（木）

---

## いつものセリ情報！





今日のセリ！マグロ、ダルマ、シビ、カツオ、サワラ、アカマチ、アイノコ、クルキンマチ、飛びイカ等、それぞれの漁師が魚種多く、水揚げ量は少ない。

一番バッターの45キロのキハダマグロ！どの仲買人も認める上質そうなマグロ！昨日より高値になりそう。傍でチャンスをうかがいつつ傍観していた。最初から手の出ないセリねである。

ここのマグロは他のセリ場に比べて高値傾向を示しているの、値段的にも沖縄県内においてもトップクラスの値段となっている。

今、マグロ経済は下火に向かっている。バブルの時期の値段で落とすのはよほどの勇気と決心が必要で、今のところ私にはそんな力は湧いてこない。熱帯低気圧が沖縄近海に停滞している。そのため明日、明後日の水揚げを読み切れないと、こちらでも漁師と同じく経費割れを起こす可能性がある。駆け引きの勉強中で、傍観の日々で有るが、すぐにファイヤーできるように心の片隅に火種は絶やさず小さく燃やしていく。

料理レシピ！夏バテ解消三杯酢でいただく、マチの刺身比較的安い、アオダイやクルキンマチを三枚に下ろします。皮つきのまま骨や鱗を除去し、背と腹身に分けた皮つきの柵にします。

まな板に皮側を表にして、塩をまぶし布巾をかぶせます。

熱湯をかけて1分ほど待ち、氷水で締めます。

取りだして、水気を拭き取り細長く刺身に切り、冷蔵庫に冷やしておきます。

#### タレの準備

タレは、鰹節を煮立て出し取りしながら、砂糖、醤油などで少し濃く（めんつゆの2倍希釈程度）作ります。これも網で濾して、冷蔵庫で冷やしておきます。

十分に冷えたら、このたれに、米酢を少しずつ足して三杯酢を作ります。

知り合いの料亭は、これにわけぎをたっぷり入れて、生姜とんにくを隠し味程度足します。

冷え冷えのうちに、刺身を漬け込みながら食べましょう。

残った場合は、漬け込んだ刺身の残りに軽くコショウと片栗粉をまぶして、から揚げにして、同じたれでいただくとまた別の楽しみができます。どちらもあっさりして食欲がわきます。お試しあれ！

2008・07・25（金）

---

一番バター50キロ！キハダマグロ、手が出ない！



超音波マグロ目利きの旅





今日のセリ！

一番バター50キロ、キハダマグロ！

高値で手が出ない！マグロが不足している割に、セリねは上がらない！

去年より、セリねは悪いような気がする。水揚げ状況は去年よりやや多い気がするのもう少し漁師が漁に出たら水揚げは上がるのか？

目先で動くか？将来を見据えて動くか？

今日のセリに上がった沖縄の面白い魚たちをご覧ください。

黒メジナ（グレ）、その他多数！近いうちに名称や薬効（沖縄の言い伝え）を載せたいと思います。

2008・07・26（土）

---

## 消えた？

今日はセリなし！

早々と引き揚げてきた。

台風が接近している割に、波はさほどなく、うねりも小さい？

しかし雲の流れは東風強く、紫っぽい空の色！

今までの経験からすると、こんな色合いの朝焼けのときに局地的な集中豪雨などが発生し、河川の氾濫などが起きている。

要注意？

さてマグロ！セリに出ると思っていた。

しかし今日はセリはお休みで有る。

消えた！どこに？でもマグロは店頭に並んでいる？

不思議である。当たり前の流れか？

仕入れきれぬ業者は仕入れ！そうでない事業所には回ってこない！

消費者も入手できる人と、そうでない人が存在する。

ブランドがついたとしても、少ないブランド志向の消費者を多く探さないといけない。

探しきれますか？

たぶん探せるはず？

世の中のお金の量は増えこそすれ、減らないのであるから！

昨日はソーラ発電が思わしくなかった。台風時停電の対策予備として導入したが・・・・

昨夜から今日にかけて、データ収集用のミニ風力発電機が消えました？ねじ式にアロンアルファーでしっかり固定していたのに！2メートルの高さに設置していたので、そこへ手の届く誰

か？竜巻や風の神様の仕業？

貧乏研究所を苦しめないで？

風力発電のデータ収集はこれで中止し！

本番に入るしかない！取る側は痛みは感じないだろうが、とても小さくても大事なものを取られた側の気持ちも・・・

こちら近辺ではよくあることですが、自分が作成したものは絶対に見分けることができます。たとえ神様でも許しません！

2008・07・27（日）

---

## タカラ貝（子寶貝）！



昨日26日偶然にもタカラ貝を2個発見！

3年に1個程度見つけていたのが、今年で3個目である。

言い伝え

沖縄では、宝子を授かるように願う貝で、子を授かりそして出産のとき握らせると安産で子を授かることができる、と言い伝えられています。

別に商売が繁盛するとも言われています。この場合は床の間に飾る。

これは、たぶん海神様が、私の事業を応援しているのです、この貝をさずけてくれたのでしょう。

すでにわたしは今回、この貝のご利益で初孫を授かったので、必要な方にお分けいたします。

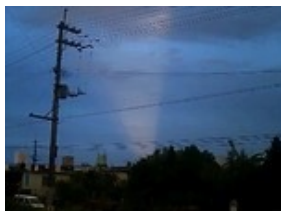
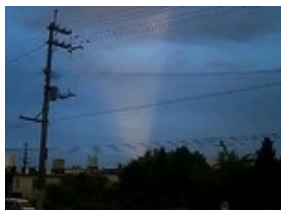
ホームページにお問い合わせについて記しています。

お金ではなく、気持ちでお譲りいたします。

2008・07・28（月）

---

## 台風の影響残る今朝の日の出時の西の空！



今朝の日の出時！時刻は午前5時40分頃で有る。



3枚の写真の様な、地上から上空に向かう朝焼けの様な直線的なカッティングで扇上状の光のカーテンを西の空に発見！はごろも伝説？

天女の光？

位置的に豊見城方面か、それを超えて那覇空港方面なのか地上から空に向かうと考えられる。光の放ち方でした。

時間はおよそ1～2分？すぐに消滅！

もしかしたら局地的大雨がプリズムとなり、東の朝焼けを逆に映し出している？自然現象なのか？いずれにしても人工的光線量のレベルではないので、東の空の朝焼け映像が西の空の雲のカーテンに反転して映し出されているとすると面白くないので

・・・

光の神がスーミーしているということにした。

スーミーした神の片眼は赤く充血しているはず！光と同じ色合いに！

2008・07・29（火）

---

今日セリなし！今週はマグロなさそう？

今日もセリはなく、漁港は静まり返っています。

南風強く、海はしけている。

うねりは収まり、大型船なら出漁できそうで有る。

動きなし！台風対策のまま、ロープでしっかり固定されている。

スーパーから近海マグロは消えている。

今朝の新聞で、原油高のため漁業者支援と！掲載されていた。

実際には・・・・・・

漁業は復活できるか？

復活してもらわないと困る。

今日は蝉の鳴き声がほとんど響かない！

何故なのか？台風の影響のせいで、朝を見失ったか？

原油マネーゲームの負債は・・・・

結局庶民にかけられる？空想の話！

2008・07・30（水）

---

静まりかえる漁港！南方には台風の卵発生！





今日の南部東海岸の港川漁港の風景をお送りします

今朝も港に歩いて行った。

漁港は静まり返り、波の打ち寄せる音がかすかに響く！

海は穏やかさを取り戻し、静かである。

カモメや散歩する人、は見かけず、時が止まった感覚で有る。

写真に示すように、すべての漁船が休業で夏休みを取っている。

遙か南方ではあるが、低気圧が発生した。

いずれ、熱帯低気圧→台風！と発達して沖縄近海にやってくる。

現在、新月なので夜はお月さまもお休み。

電照マグロ漁の絶好の時期に入った。

漁に出たらマグロは釣れそう？

なぜなら今回の台風で水温が僅かに下がり、海があれ続いたので海中酸素濃度も上昇したと推測！

夏バテを回復したマグロが海面で餌を求めて飛び跳ねる！

マグロも餌を食べないと生きていけないので！

2008・07・31（木）

---

## 名人動く！明日はセリある？



今日マグロ釣りの名人が動いた！

他の漁船も10隻程漁に出た。

明日はセリあり、マグロ出るか？

いずれにしても高値になると考えられる。

名人は経費取れるだけのマグロを釣るまで沖どまりすると言っていた。

いずれにしても明日は傍観し、勝負は土曜日または、月曜日になりそう。

しかしわからないので、心の準備と、資金の準備に取り掛かる。

スクガラスが寄っている？かもしれない！今日の夕刊か明日の朝刊で判明する。

もし大漁であるなら、マグロも大いに期待できる！

また明日！セリ情報をお届けいたします。

2008・08・01（金）

---

マグロ不漁！ピンチ！





今日のセリ、写真の如くダルマ（5キロ平均のメバチ）が並ぶ。

漁に出た漁師の数の割に水揚げ悪い！

名人は帰ってきていないので、喰いが悪いか？

写真のアカジン、ワラジエビ、カニ、にしきエビを落とそうと思った。

しかしすべて競り負け！

これから隣町のセリに行ってくる。

それでは、また明日！

**隣町のセリにマグロあり！**





隣町のセリに行ってきました。

マグロ60キロから70キロ2本、その他？本

超音波検査研究していたので、超音波データ以外の情報詳細が不明

### 超音波検査

1 本目、背筋はピンと張り硬い、姿勢良く、表面粘液わずか、眼は若干濁りあり。しっぽの切り口不透明感を呈する鮮明な朱色！

### 超音波検査

背ナカの部分のみ検査。筋節均等、明瞭、低エコーを呈する。筋隔の中断なく深部脊椎まで連続性に認める。

実際の断面は後日

2 本目、背筋は右にやや屈曲と弾力性のある柔軟な硬さ、表面粘液ゲル状多く、眼は透明で美しい。しっぽの切り口透明感を呈する鮮明な深い朱色！赤ワインと同程度の色深と透明感！

### 超音波検査

背ナカの部分のみ検査。筋節均等、明瞭、低エコーを呈する。筋隔の中断が身質深部に認められ脊椎まで低エコー領域として認める。

エコーレベルは表面付近のエコーレベルとの差は感じない。

ナカとシモの境界あたりは1本目とほぼ同じ情報を得た。

実際の断面は、身は生きていて、ほとんどすべてのロインが透明感あり、全く焼けもなく、透明感のあるルビー色で、身の曝隆があり、味覚はコンニャクのように硬く、味はしない。非常に新鮮で焼けもなく最上級！とのこと。

写真は、タチウオ2メートルぐらいの長さ、タマン、？ミーバイ、サヨリ、今日のマグロです。



2008・08・02（土）

---

## 勝負時！時合いを逃がす！



今日のセリ、マグロはなくメジがかりうじて並んでいる状況！  
セリねは高い！

今日も隣町のセリまで出かける！

写真の通りマグロ多く水揚げされている。

仲買人に活気がない！通常ならマグロをくまなく目利きして回るはずが、今日は遠くで眺めている業者が多く見受けられる。

たぶん安値になる。勝負時！

予想通り一昨日の3割安値でセリ値が推移した。

勝負を控えた理由は、友人のマグロ釣り名人漁師が沖どまりでがんばっているの、この漁師のマグロ高値でも落とす勝負に出る。

旧盆には皆にマグロを届けることができるか？

明日は日曜でセリはなし、セリ情報はお休みします。

2008・08・03（日）

---

## 高級生もずくの作り方！



普段一般に出回っているもずくは塩漬けもずくを水で戻し洗浄

塩抜き処理をされたものを賞味なされていると思われます。  
沖縄では収穫時期が2月の後半から始まり、6月の中旬ごろに終わります。

露時期の5～6月に多くの太もずくは熟成し栄養成分をたっぷり保有します。これを過ぎると種を放出して枯れてしまいます。そのため保存する手法に塩漬けが考案され一年中もずくを食べられるようになりました

。これは本来のもずくの食感はなくタレの味付けで美味さが変わるものとなり、塩抜きも結構難儀なもので、最近では敬遠されがちになってきました。

最近テストしてみた、高級感のあるもずくの製造と、保存をお届けいたします。

船から直接浜請けし、完熟もずくを厳選！

水道水で洗浄殺菌処理を行いながら、さらに厳選します。

ビニールパックで100g程度にパックして冷凍保存します。

100gとしたのは、東京のあるご家庭に出荷した際、一人当たり30g程度が賞味する量と申しており、さらに塩抜きが結構手間暇かかるとのこと！

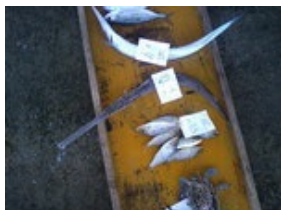
そこでビニールパックから出して、すぐに旬の完熟太もずくをご提供したら、大いに喜んでいただけました。

今は、フコイダンサプリに押されて、売れ行きが落ちて在庫を多く抱える業者さんはお試しあれ！保冷力も非常に良く、生鮮魚介類の保冷剤でも有効性は高いと思います。

2008・08・04（月）

---

今日は勝負時。しかし友人帰港していない





超音波マグロ目利きの旅





今日はマグロを数本落としても大丈夫なように、車に大型ケースを設置して、いざセリへ！

近隣の漁協はマグロ連れ盛っているのに、ここのセリにマグロ無し！活気もない！

しょうがないので隣町のセリに行ってきた。隣町もマグロは無い！

しかし割烹や料亭で扱う、一品料理に最適な大きさの魚介類でセリ場は埋め尽くされ、活気に満ちている。

写真の通り！

ちなみに珍しく、石垣鯛が水揚げされている。沖縄方言名ガラサーミーバイ！

これは、沖縄のいい伝えでは、眼の薬となり、薬効を重んじて購入する人もいる。

その薬効はまんざら迷信ではない見たく、私の調査では、眼の神経の回復に効果の高いタウリンを多く含んでいるからではないかと推測する。

タウリンの効果は、過去ブログを参照いただくか、ネット検索でお調べください。

もうひとつご紹介、写真の細長い魚、和名ヤガラ、沖縄名ひーふチャー（単純訳にて、笛吹きさんまたはフエ吹きさんの御方、身は透き通る水色でむちむちして癖がなくあっさり！刺身にして美味しい（珍味）

2008・08・05（火）

---

## 今日はセリ！お金を握りめていざ！



今日のセリ！に間に合わせて友人の漁師帰ってきている。

勝負時！メバチマグロを1本落とした。

みよ鮮魚よりキハダの上級があるとのこと！

これも引き取り、半分は業者に出荷した。

残り半分が写真で有る。

身は生きており、焼けも全くなく上級品である。

一晩氷温保存で寝かせて明日！明後日に出荷する予定！

まだ注文を受けていないので、これから営業に回る。

今日の友人のマグロ6本中5本は上級品であった。

残りは、私の分1本で、超音波検査後に1本丸ごと氷冷保存で

明日、明後日に捌く予定！

沖縄近海に台風が発生しており、また台風の卵である熱帯低気

圧が2個存在する。今週はマグロ多く水揚げされるであろう。

明日、明後日のセリはどのように展開していくか？



2008・08・06（水）

---

## 糸満まで行きました



超音波マグロ目利きの旅



今日糸満のセリに行きました。

超音波検査研究のデータ収集の許可を貰いに！

とりあえずマグロ50本以上中、25本データ収集  
訳がわからなくなり、4本のみ残す事にしました。

データの公表はしない約束なので、以後掲載は当分できません  
が、糸満漁協に直接お電話を入れたら提供していただけたと思  
います。

糸満漁協は新しい分野に挑戦するとのことで、品質管理を重視  
していくとのこと、漁師もマグロの締め方思考錯誤し私も研究  
を思考錯誤そして発展に結び付けていこうとのこと！

しかし、これにより不利益をこうむる人も出てくるので、慎重  
にいかないといけなくなった。

気軽に、うかつに情報は漏らせない。長い病院勤務でこれは鍛  
え上げているので心配ないが、何らかの圧力に耐えきれぬ精神  
力があるか？

それでも、第二の扉は開いた！嵐の中の追い風が！生きて帰っ  
てこれるか！

2008・08・09（土）

---

## 来週いっぱいマグロは高値！

今週は非常に忙しい日々でした。

これは、たぶん来週いっぱい続きそうです。

今日のスケジュール

午前4時起床！そして糸満のセリへ出かける。

体力を考えて、5本のマグロをデータ収集！

最終確認1本で、精度70パーセント？

目利きのプロとの共同で90パーセントは見込めそう。

午前7時30分知念漁協へ

ここでは、傍観の予定！テストで56キロのキハダマグロをデータ収集

目利きのプロとの共同で、予想制度70パーセント！

よそうでは、品質5段階中4のあたり？と評価。

のちの連絡では非常に品質良く、5をはるかに超えた、最上級品質であったとのこと。

昨日大きく失敗したので、やはり神様が手助けをしてくれたのでしょう。

来週も気を引き締めて、慎重に動くように注意するよう自分に言い聞かせる。今日は利益は出していないが、ごくろうさんを兼ねてビールを飲んで明日はお休み！のんびり引きこもりを満喫する予定です。

お盆用の刺身は少し在庫を残しています。

来週まで忙しく、再来週からデータ分析しながら、ブログを更新していきます。

2008・08・10（日）

---

## 伊勢海老の調理について

今日伊勢海老を購入された方へ

直接引き取りしていただいたのですが、何と！調理方法を入れ忘れしました。

明日お届けする予定ですが、お盆まで待てず今日の夕食に調理するならご参考下さい。

ホームページの鮮魚雑学（レシピの項）URL<http://syuzou>.

[awk.jp/sengyozatugaku.html](http://awk.jp/sengyozatugaku.html)

となっております。

その他夜光貝のレシピもお盆のウークイまでには掲載しておきます。

壺焼きを予定していますが、刺身が非常においしいです。

捌きはプロの技術が必要なので・・・

2008・08・11（月）

---

## 今日からマグロ高騰！

今日は糸満、知念のセリに行きました。

マグロは多く水揚げされている。

しかしセリね高騰！

沖縄のお盆と、本土のお盆が重なってしまい、本土出荷のため沖縄には品薄となってしまった。

来週はお盆明けで暴落するだろうと業者は予測していたが、今週から月夜になるので、電照マグロ漁はできない！

よって再来週まではマグロは少なく、高値推移と私は予測する。

報告終わり！

2008・08・15（金）

---

## サメに食われたマグロ！



昨日14日の糸満でのセリ！

マグロは本土出荷せず、現地卸しされセリに多くマグロ並んでいる。

片隅に50キロクラスのマグロが置かれている。写真良く見るとサメにシモの部分が噛みつかれたらしく傷跡がひどい！

商品価値がないとのことで、品質評価を超音波も加味して行いました。

血抜きは良く、鮮度が高く、身が生きた印象を受ける。

超音波では左背ナカ深部、脊椎付近に、異常信号を認める。

これは反応が出ている。しかし状況が状況なので推測でサメに振り回され深部筋肉の断裂と出血か？と予想した。

漁師、漁協職員、私を含めて皆で捌きながら観察！

皆の予想

身は生きていて、血抜き完璧な上級マグロで有ろうと！

結果は

写真の示す通り、弱い焼けが広範囲に及んでおり、やはり商品価値がない！利用身パーセンテージ30パーセントぐらい？実際には素人にはわからない！糸満の漁師はこれは売らないと言っていた。

今日のセリねはお盆で高騰しており、この品質でも十分利用可能であるが、皆でお盆のワークイ（見送り）のときに各家族で食べようと分けた。

さてお味は？非常にうまいですよ！しかし2、3日限りとのこと！

今日は寿司ネタですべて使う予定！

2008・08・16（土）

---

## 台風がいつの間にか通り過ぎた？

今日16日お盆翌日である。

お盆期間中は極地的な土砂降りが続き妙な天気だと思っていたら？

台風11号が発生し、沖縄近海を通過中だったみたいです。

現在九州、四国に大雨を持たらしているとニュースで報道されていました。

さて、友人の釣り仲間は、今日さっそく船を出してマチ釣りへ出かけた

釣果は大漁で有る。明後日のセリに出すようお願いした。

明後日のセリは開くことができるか？

セリがなければ、糸満へデータ収集に行くしかない。

データは着実に蓄積されており、これからは分析を始める。

2008・08・17（日）

---

## マグロの細胞生理

沖縄南部近隣の漁港に水揚げされるマグロは氷蔵約マイナス2℃で保存保管されたものがセリに並ぶのが主流であります。

マグロは釣りあげるとき暴れまわり乳酸と体温を上昇させます。

そこで即殺されるので、無酸素状態に細胞が置かれることになります。

無酸素になると自己消化！つまり自分の体を溶かしてATPを産生し、細胞活動の維持機能が働く？

その無酸素状態に海洋深層水などミネラルを投入すると酸化が抑制され身は鮮やかな赤を保ち、自己消化も抑制されると報告されている。（研究段階）

来週あたりから、漁師と実験研究を始めてゆく予定！

先端技術の先行研究で結果は当面極秘となります。

## マグロの勳章

セリに並ぶマグロ！

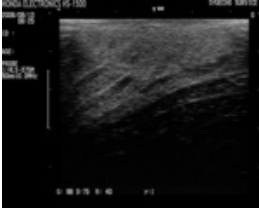
サメに（小さな蛇みたいなサメ）攻撃を受けた傷跡が痛々しい？意外とこの傷はマグロの勳章で、品質が良いと、セリ値は高



値推移傾向を示す。

なぜか高発部位は腹ナカとシモの境界に多く、試食するサメも相手を殺さず、しかも最も旨いところを嘔みつきくりぬくみたいである。

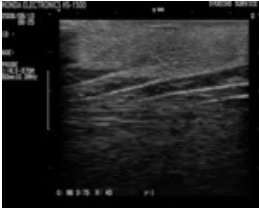
画像 写真がその部分の映像である。



だいぶ前に攻撃を受けており、瘡蓋となり、班痕化していた。

ヘタすると癌と間違えられて、セリねは低下する。

ちなみにこれも調整が入り、4キロの重量が引かれた。



実際は・・・

仲買人ならお分かりでしょう！

2008・08・19（火）

---

ドゥーチュイムニー

ここ最近の空想の話！

XX 目利きを極秘に始めたら、実際は極秘とならない！

もたつき、気がついたらセリ寸前までデータ収集していた！これが頻繁に起こってしまった！

今週から、キーワードをつけて、気軽に行う行動を控える。




すでに一人では、まかない切れない量に達し始めた！利益ゼロで行っているため？

見えない世界を見ることができの特権は強く、技術、知識も強いと考えられる。

不況になればなるほどその傾向は強くなると察する。

いろんなビジネスプランを持ちかけられ、右往左往しているのが現状であるが！

あせらないでのんびり行こうよ～・・・

そろったカードはハートとスペードさてどっちを選ぶ？

個人的に♥️のカードを選び、いずれ破産！そこから勝負は始まる。

美味しいものを食べたい方！今がチャンス？

2008・08・20（水）

---

## お盆明けてもセリねは高い！

仲買人の情報では、盆明けからマグロは安値になると言っていたが？

やはり予想通りの高値傾向が続いている。しばらくの間は高値推移とみており、お届けできそうなのは9月初旬の1週間程度の期間になると私は予想します。

これから先は緩やかな上昇をつづけ、師走に最大のピークを迎

えそう？

割烹や炉端焼きで利用される小魚は約2倍程度の価格でセリね上昇しており、少なくとも8月いっぱいはこの水準になりそうです。

今朝の漁港は高波が押し寄せ、台風の接近を感じさせていました。

小型のサバニは漁に出れないので、明日のセリはなさそう？  
とりあえず、あすは早起きして、糸満！知念のセリにいきます。

マグロの品質検査の研究は今月は行えないでしょう。

## 貯めになる？

今日マグロの細胞維持の調査を行った。

久米島の研究グループが細胞の鮮度維持に海洋深層水の効果を発表していたので、その理由について調べた。

最も効果的な物質は、マグネシウムではないかとの結論に至ったが？

その効果は、他者のデーターを参照されてください！

私の手元には、残り90ccの濃縮海洋深層水が保管されている。

これは、むやみに私の実験のために浪費してしまった。

ちなみに、沖縄近海で漁獲される魚介類で、ソデイカ、ハマ鯛、タチウオなどは500メートルもの水深！つまり海洋深層水の環境下にて生息しているので、ふくまれている水分は100パーセント海洋深層水で有るとおもわれる。

魚の90パーセントは水分なので、これらを摂取すると、・・

・ ・

となる計算！

ソデイカが繰り返す冷凍、解凍で鮮度が変化しないのは、このためではないかと推測しました。

また新しい情報に気づいたら報告したいと思います。

2008・08・21（木）

---

## 今日のマグロ非常に高い！

今日のセリに並んだマグロは昨日釣りあげられたマグロのみで、量は少ない！

焼けを覚悟の上で友人が勝負し、セリ落とした。

周囲の仲買人から拍手を受けるほどの高値であった！

しかし神様がほほんで、このマグロ最高品質であった。

その理由を分析してみた。

海表面で引きなわで釣れた！

昨日は台風の影響だったのか、非常に荒れており海岸線まで大波が押し寄せるほどであったので、海中酸素濃度が上昇していたとみられ、さらにひきなわ漁で暴れる時間も少なく、酸素分圧の高い海水で細胞の活性が高まり、自己機能で体温を下げ、アシドーシスも回復し20時間程度氷漬けで有ったにもかかわらず細胞は生きた状態でセリに並んでいたと思われる。

超音波検査においては、左背ナカの深部、脊椎付近にエコージーンック領域を認めた。結果は死後硬直の始まりの境界領域が映像化されたのでは、？

今日もまだ余波が残り水平線は凹凸不整で海上は白波が立って

いる。

海から吹く風が涼しいので、明日のセリに並ぶマグロも今日の品質と類似するもの考える。

たぶん明日は多く上がり、少しは安値になると考えられるので勝負時になりそう！

明日も糸満に行きます。確認のため！

2008・08・23（土）

---

## 沖縄の貝



沖縄の貝類をご紹介！写真、左がチョウセンサザエ、中央がシャコ貝、右がクモ貝！シャコ貝の大きなものは玄関や門扉に飾り魔除けにします。クモ貝は軒下に吊るして、これも魔除けとします。



左がタカラ貝、中央スイジ貝、右タカセ貝の磨きいれたもの！タカラ貝は別名子宝貝といわれ、子を授かり、そして安産にな

るよう見守ってくれる守り貝、別に商売繁盛、家の繁栄！  
中央がスイジ貝水の字の貝で、水の字で魔を払います。  
タカセ貝は、この真珠層の輝きで魔を払い、



この中に守り神が宿ります。



研究所に飾りつけ！シーサーのあ！ん！魚もあ！ん！で魔除け  
の置物で、シャコ貝は4種類！この下に貝細工用の貝類が10  
0個ほど保管されていますが、なかなか工作する時間がありま  
せん！



これは夜光貝でハンドボールほどの大きさがあります。これだ  
け磨き上げるのに200時間ぐらいかかりました。最近がは電  
動サンダーで磨きあげていますが！輝きがあまり良くない？よ  
うなきがします。

さらに磨き上げると、真珠層が出てきて、青系統優位の7色の輝きを発します。

タカセ貝は赤系統優位で7色の輝き！

輝きに層があり、磨きの強さで、光る色合いと方向性を調節できます。マグロ釣り用のルアー（疑似餌）のため非常に研究しました。これまでに200個ほど作り、漁師に待たせました。私の船にも常備していますが、2年ほどともに船を出していないので、使い方をおすれてしまいました。

ちなみに、高瀬貝のルアーはオールマイティーで、夜光貝のルアーは闇夜や真昼間に大きなマグロが釣れてびっくりしたことがあります。

防波堤で動きのテストをしていたらガーラに盗まれたり！  
沖縄では最近貝の中身を食べて、殻は捨ててしまう人が・・・

2008・08・24（日）

---

## マグロそろそろ釣れ始める？

今日、糸満の漁師からの連絡で、マグロ漁に出るとの連絡が入った！

ある秘密技術でどこまで、細胞が生きた状態を保つことができるかの実験を兼ねてである。

当然のことながら水揚げ時には立会い、確認しチェックする。不備な点を改善するためである。

しかし結果が良ければ、それなりの値段をつけて落とす予定で有る。

売値は値上げできない状況なので、またもや儲け無しになるが、漁師と信頼関係が構築されたいずれ、儲けも出せる？私の研究はまだまだである。しかし誰も実行できないので、これからも頑張るしかない。

漁師の生活！私の生活！そしてマグロを生で食べれる環境維持（消費）が安定するため！

たぶん木曜日あたりに、お呼びがかりそう！

ショップに出したときお買い求めください！よろしく願います！

## 沖縄こみゆにていきゃんぺ〜ん投稿

沖縄の貝の話をつづりました。 <http://syu35300brog.seesaa.net/article/105203214.html>

プレゼントした方への説明みたいなものです。

2008・08・25（月）

---

## 一匹しかないマグロ！

今日近隣のセリにマグロは1本しか水揚げされていない！

少し、セリねは落ち着いたようであるが！高値で落とされた。

月末は、スーパーが仕入れを控える。決算の締めが近いから？よって比較的安値傾向に推移する。

今日のマグロは糸満にあり、重量は45キロ程度！写真1

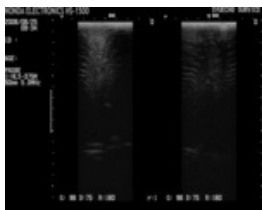




尻尾の切り口！身は透明感のあるアメジスト色！写真2



超音波による内部検査は秘密！超音波画像のみ掲載！



結果はセリね通り、品質上級とのこと！

明日も糸満に行きます。

明日の結果はたぶん、週末にまとめて報告する予定！

**我が家近辺の沖縄ならではのニュース？**

我が家の左隣のバナナの木が実をつけ我が家の庭に垂れ下がっています。写真



およそ300本ぐらいで、一番下の赤い実の様なものがバナナの花です。写真1



これが実を結ぶとさらに、100本ぐらい追加？  
台風の襲来がなければ来月中旬より収穫できそう？  
収穫時期になると、熟したバナナの香りが漂います。しかし大蝙蝠（おおこうもり）が夜な夜なやってきてたべつくしてしまいます。証拠写真を収めておかないと、私たちが収穫したとおもわれるので！

さらにもう一つの話題

右となりの家の鶏が我が家に飛んできて、草むらに巣を作り子育てを始めました。写真3



よほど安心できる環境なのか、卵を温めながら、居眠りをして

います。

草を刈るのはもう少し待つことにしました。

そのため我が家は、夜な夜なやぶ蚊の襲撃を受けるので、蚊取り線香が必要になってきました。

蚊取り線香代が・・・・・・・・

## オキナワつづき！

沖縄の貝の話をつづりました。 <http://syu35300blog.seesaa.net/article/105203214.html>

プレゼントした方への説明みたいなものです。

つづいて、今日の沖縄のローカル！立ち話？

我が家の左隣のバナナの木が実をつけ我が家の庭に垂れ下がっています。写真

およそ300本ぐらいで、一番下の赤い実の様なものがバナナの花です。写真1

これが実を結ぶとさらに、100本ぐらい追加？

台風の襲来がなければ来月中旬より収穫できそう？

収穫時期になると、熟したバナナの香りが漂います。しかし大蝙蝠（おおこうもり）が夜な夜なやってきてたべつくしてしまっています。証拠写真を収めておかないと、私たちが収穫したとおもわれるので！

さらにもう一つの話題

右となりの家の鶏が我が家に飛んできて、草むらに巣を作り子育てを始めました。写真3

よほど安心できる環境なのか、卵を温めながら、居眠りをしています。

草を刈るのはもう少し待つことにしました。

そのため我が家は、夜な夜なやぶ蚊の襲撃を受けるので、蚊取り線香が必要になってきました。

蚊取り線香代が・・・・・・・・

2008・08・27（水）

---

## 見つけた！万宝貝！



やっと念願の万宝貝（写真）を見つけました。

まだ生きているので、身抜きを行い洗浄、乾燥して30日後ぐらいに飾れそうである。

名前の由来どおり、沖縄だけではなく日本や中国などでも広く、守り貝として屋内に飾りつけされているようです。

沖縄での言い伝えは

商売繁盛、万の富を授かり、子孫まで家が繁栄し千年！万年！も末広に発展、繁盛を願い、床の間に飾る風習があると言い伝えられています。

希少ではあるものの、時々水揚げされます。

今回は私が落とせるよう周りの仲買人が配慮してくれました。

2008・08・29（金）

## マグロの鮮度維持に海洋深層水を使ってみて

糸満の南丸が帰港しました。

釣果はあまり良くなかったのですが、キハダマグロ42キロから68キロを9本、メバチマグロ40キロ1本、ピンナガマグロ15～20キロクラス3本の釣果で、血抜き前に脊髓締めを行って、呼吸している間に鰓に海洋深層水を噴霧する処置をすべて行ったとのこと！

セリに並んだ状態で、他のマグロと比較すると、明らかに違ったのが尻尾の断面の身の色合いが透明感のあるアメジスト色であった事と、比較的安定した色合いであったこと！

決定的であったのが、血が固まらずさらさらしていたことである。他のマグロは10本中9本は血が固まりどろどろしていた。

捌いた時の身がむちむちしていた。味がしない！ロインにカットのままマイナス5℃ぐらいで一晩寝かせると良いと言われた。さて明日がお楽しみである。

これは私が譲ってもらった42キロのキハダマグロのデーターである。

他の船のマグロ58キロは身は落ち着きサクサクしていて、熟成は進みうま味が出ていた。しかし血の抜けが悪かったのか？強めの赤でルビー色、味は・・・だった。

## 南丸のマグロ今日もまだムチュムチしている！



昨日の糸満の南丸のマグロ！

お昼に友人に切り分けた。その時でさえムチュムチしていてゴムの様である。包丁が吸い込まれて切りにくい！

色合いは0℃～マイナス4℃の16時間保存で出したが、昨日とあまり変化はない。透明感もまだあり、海洋深層水の効果ではないかと思われた。血合い筋からも血の流失が少なく、中落ちと一緒にボールに入れていたが、中落ちに血合いのシミ付きは感じられなかった。

ここ数日の夜明け時の気温が23℃～24℃と低く、そのせいなのか焼けマグロの比率が非常に低率になってきた。

しかし、締め方や血抜き処理の雑なものは乳酸蓄積による焼けみみたいなものが見られる。

やはり、手順どおり作業を行うべきもので、昔も今も大きな差はないと思う！

逆に昔の文明の利器のない時の手順を今の時代に応用したら、沖縄のマグロは素晴らしい食材になると思う！

写真は文章とは少し食い違いますが、今朝の糸満のセリ場で迎えた朝焼け！

気温24度で北風強いのに？べとつく風であった！

2008・09・01（月）

---

## 海のダイヤモンド！マグロは消える？

今日のセリ！スーパーがマグロを買い求めている。

たぶん1の日のバーゲンの目玉にするため？

スーパーは生き残りに必死？少しガソリンの値段がさがったので買い物客も押し寄せるか？

魚介類専門の業者にとって、商品枯渇の危機が迫ってきているからなのか？大手の業者は活気がない！

漁師も経費削減に必死で有るが、漁獲量不審や鮮度低下など裏目に出ておりほとんど経費ぎりぎりでの綱渡りである。

廃業した漁師も出てきた。

マグロの水揚げは相変わらず不安定であり、天然マグロが姿を消しそうな勢いで水揚げが激減している。

一次産業経済は、面白い事に不漁や不作の場合セリねは上がらない！

なぜか？末端の価格に変動がないからであります。一般庶民に高価なマグロは必要ないので、蛋白源は鶏卵などが売れ行きが伸びている。しかも30パーセントも値上がりしているにも関わらずである。

養殖マグロが最近高値取引される傾向が目立つ！

しかし餌となるイワシやイカなどを取ってくる漁師がいないので、いずれこの業界も危ない？

見せかけの景気回復！どこまでもつか？

何もしないで引きこもっていると、節約できる！

しかし、何もしない環境を続けていくと、いずれ廃人になりそうである。

失業やリストラで自殺する人も出てきた。  
皆の世界と私の世界は違っているかもしれない、しかしつながっています。  
いつかまわってきます。その対策は必要と思います。  
最近はずいぶん話ばかりでごめんなさい！  
頼りは偶然見つける珍しい貝の収集です。  
ちなみに今日天狗貝をセリ落とそうとしましたが、手が出せなかったです。

2008・09・02（火）

---

## マグロのアシドーシス？

今日は近隣の漁協で1本のみ超音波データ収集を行った。  
釣り上げて数時間内にセリにかけられたので、外見上は生きが非常に良く、マグロの模様もはっきりしている。  
検査において、反応が出たのと反対側に焼けを認めた。  
しかし反応とは逆である。なぜか？  
推測ではありますが、焼けの中心部から、熱伝導！熱は上に上がるので焼けの中心部から上のほうに熱が上昇し身質全体を低温やけどを起こさせていると推測する。  
手触りとしてプカプカしている。データ量は少ないが（50本程度のデータ）プカプカしていないもの（硬直が強く硬いもの）の場合焼けは軽微か、ない場合が多い。  
漁協の職員に言わせると、マグロの癖らしい？  
ちなみにまっすぐピンと背筋の伸びた状態で焼けを伴う場合は、両面ピンポイント焼けが多くみられた。



これは、ある処置によりある程度の回復を認めた。

明日から、データ分析を始めるので、ブログはお休みするかもしれません！

ショップに出す、マグロは大手業者にセリ落とししてもらいよう  
お願いしているので、当分の間は予約注文になりそう？

明日、明後日あたり一緒に研究している漁師が帰ってくるので  
漁港セリめぐりは、続けていかなければならない。

2008・09・03（水）

---

## 今日はセリには行かず、海から考古学調査！

今日9月3日は大学の考古学専門の先生たちと、考古学調査に出ました！

午前9時に沖縄県与那原町當添漁港出発  
まずは、神の島ニライカナイの久高島に



向かって進路を取り、知名城址の形状や地形を観察記録  
そして次に津堅島



へ進路を取り、その航路から勝連城址に



まっすぐ進路を取り南原漁港へ入港



それからアワセの沖合を通り中城城址正面の沖合から城址に向けて水深7メートルの海岸線付近まで接近

これで調査は終了し帰港

莫大なデータ量に分析は後日になりました。

反省会は、当然私の鮮魚店の自慢、みなみ丸の海洋深層水生き締め処理マグロの刺身、奥武島産完熟生もずく、

幻の赤イカの刺身の盛り合わせ、葉味は近所お自家製のシークァーサー、高麗グース醤油と贅沢な宴会！

飲み物は、ただのさんぴん茶

写真は、私の携帯で撮った写真を載せます。

近いうちにネットの公開講座で講義付きで閲覧可能となるでしょう！

2008・09・05（金）

---

## 我が漁港久しぶりにマグロ大漁で活気づく！

我が漁港久しぶりにマグロ大漁で活気づく！

セリ場に並んだ久しぶりのマグロ！

頑張っ、26キロのメバチマグロ1本と30キロのキハダマグロをセリ落とした。

両方ともまだ夏マグロで脂の乗りはない！しかも釣りあげて数時間で水揚げされセリに出ているのでゴムのようで数日は寝かさないと美味しくいただけない。

しかも色合いはまだ薄い赤で有るので、ロインにカットして海洋深層水を散布しマイナス7℃のチルド保存のビニールラッピング無しの送風の細胞が呼吸できる方式で午前8時に処理保管が終了した。

24時間後に計時的変化を確認する予定！

色合いに変化を持たせたくない場合は、ブロックにカットしビニールパック、または真空パックが実験では結果が良かった。しかし海洋深層水の効果が感じられないので、この高価な海洋深層水散布は必要ないかもしれない。

私はまだ経費を考えていないので、すべての状況で海洋深層水を散布している。

写真を掲載するのは、データーがまとまり次第！

来週からマグロは高値になる予想をしているので、来週こそセ

り場めぐりを休み、データ分析！考古学調査の分もあった！  
ヤバ！！

海洋深層水マグロを購入したい業者の方は、共同で研究および  
指導していただいている株式会社マルサンよりブロックまたは  
ロイン単位にて業務価格でご提供いただけますので、周超音波  
研究所・周鮮魚ホームページのお問い合わせより連絡くだ  
さい。

マルサンにお取次ぎいたします。

2008・09・06（土）

---

## セリで大失敗！

昨日の報告から！

メバチに海洋深層水を散布して色合いの変化を見た。

2 4時間後の午前8時で色合いはついてきたが、これ以上は望  
めない！柵取りして真空パックで保存することにした。

キハダの方は、色つき良く明日にもよい色合いになりそうなの  
で、明日まで寝かすことにした。

今日は注文が入ったので、最安値で40キロのマグロを落と  
した。

品質が悪く出せない！漁師さんには悪いが、半身は処分した。

よって注文はキャンセル！

残りの半身が海洋深層水で蘇ってくれるか？たぶん散布して3  
0分ぐらいで色合いが明るくなってきたのでどうにか損失は半  
分で済みそうである。

みなみ丸の海洋深層水生き締め処理マグロは評判がよく高値傾

向で私には手が出せなくなってきた。

漁師さんがもう少し絞め方に工夫を凝らしてくれたら！と思う今日であった！

## ピンからキリまで！

マグロの品質はピンからキリまであります。

消費者の求めるのもピンからキリまであります。

品質で選ぶのは、目利きで！

味覚で選ぶのは、何？

さらに価格で選ぶ目利きもある。安ければOK！が主流のところもあります。

基本的に、素人は品質はあまりわからない？マグロに限って！私でさえ、毎日目利きして、超音波検査も行い、さらに品質向上のため、美容や健康に利用される高価な海洋深層水や細かな温度管理を行っている。見た目有効で品質の向上は明らかであるが、あまり経済効果はない！求める人口が少ない！

どうせ買うなら、10円程度の価格差ではなく、品質で選んでもらいたいです。スーパーの偽装も実際には選ぶのは消費者のため、責任追及は軽微になることが多いし、・・・・・・生き残りをかけたばあい必要手段？

いずれ、釣る人も品質向上を行い、流通業者も厳重な品質管理を行い、消費者ももう少しかしこくならなければならないと思う。

マグロのセリ値Xで消費者にY価格で流通しています。

いずれどこかがつぶれます！その時食卓に並ぶマグロは？どこから仕入れたの？

本物の安全、安心、日本近海産の魚介類は消えていくのか？

缶詰めマグロや冷凍マグロも資源です。

供給できなければ、枯渇します。

いずれ税金や消費税など軒並みに上昇するでしょう。

今安泰の公務員にも・・・・

侮れない世界に向かっていきます。

たかが原油高騰のため！

されど原油価格の推移は不透明！

漁師や飛行機など減り、消費は抑えられるので、価格は下がる

？

下げないと、自滅と・・・・

馬鹿な政策はやめてもらいたい！

しかし・・・・

痛みを感じない人が、政策管理しているので！

2008・09・07（日）

---

## 昨日の失敗マグロ回復！



昨日の失敗マグロ、海洋深層水でここまで回復しました！

写真左、上級マグロ！呼吸をしないようにビニールラッピングで呼吸を弱くしている。

右、焼けの多い部分を切り取って海洋深層水散布！ラッピング

無しの色付け無しのためマイナス2～マイナス4℃程度で24時間後の結果！

筋節はよみがえってきた。しかし筋隔（スジ）は緩く身われを起こしやすい。酸味も弱くなり甘味がでてきた。

昨日捌いているときに見学していた方々！信じられないでしょうが事実です。

昨日同じ船のマグロを買って失敗した業者さん、明日海洋深層水を小分けいたしますので、品質回復に利用してください。

詳細は明日セリにて！

ちなみに海洋深層水による細胞の活性化は非常に高いと思います。

ちなみに色付けや熟成を抑えるのに、重層（炭酸水素ナトリウム）の溶液が効果を上げています！

何故かは、医療関係の同志に教授してもらいます。

マグロは繊細で目利きから品質管理、刺身に切る方法で味覚が変わる難しい商材ですが、非常に面白い分野です。

まだ資金は枯渇していないので、続けていけそうです。

## クモ貝の言い伝えNew！

クモ貝の新しい、言い伝え？おとぎ話！

今朝教えてもらった新事実？

沖縄には人魚が住んでおります。辺野古の海上ヘリポート予定地が存在場所として有名で！

人魚は軍事基地と騒音は苦手らしく、環境団体が人魚を守るため、建設反対を行っているところです！

言い伝え？おとぎ話？伝説？

沖縄の貝をプレゼントした少女からのメッセージ！

人魚は髪の長い女性で、夕暮れ時になると岩場に登り、夕陽を眺めながらたそがれている。

耳元にはクモ貝をあてており、遠く夕陽の向こう側にいる恋人と連絡を取っている？

もしかしたら、恋人と通じ合える魔法の貝がクモ貝か？

詳細は少女がいつれ教えてくれます。

いつになるかわかりませんが、楽しみに待ちましょう！



写真左は人魚の使用済または使用後、右は使用前生きた状態で藻や石灰が付きこのような状態です。普通は割って捨てられます。よって人魚のいる浜辺でしか見つからないのかもしれない？

2008・09・08（月）

---

## 今日のセリ！

今日は月曜日！各漁港マグロ多く水揚げされている。

しかし、セリに並ぶマグロは少ない？沖縄では高価なマグロを食べきれん方々が少ないからか？

セリに並んだ44キロから70キロのキハダマグロ、10本中9本は超音波データー上品質は良いような気がした。



1本は反応があり、このマグロだけ血抜きが中途半端である。船長に聞くと、あまりにも暴れまわり、血抜き処理は十分でなかったとのこと！

これは、やはり最安値でセリ落とされた。

しかし、他のマグロ品質は良いがセリねは大して上がらない？これでは経費割れ寸前！次の新月前まで漁は控えるらしい。いずれにせよ来週からマグロは水揚げ激減！

スーパーの特売からほとんどマグロは消えた！

沖縄の人が、沖縄のマグロを食べない限りこの業界はどうなるのであろう？

昔のように、築地から逆輸入で高く買う時代に戻るか？

卵の値段は40パーセント程度値上がりしているのに、消費は上昇傾向を示し、値段は上昇していないのに消費は激減しているマグロ？

スーパーの経営戦略？世の消費の傾向？

マグロ漁の灯火を消すと、簡単には・・・

こんな記事しか書けない状況にいらだちを覚える！

今は我慢のしどころで明日もセリに行きます。

今朝の気温26度と非常に蒸し暑かった！

## 今日の夕日！



今日の18時40分頃の我が家から西の方面の写真を二枚お送りします。

朝から何も食わず、ダイエットコーラを飲みながら、完熟もずく（最後の在庫）のパック詰め！

100キロのマグロを売って回る元気もないので、真空パック冷凍の柵で保存作業！

終わって、一息ついたら夕暮れ時だった。これがその時の記録写真です。

何かを感じたのですが、わからないので記録に残しました。

フィリピンの東海上に低気圧が発生しており、ドでかい台風になりそうな勢力と思う。

そのため急に今朝の湿度と温度が高く蒸し暑く感じた？

夕焼けの先生へ！



これは何を示唆するのでしょうか？

2008・09・09（火）

---

## 台風が接近し始めた！

台風が進路を沖縄に向けて、発達しながら近づき始めた。

気温は30℃前後であるが、相当な蒸し暑さを感じる。

東風が次第に強まってきており、9メートル前後かと予想

する。

上空の雲は東から西に、早く移動し始めた。まるで台風に集結する兵士のように！

太陽はカンカンと照っているが、時折弱い局地的なわか雨が降っている。

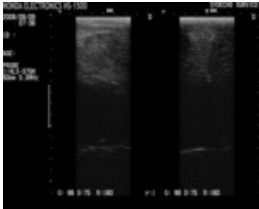
波は小刻みの風波がおきていて、台風の余波は感じられない。明日の朝ごろには、波が高くなりはじめると、漁師は言っていた。

今週末に最接近？

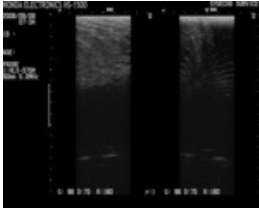
よって明日からマグロは高値になると予想するが？どこまで上昇するか？

今日私が見たマグロ、17本中3本に焼けが入っていた。反応も伴っていたので、データーの裏づけが立証されつつある。

研究成果の開示に向けて、書類作成中です。



この画像は血合い筋の映像です。左と右の違いは？



2008・09・10（水）

---

## マグロは語りかける？

今日は糸満及び県漁連のセリはお休みでした。

今日のはのんびり営業にでも出るかと考えていた。

港川漁協のセリに行くと、台風対策が始まっていた。

私の愛船もロープでしっかり固定して、セリの見学に行った。

セリに並ぶマグロ（大型のみの勘定）は7本であった。

明日はさらに多くの水揚げがあるらしい！

知念漁協のセリが9時から始まるので、研究のためそちらに行った。

ご指導いただいている水産業者からマグロの超音波検査の依頼を受けた（研究のため無料）

すべての仲買人は、品質は悪いとの評価のマグロ69キロのキハダマグロ！

超音波所見！

筋節は無エコーに近いエコーレベルで観察され、筋隔はうすい線状で明瞭平滑であった。

血合い筋は比較的繊細均一に観察され、乱れや超音波透過性の変化及び周囲筋隔（筋膜）の乱れエコーレベルの変化なし  
身質深部、脊椎付近に反応は見られない。

深部領域は身質の生きの良さを思わせる無エコーレベルで観察され、超音波透過性良好、多重反射なし！

筋隔及び筋節は頭から尾にかけて連続性、乱れなくすりガラス様の領域も全くない！

結果は、これのみ海洋深層水の散布は必要なし！

その他はすべて散布しました。

データベースも手直し、手直しの状態ですが、もう少しで完成しそうです。

写真を載せると、データだけ持っていかれるので、今回は無しにいたします。

80パーセントレベルになるまでは・・・

APS商談システムにこれを導入するかもしれませんが、Arciveして損はないと思います。

2008・09・11（木）

---

## 今日のセリ情報！

今日は糸満のセリ、そして知念のセリに行きました。

今日のセリねは、台風13号の影響か、水揚げ多いにも関わらず、セリねは高騰した。

一昨日の2倍程度のセリねで推移している。明日糸満に海洋深層水による鮮度維持延長の共同研究中である南丸が入港する。

台風の余波のため思うような釣果はなかったらしいが、今回も1本1本丁寧に海洋深層水処理を行ったとの連絡を受けた。

明日のセリでの検査が楽しみである。

今日の知念での検査報告！

多くの仲買人が品質上級と目利きしたマグロ！

生きは良く、マグロの模様も鮮明であり、しっぽの切り口はアメジスト色の透明感のある美しい色合いを保ち味覚は甘味があり美味しく上級品とのこと！

超音波所見！

筋節は無エコーに近いエコーレベルで観察され、筋隔はうすい

線状で明瞭平滑であった。

血合い筋はエコージューニック粗雑不均一が軽微に認められた。  
超音波透過性は深部減衰を伴っていた。

血合い周囲の筋隔に不明瞭断裂もわずかに認めた。

深部領域は身質の生きの良さを思わせる無エコーレベルで観察され、超音波透過性良好、多重反射なし！しかし身質深部、脊椎付近に反応と見られるわずかなエコー反応を認めた。

筋隔及び筋節は頭から尾にかけて連続性、乱れなくすりガラス様の領域は認めない！

結果は、ロインにカットしたのち、海洋深層水を散布した。色合いは5分ほどで戻り始めた。回復が見込めそうであった。

通常60分程度呼吸をさせてあげると消える程度であった。

昨日と逆ながら、超音波が今回も勝ったと考えられた。

ちなみに台風13号の雲の勢力の最大径は1000キロメートルもあり、さらに発達すること、対策は十分に行いましょう！まだ20度線を越えていないのに、沖縄南部地域は不気味な天候になっている。

2008・09・12（金）

---

今日は糸満のセリへ！



70キロクラスのキハダマグロ背カミ、ロイン

今日糸満のセリにいきました。

目的の南丸の海洋深層水生き締めマグロの品質評価のために！今日の南丸のマグロは小ぶりで40キロ前後キハダ2本と、20キロクラスメバチ数本と少ない。

今回も、マグロの模様が鮮明で美しく表面はピンクに輝きをもっている。ピンクの蛍光塗料を軽く塗った感じ！

100本程度並ぶマグロの中でひとときわ目立つ！まだ硬直が始まっていない見たく、ゴムゴムしていて、しっぽの切り口はあわい朱色で透明感がある。

今回も色つきが悪いと、セリねは安くなるかと思ったが？平均値より3割ほど高値になった。

今日のまぐろは台風13号の影響で品薄であったにしてはセリ値は昨日より低い。たぶん荒海の中、マグロを持ち帰ったのでマグロが互いにランブルの中で動き回って、傷ついてしまったためか？

亀丸のメバチマグロを漁協職員で分けていた！外見は傷ついていたが、中身は最上級の品質と捌いた職人が言っていた。

当分の間、マグロの水揚げはないので、セリ情報は休みの予定！

明日は貝の話？または何にしようか？迷ってしまう。暗い話は避けようと思う。

## 台風13号の雨で貝を洗う！



昨日より台風13号の影響か？集中豪雨が断続的に続いている。

セリは休みなので、明け方から何かを！と思っていた。

雨どいから滝のように雨が落ちている。

そこへ、先週仕入れた夜光貝とスイジ貝、万宝貝と思ってセリ落とした千年貝をそこに並べてブラシでこすりながら作業を続けて2時間ほどでここまで磨けた！雨がやんだので作業は休憩しこのブログに書き込み！

### 夜光貝の話

夜光貝は世界最大級のサザエ類で日本では屋久島以南の琉球弧で採取される貴重な貝であつたらしく。

琉球王朝時代は螺鈿細工として献上されていたらしく、このかいを使って螺鈿細工をする職人は任命制度であつたらしく、そ



れ以外の職人は螺鈿細工を作ってはいけなかったらしい。  
通常お守りや置物として流通しているのは、貝の汚れのみを落とし真珠層まで磨きあげて虹彩加工された置物は希少なので、その名残か？

写真に写っている夜光貝の3個は青系統優位のオーロラ色で一般的な夜光貝の輝きをしている。（内側の真珠層）

一つだけ白っぽい夜光貝があり、これは赤系統優位で、どちらかということタカセ貝に類似する輝きでした。

この輝きはマグロの疑似餌に最適な虹彩を醸し出しているので、ルアーに加工するか迷っているところです。

これから一週間程度、マグロは水揚げされそうもないので貝のインテリア作成に挑戦したいと思います。

出来上がりは来週の水曜日に目標を立てていますが、はたしていつ？

2008・09・14（日）

---

## 真空パックは呼吸出来ない



40℃のぬるま湯に沈んで、均温解凍成功！色合い良しと思いきや、ドリップが泥臭い！しかも中心部は黒変！大失敗でした。

本日の実験にて、真空パックのマグロを解凍する際の注意点として1 真空パックごと冷蔵庫で2 4時間程度かけて徐々に解凍する方法とぬるま湯にパックごとさらす方法は、もっとも手軽な方法ですが、無呼吸なため身の香りが泥臭くなり、また中心部の黒変をまねきました。ドリップも粘調度が高く、あまり好ましい解凍方法ではありませんでした。

2 もっとも良いと感じた方法は、パックから取り出して常温の水道水5リットル程度に一握り（約40g）の塩を溶かした溶液に1時間程度さらして、チルド状態になった時に柵どり（食べる幅のスティック状）し、水気を布巾で吸い取り、刺身にカットして脇に香味料（わさび、生姜、にんにく、大根おろし）を盛って、ラップを気密（刺身に密着させない）パックで数時間寝かせると、臭みも消え熟成も進行したので美味しくいただけました。水道水は塩素の効果で色ボケや酸味が強くなりますが、最も安全、美味しい方法となりました。

色、艶、うま味の3拍子をそろえるのは、生まぐろしかないと判明いたしました。

超音波目利きは、現在のところ買ってはいけないマグロの判別は可能となりました。

観察してその後解体するので、どうかある程度の位置までいけそうです。

2008・09・15（月）

## 基礎を知らずして、確信は得られない！

私は超音波でセリに並ぶマグロを目利きするという研究を行っています。

超音波だけの技術でこれに臨んだのではなく、マグロの習性、生理などと併に釣り方、解剖学的知識、さらに超音波基礎物理などを参考にデータ処理をいたしております。

マグロは平常時の背カミ中心部の体温は36℃といわれている。心拍は（ヤイトハタの麻酔をかけた安静時の心臓拍動データ参考）60前後の調律？体温調整機能を有しているらしく、常に体温は一定水準を保っていると文献に書かれていました。私の経験では、沖縄のパヤオでのキハダマグロは釣り針にかかると一気に100メートルほど走ります。しかも垂直下へ向かうパターンが多い。

習性として普段住み慣れた環境がおよそ水深100メートルの棚ではないかと推測する。

あの大きなマグロの巨体が水の抵抗を受けて死に物狂いで逃げ潜ると、当然生体限界温度の41℃まで上昇するといわれている。

その状況に水圧で体を締め付けられた時、圧力による温度上昇で体温はさらに上昇し、自分の体温で焼け死ぬマグロもいるぐらいである。そのためセリで目利きするとき焼けマグロを判別しなければならない。焼け死んだマグロは外見上見分けがつきにくい！

誰も見えない焼けの中心部を超音波で観察して、焼けを推測するのである。

しかも今日釣り上げたもの？昨日？数日前？保存温度は？処理の仕方は？これらの事前の観察が非常に有効であり、思いこみのリスクも高い！基本的に医療現場と大差なく、所見提出で判定はしない。

この判定は最終的に、消費者となるとおもう。

基本も知らずして、認定試験を受けられる方に一言！

まず受ける団体の資料（基準）を参考にするのであって、どんなに良い資料でも前者を知らずして違う見解の他団体の資料を参考にするのは混乱をまねきます。

また、実力＝実績ではないです。いい加減でも実績は積めますが、いい加減では実力は着きません

実力は個人の基礎を基にした個人の努力の積み重ねでは？

2008・09・17（水）

---

## マグロを超音波で観る効果！

セリに並ぶマグロを目利きする場合、近海生鮮マグロにおいて、生きの良さ（生きた状態にどの程度近い）、内部身質の色合いや品質を尻尾の切り口で有る外見で判断する。当然内部は見えないので目利きの感の世界で有る。良い外見＝内部の身の品質が良いとは限らない。非常に不確定の世界でありセリねの変動も大きく、成功したら大儲け！失敗したら大損、しかもその日限りではなく尾を引く！

マグロは時期、海水温などの気象、釣り方、締め方、保存方法で著しく品質が変わる。同じ日に水揚げされるマグロでもピンからキリまでの品質であり、漁師の技術も大きい！

マグロを超音波で観る最近の効果！

セリに並ぶマグロを超音波検査を行っている、仲買人と漁師がやってきて一緒に観察するようになってきた。

見えない中心部が見えるのである。焼けや色合いは見えない！しかし、品質は分析できるので、漁師には即時に明確に自分の釣りあげたマグロの品質を確認できる。仲買人は品質レベルを漁師につたえることが出来、漁師は、品質維持管理の努力を始めた。

現在、一部の漁師ではあるが、品質向上のための研究努力を始めた。漁師に依頼されて文献探しが多くなってきた。一度捨てられた海洋深層水技術、これを再開発して功を総している。

船に装備されている魚群探知機の25KHzで応用して殺菌もできる技術も開発されている。超音波殺菌装置は製品化されている。

超音波ソノレーションを利用して、マグロの冷凍処理に最適な均温急速冷凍なども実現可能である。

超音波急速均温冷凍装置は開発されている。

いままで笑っていた人たち、指さして笑わなくなってきた。

実用化できるか？マグロ釣ってくる生産者の漁師が生き残れるかにかかっている。

2008・09・18（木）

---

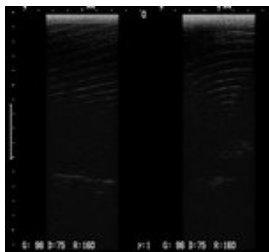
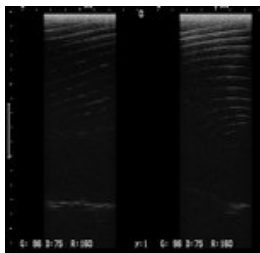
**マグロ超音波映像を読んでみて！**

二枚の超音波写真を読んでみてください！

5MHzのレンジ160mm

超音波マグロ目利きの旅

ゲイン フォーカス アナログ表示 リニアアレイでの情報  
収集超音波映像です。



画像1です、釣りあげて氷温保存30時間後

画像2も同じ、漁師及び水揚げ、保存温度同時です。

漁師いわく、ひとつは暴れすぎて自殺したマグロだそうです。

品質は冷蔵状態では品質に非常に差がありました。  
海洋深層水処理したあとは区別できず両方鮮明な朱色に変化、  
冷凍でやや色合い濁り優位差あり、  
香りは一方は泥臭い  
もうひとつは生臭いと評価を受けました。  
たった1枚の写真でどこまで読むか？  
チャレンジしてください。  
コメントにて、解答してください。100名様まで  
真面目に読んでくれた方にはもちろん粗品を進呈いたします。  
たぶん夜光貝のストラップの予定（まだ加工していないのです  
が）

2008・09・19（金）

---

## 今日あたりアオリイカがたくさん釣れそう！

台風13号も沖縄から遠ざかり、今日から比較的穏やかな海況です。

こんな台風後の数日は、漁港内や入り江の奥にアオリイカが避難で集結しているので数釣りができます。しかも月加減と雲の加減が良くなりそうな気象！

去年の実績では、XX島の橋下駄の下の外灯近辺が好調でした。

色はピンクメタリックに黒縞模様！これさえあれば、大漁間違いなし！

しかし製造されていない。

先々週のセリ前に漁港でピンクの5寸のエギに400gのアオ

リイカがヒットし、そのまま生きた状態でセリに出して皆にわ  
らわれました。

今年は去年に比べてアオリイカの当たり年だとおもいます。  
小遣い稼ぎに来週はアオリ烏賊釣り漁業に専念してみるか？

2008・09・20（土）

---

## 花屋に出せない、美しい花！



台風13号が過ぎて、晴天になりました。

息苦しさを感ずるほどの蒸し暑さです。残暑が厳しくなりそう  
です。

気温は午前9時ごろの測定で27℃でした。体感的に30℃以  
上、無風状態！

裏庭の水槽に浮かべていた水草が一斉に花開きました。

これは朝7時頃には蕾でしたが、10時ごろから花開き始め、



11時ごろから満開になりました。

これから午後3時ごろまでこの状態ですが、夕方5時ごろには完全にしおれてしまう、寿命の短い花です。

とてもデリケートで環境を変えるとすぐにしおれてしまいます。そのため花屋では取り扱えないと思われ、一般の人には初めて見る花かもしれません！

写真2枚をお贈りします。

沖縄ワールド玉泉洞にこの休み中に行かれるなら、庭園をまわってこの水草を見つけてください！

たぶん同じ時刻にあでやかに花開いていると思います。

2008・09・22（月）

---

## 9月22日のセリ情報



今日のセリは水揚げ多い！

写真の状況で見られるように、10キロ以下のシビ、ダルマが多く、シイラも多い、高級魚アカジンも数多く、クルキンマチ、等でセリ場は一杯である。

セリねは彼岸のお供えのため、全体的に非常に高値で推移している。

高級魚アカジンは安値傾向！

知念漁協にも行ってきた。そこも多彩な魚種で埋め尽くされており、さらに高値で推移していた。

漁師もマグロの処理をきちんと行い始め、海水温が非常に高い割には、焼けを極力抑えることができるようになってきた。手抜きがあったものはやはり焼けが生じていた。

台風14号が13号と同じ進路を取るとのことらしい、しかし我が家近辺の観天望気からすると、沖縄本島に向かっていると推測する。

何故かというと、海の荒れ方が尋常ではない、そして雲、湿度、風など前回の13号の場合と比べて、勢いが非常に強く、スピードも速い、巨大化するスピードも速い！

地球温暖化のためか？1ヵ月程度気候がずれているような感じがする。

寒さに強いマグロ、暑さには弱い！しかし今回の台風で海水温も急激に下がるか？

来週から電照マグロの時期がやってくるが、マグロ漁と品質はどのような傾向になるか？

2008・09・23（火）

---

## 今日はセリなし！

今日は那覇、糸満、港川のセリはお休みでした。

それを見越して近隣の鮮魚店は高値にもかかわらず、まぐろをセリ落としていたのか？

今日美味しいマグロが食べたいなら、港川魚安市場、金城鮮魚、みよ鮮魚など多くのマグロを在庫しています。

メバチマグロを食べたいなら、魚安市場、シイラのフライパックなら金城鮮魚

赤身のきれいなマグロ、トロの強いメカジキで寿司パーティーをするなら、みよ鮮魚！

奥武島で購入できないときは、お勧めします。

台風14号は接近しているかのごとく、海上は大しけ、昨日は集中豪雨であちこち反乱が起きたのですが？

今日は一変して、晴天、早朝の気温27℃！これから気温は上昇し、熱中症の注意報が出されている。

まだ波は4メートル以上はありそうなので、サーフィンは危険です。

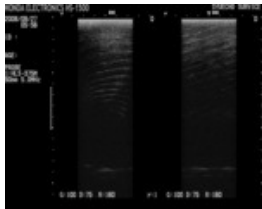
特にスーサイドは時折大波が押し寄せて非常に危険です。注意してください。

2008・09・30（火）

---

## 沖縄近海のマグロ脂が乗り始める！

先週台風14号と15号の間を見て漁に出て水揚げされたキハダマグロは10パーセントぐらいの脂の乗りと思われる超音波像が見られた。写真1、



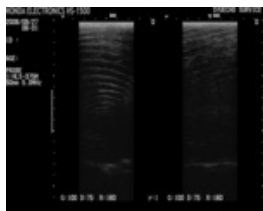


写真2は超音波反応を認める。

メバチマグロはさらにそれ以上の50パーセントとなってきており、漁師の処理技術の向上により、焼けマグロも少なくなってきた。

セリねは高値で推移している。水揚げが少ないからの状況であり、市場の景気は芳しくなく、スーパーに出回る事は少なくなった。

今週末から漁に出られる見込み！早ければ土曜日、遅くても来週の月曜日にはセリにマグロが並ぶと考えられる。

セリ値は、私が予想するには、日本全国的に荒れ模様の天候により出漁のチャンスが少なく生鮮マグロは品薄となり内地出荷のため高値推移すると思われる。

2008・10・01（水）

---

## マグロの焼けなどの話！

これから書くことは実際にセリ現場で確認したことを、文献で調べて検証したものであり、研究者のレベルではないことを念頭に入れてください。

焼けの話

写真1は、



サメの攻撃を受けて尻尾が食いちぎられて釣りあげられたマグロでセリには並ばず、実験に利用したマグロです。

写真2は



ロインカットしたマグロの身です。骨の部分に付着している部分やロイン表面の身がただれており、白っぽく変色しています。テクスチャーはシーチキンの缶づめと類似するサクっとした歯ごたえに繊維が一本一本裂けるようなかみごたえで、味覚もシーチキンそのものの味がしました。酸っぱさは感じられず乳酸蓄積を感じさせなかった。そのため現場ではカットする前までは見た目は悪いが品質は上級であろうとのこと！

超音波検査はこの声に惑わされて品質上級とした。

あけてびっくり、皆で驚愕した。

ある仲買人の話では、サメは美味しくないマグロは食べないので、味見してすぐにほったらかしたと思うと分析していた。

このような身質になったのはなぜ？まぐろは体温調節機能を持つ種族で、体温は背カミ中心部の温度36度前後で有るとデータがでている。血合い筋が発達していて大きく、これが体温

調節機能を担っているらしい。サメに食いつかれて必死で暴れる！当然運動エネルギーは熱に変換されて、自己体温42℃を超えると熱による筋肉のたんぱく凝固（焼け）を起こして、これだけ暴れ回ると自己熱で焼け死するとのこと。

実際に漁師の実測データでは48℃ぐらい熱が上昇したものを認めたと話していた。

このときあわてず即殺せずゆっくり降温させると焼けは回避できることがあるとのこと！

あわてて即殺して氷水中に入れて急速に冷やすと内部にねつがこもり、焼けをさらに進行させると言っていた。

焼けの回復？

実験で焼けマグロのロインにカットされた状態に、海洋深層水を散布するとある程度回復してくれる。

今回の場合は4cmほどの焼けを2センチカットして切り捨て、海洋深層水を散布してみた。

その後マイナス5℃のチルドで保存、24時間後には色合いはほぼ戻っており見た目の品質は改善できた。

この状態で刺身で試食したら少し血なまぐさい！醤油を使うとわからない程度でした。

これらの身を真空パック、ビニール気密パック急速冷凍で72時間保存してその後、流水解凍し確認してみた

真空パックの身は緑変があり泥臭くなっており、身のテクスチャーはさほど低下ない！美味しくない！さらに10℃で冷蔵庫保存で12時間後色合い悪く緑変はさらに進みさらに美味しくない。

気密パックは赤い色彩は保っているが色ボケがありみは緩くなっていた。！テクスチャーは低下していた。味覚は少し甘味

が出ておりさほど悪くない！（商品としては売れない、あくまでも自分で食べれるかのレベル）

10℃の冷蔵12時間後は白っぽく変色しているのとドリップが多い！ペーパータオルで水気を吸い取りカルパッチョで食した。十分にマグロの味覚は感じた。（個人的にはシビの数日たったものより美味しい）

2008・10・02（木）

---

## キジムナーの話！

10年近く前の、石垣島赴任での奇妙な話！

その1話

私は、県の司令により（ちょっとカッコイイ言い方）八重山は石垣島へ配属されました。

石垣島は私の様な、短期の赴任者が多く、そして島事態が小さく島一周するのに70分程度の大きさで有る。

大体はまるのが、スナック通い！次にパチンコ！資金が枯渇したら大自然で釣りをして、食材調達が定番でありました。

ある給料日の日の夜、わたしはこっそりカニと天然の車エビを獲りに、深夜1時ごろから娘2人をつれて名蔵の海岸へ出かけました。なぜか目的の獲物は全くとれません？闇夜であり、給料日とあってこの広大な砂浜は私たち家族の独占場であります。それでもなにとれません！

あたりは真っ暗で、星明かりで砂浜は白く輝き、幻想的な風景を醸し出しています。

突然！アダンの茂みの中から身長100センチぐらいの少年が

鼻歌を歌いながら飛び出してきて、遊びまわっています。しかもたったひとりでした。

その時は別に気にも留めなかったのですが、娘たちの話では、幼児ぐらいの年齢と見えているのに、保護者は誰もいなく、そして壊れた懐中電灯をマイク代わりに歌って踊って闇夜にシルエットを残していたとのこと！

その日はなぜか収穫無しでした！

その2話

それから、2ヶ月後の新月の闇夜に同僚30人で同じ場所にクルマエビ獲り大会をしました。

何故か見知らぬ幼児が一人多いのです？

数人は、私の子供だと思って丁寧に遊んであげた見たく？その人たちだけ見た事もない巨大なクルマエビをもっていました。しかもこの幼児のお父さんと思われる、黒い影が来てこれを分けてくれたとのこと！その後いつの間にか幼児は消え！バケツの中に巨大なクルマエビが数匹入っていました。収穫はそれだけでした。

沖縄での言い伝えではキジムナーと仲良くなると魚介類はいつもいっぱい獲れて大漁になると言い伝えられています。

言い伝えを現実に30人ぐらいで確認した神秘の日となりました。

たぶん当時のメンバーで、薬剤師のTさん、検査技師のOさん、オペ室のXさん、眼科医師のK先生！まだ覚えていますか？私はまだ覚えています。娘たちも覚えています。

ひやっとする、良き思い出でした。

石垣での話はたくさんありすぎて数多くブログに載せきれないのがざんねんです。



当時のメンバーへ！覚えていたらコメント入れてくださいよ！

2008・10・03（金）

---

### 電燈潜りで獲れる獲物





潜り漁の絶好の機会に入りました。

夜の潮に変わり、夜に潮位が下がります。

ボンベを使っても、潜水時間ははるかに伸びます。

私の友人は、禁忌の息止めボンベ潜りで獲物をたくさん撮ってきます。

最近やたらと、朝鮮サザエが多く、千年貝や天狗貝、スイジ貝などほとんど潮間帯で見つけきれなかった魚介類が多く上がるようになりました。

逆に、アカユーやピタローなど見向きもしなかった格安の魚種が獲れなくなり、セリ場は混乱状態？

今まで高級品が安値、一般まかない品が高値の状態に移行しつつあるような傾向です。

普段食べなれたものが高値で、普段食べられないものが安値、しかし市場では、価格変動に変化は見られない。

スーパーの偽装がや商品管理不備が目立ってきています。

これはスーパーの落ち度ではなく、消費が低下してきて、売れ

行き悪くだぶついてきたからです。

しかも薄利多売のスーパーでこのような消費傾向が進むと、いずれどこかは倒産し、独占的な企業スーパーが、高値販売して生き残る？

これからの時代・・・暗い話はやめておきます。

写真は、知念、糸満などの電燈潜りの獲物がセリに並んでいる状態をお届けします。

2008・10・04（土）

---

## 今日は三か所のセリめぐり！

今日は予想を立てた日である。マグロが多く水揚げされるであろうと！

午前5時に港川のセリをみて、大型のマグロは少ない！

すぐに糸満に移動！ここは水揚げは少ないが20キロから50キロのメバチマグロとキハダマグロが数十本並んでいる。

その中で、1本だけ妙なマグロがある。超音波で反応はないが、あまりにも身のエコー像がクリアすぎて、筋隔も不明瞭、超音波透過性もよすぎる。セリねは最高値となっていた。結果はゴムゴムしているほど、生きが良く鮮明な朱色のキハダマグロであった。

次に知念へ向かう！

知念も同じくマグロ多く、ほとんどがメバチマグロである。

3本のみ超音波検査を行った。これは反応が出ている。しかし繊細均一である。しかも糸満のキハダと類似する超音波透過性や反射を示す。品質上級でゴムであったと連絡が帰ってきた。

全体的に3本に1本の確率で焼けが軽微に入っていた。海洋深層の効果は期待できないぐらいであるとのこと！

月曜日にまた調査に行きます。たぶん糸満と知念を主体として！

2008・10・05（日）

---

## マグロ

昨日の糸満の長老漁師との雑談にて！

糸満で仲買人のまだ来ない早い時間帯に超音波検査研究のデータ収集を行っていた。

ある長老漁師がやってきて、自分の釣りあげたマグロはきちんと処理したのでデータ収集に利用してもよいとのこと！

メバチマグロ9本が並び、総重量200キロなので1本20キロ平均の大きさである。

こんな小さな9本と思うなかれ、セリねは最高値を付けることもある。品質しだいである。

さて最初の1本目、生き締めや血抜き処理され、しかも脂も乗り始め上級品のデータを示す。

2本目も同じ

3本目は明らかに身あれを認め、品質が思わしくない。漁師はそんなはずはないと、マグロを点検する。生き締め処理と血抜きがなされていなかった。うっかりしていたと漁師は反省！

それから数本進んで7本目あたりであったか？生き締め血抜き処理を行っているのに、品質の悪いデータを示す。これは生き締め血抜き処理の的がはずれ余計に暴れさせたみたいで有る。

漁協職員の専門家に急所と血抜きのため刺すポイントを一生懸命教わっていた。

あとでセリを見学しながら雑談した時の話！

マグロは回遊魚といわれているが、この漁師いわく、この沖縄近海だけでも場所場所でマグロの身色に差があり、回遊しているがごく限られた海域を移動しているだけで有り1日という短い時間でも湧いてきたかと思うと、サーっと全くいなくなる。たぶん思うに居付きがほとんどではないかと言っていた。最近電照マグロ漁が盛んになり、喰い渋りのときも根こそぎ釣ってしまうとのこと！

いずれ枯渇し、この広い海からマグロは消える？クジラのようにとつぶやいていた。

今の日本の生産消費傾向はたくさん獲って安く売る！そして賞味期限が切れたら捨てる。物がなければ栄養ドリンクでまかなえる。この消費傾向がある限りマグロは消滅していけだろうと！

そのために研究を頑張ってマグロが高く売れるように頑張ってくれと言っていた。

安定したサラリーマンの様な値段が確保されたら、漁師も自分の商品を枯渇させるような馬鹿な真似はしないと！

こんな話、一般の消費者には伝わるか？まぐろを安定価格に持って行けるか？

2008・10・06（月）

---

## 糸満、知念のセリ情報

今日は予定通り、糸満と知念のセリ場回りでした。

朝5時に港川に行きましたが、マグロは並んでいません？

そのためすぐに糸満に移動、5時30分頃到着！

マグロ多く並んでいる。今日はメバチマグロをほとんど見かけない？

たぶん内地出荷したのであろう。セリ値は思ったより上がっていない。

久米西の釣果が良く、那覇のセリに多くマグロがあり、ほとんど那覇のセリでまかなえた？

今日のマグロはほとんど、硬く超音波プローブの圧着が困難であった。

反応は軽微で僅かに平滑な反応を認めるのみである。

確認したマグロすべて上質であった。

血抜きポイント確認のため、少し居残り漁協職員に1本解体してもらい、動脈、静脈の走行の確認を行った。

超音波で血合い筋が焼けただれているような映像のマグロは血抜き失敗または動脈をカットしていた。

それから急いで知念へ移動！

血抜きされているものほとんど動脈をカットしている。血合いはやはり乱れている。血抜きされていないものは明らかな超音波反応を認める。心臓はポンプ、動脈は冷却水入口、静脈は冷却水出口！

血抜き失敗による反応の出現は5割の確率で認める。確認とれただけで5割のマグロが軽微ながら焼けが入っていた。

マグロを暴れさせないための新兵器が船におかれていた。写真！

これを使用したものは、電気ショッカーを使用したものに比べて非常に身質の細かさが安定していた。

ちなみに電気ショッカーを使用したものは、中心部脊椎付近の身われを生じていて、超音波上は反応として認められた。

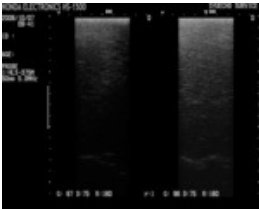


2008・10・08（水）

---

## 超音波でマグロを観る意味

マグロ



の目利きに超音波を導入する研究を始めてかれこれ5年の歳月が流れました。

今年4月に医療現場からセリ現場へまぐろの目利きの研究のため超音波装置を持ち歩いてデータ収集を行いやみくもに10

00本ぐらい見て回り、データベースに情報入力できたのが400本、最終結果までたどり着けたのが80本、目利きの精度は50パーセントぐらい、その他の色合いや味覚、船長の釣り方や処理方法を参考にして80パーセントぐらいになるか？この研究に対してある仲買人より意味をなさないと！

マグロは実際に開けてみないと品質はわからない、しかもおもちのようなこんな機械でわかるはずがない！

実際にまだわかりません！しかし見えるのです。知識とデータが不足しているのです。

そのため日夜研究のためセリめぐりをおこなっているのです。漁師は自分の釣りあげたマグロの内部を見ることはできません。しかしこの装置と一緒にマグロをの内部を超音波で確認できるのです。それによって糸満の漁師や知念の漁師さんたちはマグロの品質改善の研究をはじめました。そのため漁師とともにまぐろの超音波映像を確認しています。

超音波で画像の乱れたものには、それなりの理由があり漁師は次回これを改善します。

そんな漁師のマグロは品質が安定してきています。

それが最大の目的です。品質が安定したら価格も安定すると思われれます。

昨日釣りたてで死後硬直の始らないほどの鮮度のまぐろの超音波写真をお送りします。

あまりにも弾力性がよく、多重反射アーチファクトにより表面から中層までは評価困難で、観察をあきらめました、しかし最も観察したい中心部が明瞭クリアーに観察できています。残すデータを慎重に行うべきでした。



2008・10・10（金）

---

## マグロ解体ショーのお知らせ

明日10月11日、12日の両日！

糸満漁協セリ場において、漁業フェアが開催されます。

せりばに舞台も設置して、多くのイベントが開催されます。

特に目玉は、脂の乗った、マグロ類中トロクラスでは最も旨いといわれる、脂の乗ったキハダマグロ、ホンマグロの代わりを担うだけのトロ味のある大型メバチマグロの解体ショーが行われます。

たぶん無料で賞味できる？

明日はセリが終わったら、大忙しの日になりそうです。

ちなみに、今日のマグロのセリねは高値傾向で有り、内地出荷がピークを迎えており沖縄には、ほとんどマグロは残っていない？と思う！

有ったとしても、内地値段で高値と思うが？

私たちの、港川近辺の鮮魚店はマグロ多く確保しております。

糸満であぶれたら、どうぞお越してください、お待ちいたしております。

ちなみに私のショップは友人の分しか持っていません！なにせセリねが高すぎて、在庫を持つほどの経済よゆうがなかったので！

2008・10・13（月）

---

## 今日のマグロは高い！

今日は糸満と那覇のセリはお休み！

当！港川漁港は大型マグロ2本と、メジ、ほとんどシビクラスでセリ場は一杯であった。

セリねは予想通り、最近での最高値で推移している。状況的には安値傾向を示す。

理由は、明日の那覇と糸満に多く水揚げが予想されるから？

今日は最上級のまぐろはマルサンが落とした。データではあまり好きそうではなかったが？

品質良く、ロインにカットしたのを見て、業者の注文が殺到し即完売！

その後知念のセリへ行った。

ここは今日は非常に水揚げ少ない！

休む時は休むのであろう。

明日も少ない？

連休でマグロの売れ行き良く！ほとんどが在庫切れ状態！

明日のセリで高値でも落とすか？

まだ品質は注意が必要であると思う！今日の正午の気温何と！31℃もあった。

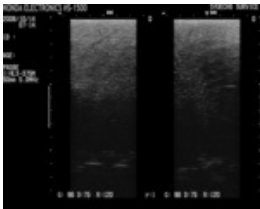
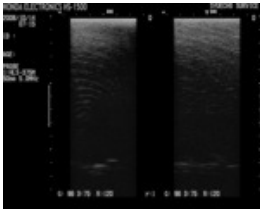
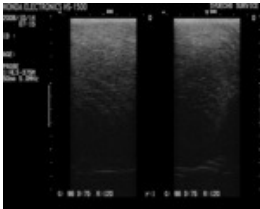
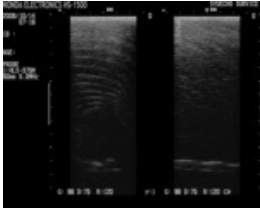
海は比較的穏やか！酸素分圧が低そうである。文献では、。。。のとき釣果は上がらず、焼け多いとのこと！

あすのデータ収集で予想が判明する。

2008・10・14（火）

---

## マグロ超音波目利き！



今日の事例報告

日帰り創業の34キロのキハダマグロ！

外観、眼は透き通り、体表粘液均一ゾル状、マグロ模様鮮明である。

血液は鮮明朱色で多く流れている。尻尾の切り口は透明感かと曝隆強くアメジスト色で有った！

セリねは最高値！ということは品質最上級？

超音波検査を行った！皆笑っている。しょうがないことではある。見た事もない映像で判断するのであるから！実際に焼けは判定できない。焼けの概念と超音波評価の概念が全く異なるからであります。

細かい説明は抜きにして！写真をご覧ください。

映し出されているもので、私の研究成果レベルでは、品質は良くない。

程度的に明らかな品質劣化があり、血合いもただれており、さらに深部までそのただれは浸潤している。

超音波反応も両側フィレに認め、脊椎前方高エコーシグナルを認めた。

中隔筋膜も連続明瞭に観察された。超音波透過性良好！

結果はXXである。たぶん2～3日で・・・となる。そのため今日中に売りさばく！

2008・10・15（水）

---

## 風力発電テスト開始



風力発電機A i r 4 0 5を設置しました。

台風の襲来がなさそうなので！

今日は風が強く時折10メートルを超える突風が吹いています。

発電量は大きいのですが、非常に不安定であり、大型冷蔵庫の独立電源に使用していましたが、切り離して現在バッテリーの充電のみ行っています。

今日は天気は良く、晴天なのでソーラシステムに切り替えています。

風力はバッテリー負荷を増やす必要がありそう、もう少し観察してみても停止する予定

システムの追加をしなければならなくなりそう。

定格出力は12メートルの風速で400Wとなっておりカット

オン実際には4メートルぐらいと考えられます。

バッテリーが満充電されると自動停止するとのこと。

エネルギー発生は、風力がウサギ、ソーラがカメと考えられます。ソーラは休み時間は多いのですが、決められた環境を地道に歩きます。風力は動く時は大きく動き、動かないときは休みっぱなし！風任せそのもので非常に不安定である。

自然エネルギー利用は問題が多すぎるのか？

これから有効性について検証していきます。

## 上腹部立体血管模型を追加作成！

周超音波研究所商品です。

実物大で、血管径はやや細めです。上腹部超音波検査をこれから始める方に必須の解剖です。



人体血管模型手作り3D - 上腹部領域送料込価格10500円  
のご奉仕

販売元：周鮮魚

価格：

価格交渉：可能(2008/10/15時点)

超音波技術習得、または第三者への説明用の人体血管模型、門

脈、動脈、静脈、胆道の立体模型  
世界でひとつの理由は、4種の脈管..  
>>Seesaa ショッピングで買う

2008・10・17（金）

---

## 食の安全はやってくるのか？

現在、世界的に不況？

私の周囲では、マグロの水揚げ激減し、燃料は高騰そしてセリねは経費割れ起こす程度の値段で推移している。

それは、スーパーなどでの安値合戦＝消費者の経済低下状況の緊迫なのか？

スーパーも必死で安い商品をかき集めている。当然マグロなど高価な食材は店頭には並べきれない。

儲け無しの目玉商品で出してもそれほど売れ行きは良くない。

それでマグロの値段は上昇しない。それならいっそ外国に輸出するか？とのことで安全性の高い日本産を外国に送り、何時とれた商品なのかかわからない外国の安価な商品を安く買い求め食中毒事件が起こる。

冷凍技術が進歩しているので、この商品は数年は品質維持したまま保存可能である。

ほとぼり冷めたら出てくるかもしれない？

外国はそれほど日本人の健康は関知しない？

米国のFDAの安全基準は非常に高い！しかし・・・・

現在の日本の消費者に合わすためには、何らかのリスクはつき

ものなのか？

外国からの輸入に頼る日本の食卓に食の安全確保はできるのでしょうか？

マグロは来週あたりから釣れ始めそうです。内地出荷主体になってしまうのか？その時セリねは沖縄では売り切れない値段になりそう！

知らない！幸せで有る。しかし知らないは愚かである？

知らないで幸せに暮らすのが良いか？毒物混入に当たる確率は宝くじの1等当選より低いのだから！

2008・10・20（月）

---

## とりあえず最近のセリ情報！

先週は、糸満・知念・港川のセリに水揚げされるマグロは1日平均3本程度でした。

セリねはやや高め傾向で有り、ここ数日の悪天候のせいかな？

マグロの品質は超音波検査上であまり好ましくなかった！

先週の土曜日の糸満水揚げの32キロと今日月曜日の同じく42キロのキハダマグロは品質は比較的上位に入る品質であった。油も結構乗り始め（哺乳類は脂と表現し、魚類は油と表現されるのが正式な表示とのこと）

今日の42キロのキハダマグロは皮下より4センチ深部まで油の乗りと思われるエコーゾーンエリアを認め、超音波反応はなく、脊椎前方エコーはなし、超音波透過性良く、筋隔反射は線状明瞭に筋節無エコークリアー！しかし左背ナカ深部に筋隔反射様エコーを認めた。焼けと思った？しかしなぜかこの部



分は身われを起こしているのみで品質上級？（身われは劣化と考えるが？）消費者が決めるので私は何も言わない！

セリねは安値傾向といえど、現在の家計で考えたら庶民では簡単に購入できない値段である。

しかし漁師は経費割れである。

近海生マグロは数年はお目にかかれないかもしれない？

漁師はソデイカ漁の準備を始めている。

明日もマグロの水揚げ知れているのか？

高くても良ければマグロは手に入れることはできます。

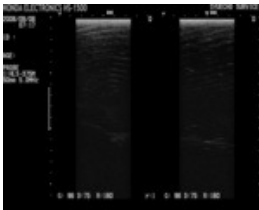
しかしまだ無謀な賭けになります。

南方メバチマグロの品質が比較的今日は良かったみたいなので注文入れば、これをおわけいたします。

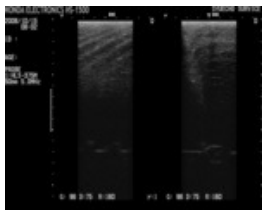
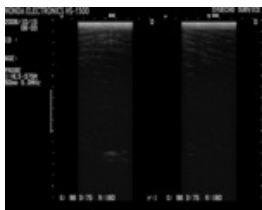
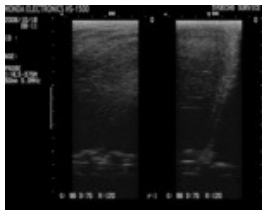
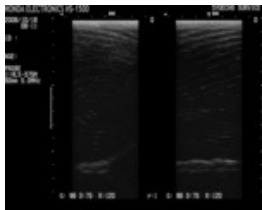
2008・10・21（火）

---

百聴は一見にしかず！



## 超音波マグロ目利きの旅



マグロの超音波目利き！  
肉眼と精度及び概念が異なる？  
写真で感じてください。

2008・10・22（水）

---

## 明日、明後日は勝負時！

今日は那覇と糸満のセリはなし！

そのため港川漁協のセリに仲買人が殺到してセリねは高騰！

それを見た人はすぐに漁に出た。

明日はマグロ多く水揚げされ、予想では安値になりそう？何故かは秘密である！

今日は日中の気温30℃を越える残暑？である。

明日のマグロは十分に目利きしないとイケない。

明日から週末にかけて勝負時であるが、どのようにアクションするか？

高値でも来週に延ばすか？迷っている！

## アクセスのお答え！になるか？

便秘のキーワードでイングァンダルマに記事にたどり着いた方が1人おりました。

それに対しての魚介類の効能（一般的にむかしから言い伝えられていること）

便秘はやはり食物繊維を多く摂取するのが常識となっております。

しかし、この程度の食事療法では普通は治りません！なぜ？

それは数十年、もの生活リズムにかたどられた食生活によるものと思われ、通常の食事療法では効果は薄い！

しかし、イングァンダルマの効果はすごい！

その成分は不飽和脂肪酸であるとのこと、これは通常人体に取

り込むことの困難な脂肪（魚なので油と表現）

であるので消化吸收のためエネルギーを費やす！ダイエット効果大！

難点は消化吸收できない油＝腸管の潤滑剤になってしまう。このため食物が滑って出てくるので、中毒症状として、一般流通禁止となっている。

不飽和脂肪酸は、マグロのトロやメカジキなど油の乗った魚類に多く含まれており、何らかの理由（よほどの金持ちで魚類好き）がない限り症状がでるほど食べることができない。

ちなみに私の場合300gのイングァンダルマの切り身が1日の安全摂取圏内である。

それを超えると便秘薬無しでどんな便秘症でも滑りだすXX！もし消化吸收することができたら！！EPA DHA カリウム マグネシウム

ナトリウム 等々サプリメントとは比較にならない効果を期待できるのでは？

このイングァンダルマは来月11月から水揚げされます。

売ることや、差し上げるといった流通はできませんが、持ち帰ることはできます。

ちなみにアカナーやトラフグのようにXXトキシンという猛毒ではないとのこと！

人によって3日ほどずべりが良くて仕事に就くことができなかつたので、毒魚指定されたかわいそうなさかなです。

マグロの大トロ以上のコッテリな味覚です。極秘に2勘まで握りて出す料亭もあります（沖縄だけ？）

私の場合！美味しすぎて限界量を超えることが多く困っています。

何故流通禁止なのか疑問に思います。  
誰か教えてください？その理由を！

2008・10・23（木）

---

## 今日のセリ回り！

今日は午前5時10分頃玉城を出発し糸満のセリへ向かう。  
気温何と21℃で有る。しかし東風平の富盛近辺から車のガラスが曇りだす。窓を開けて外気を車内に取り込むと今度は内部のガラスが曇り始めた。湿度が高い感じ！

糸満のセリへ到着したのが5時35分頃で気温が23℃と一気に2℃も上昇していた。

やや蒸し暑く感じた。

水揚げ状況はキハダマグロ3本にキメジが十数本、シビとシイラが多くおよそ400キロぐらいとのこと！

マグロとキメジの大きなもの5本のみ超音波検査を行った。  
血抜き処理されているのに超音波上血合いの乱れが強く感じられる。

良く観察したら、刺す場所がばらばらであり、静脈本管をカットしたものはなく、皆外れであった。

超音波反応を認めるものは無し！透明感が強く細胞は生きた状態を思わせた。

細胞が活着していると、海洋深層水で品質を上げることができる。

さらに超音波美顔器を利用して深部へ浸透させるとさらに効果は高くなるデータを得ている。超音波ソノポレーションにな

るのか？

次に知念に向かう！メバチマグロが4本とトンボマグロが1本と少ない！

メバチマグロのセリねは他のセリねに比較して4割程度高値で有る。

しかし品質は非常に良く、まだ死後硬直前のゴムゴムしていて弾力性が強い。

血合いもゴムで生臭さがなく美味しい。血合いを食べるのを見た仲買人に血合いを食べたら中るよ！言われた。

とんでもない！これは薬になる成分が凝集されているところであり、健康を維持するための万能薬みたいなもので有りますよ！と答えした。

まず鉄分が多く貧血に良い、DHA、EPAが豊富である。これらの栄養成分は一般的に知られている。これよりもっとも重要な成分にタウリンが多く含まれている。この成分の効果は過去ログを参照されてください！

健康の話で少し盛り上がって！

マグロの色合いを長持ちさせる秘けつについて、最もポピュラーなのが亜硝酸XXXXである。しかし腐敗が進み細菌が増殖しても見た目大きな変化を感じない！腐っても気づかないこともあるとのこと！

添加されているかの見分けは？マグロの味覚！醤油無しで食べて味覚が弱いなら、生きが良すぎて未熟成か？または薬品添加されている可能性がある？これとは別に着色材（食紅）などは味覚に変化が少ないので比較的安全？消費者にしてみれば偽装工作になるの？

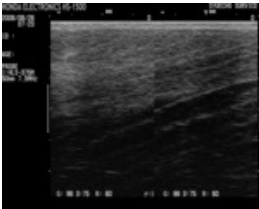


写真は今日セリ落とした生き夜光貝で重量は1、7キロの大物です。

2008・10・25（土）

---

## マグロのガン？エコーから！



今日の水揚げは糸満キメジ7？本、港川マグロ1本、知念3本、その他近海魚アカジンなどが水揚げされている。

今日は港川のセリが他の漁協のセリに比べて3割ほど高値で有った。

私はウメイロ4キロ8匹購入し、1匹は今日の夕食に調理中！  
今日も2本のみマグロの超音波検査を行った。外見上焼けの評価であったので安値でした。

しかし超音波上品質は上級に入った。

最も皆が良くないと評価したマグロは油の乗りがよく、中トロクラスでは最も旨いといわれているキハダマグロである。

このマグロを注文した人は、この値段でこれだけ上級のマグロが食べれると錯覚を起こしてしまうのが心配である。

さて話は変わり！

マグロの超音波検査を行っているると妙な映像にたびたび出くわす。

写真がそれである。

これは仲買人はガンと言い、これがあるとマグロを返品したり、価格調整が行えるのである。

私の観察する限り、超音波上では油の乗りを示唆する映像である。

その根拠は！企業秘密です。

文献では産卵後の体力の弱った時期の3週間以内に多く認められると記載されていた。

なので、今回の写真のマグロは産卵後ではないかと思われ、そのマグロの水揚げされた数日間はこの映像と類似する所見が多く認められ（約1割程度）仲買人は皆ガンだと言い、マグロを値引きしていた。

実際にこのガンの部分を試食してみた。味は弱い油の塊みたいで、どちらかというところに近い味覚を感じた。

実際には、他の身質は産卵後の疲れで味覚テクスチャー共に低下しているのと思われ、値引きは致し方ないのか？また体力のない割に焼けが多くみられたのはなぜなのか？

こんな研究している人はまだ巡り合っていないので、進歩が遅い！

予定では100本のデータで済むと思っていた。現在1000本以上検査してデータベースに蓄積しているのが450本、まだ自信をもって品質を表示できない。

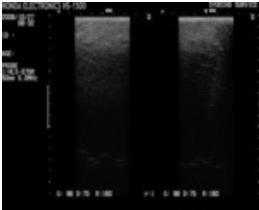
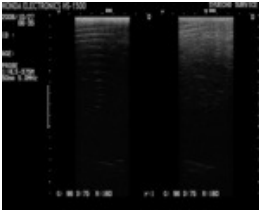


これから焼けが少なくなってくるので、なおさら・・・・・・・・・・  
です。

2008・10・27（月）

---

## キハダマグロの旬に入りだした？



今日の糸満、港川、知念水揚げのキハダマグロ、この程度の油の乗りが見られた。

写真は糸満の53キロのキハダです。

沖縄近海の100メートル棚の海水温23から24℃と好適水温になっており、港川、知念の海域はアガリバイになってきている。先週水曜日の22日からである。

なのでセリにマグロが並んでいるのか？

今日からセリねは安値である。明日は？セリねは品質ではなく消費傾向で決まるので、明日もたぶん・・・

さて最近のキハダマグロ（40キロ以上のマグロに限って）  
焼けがほとんど見られなくなってきた。そして油の乗りを示す  
背カミ皮下のエコーゾーンエリアが40ミリ幅以上のシモ  
まで分布し始めた！

ハラミは当然霜降りになりつつある。産卵時期は過ぎ去った？  
みたいである。

地球温暖化のせいなのか？10数年前の状況が1月程冬よりに  
ずれている。

春先は今年は2か月早かった！

燃料代も2割ほど安くなった。やれやれと思うなかれ！まだ高  
すぎるのである。

感覚がマヒしてきている。

2008・10・28（火）

---

## マグロの血抜きは必要？

今日の超音波検査マグロ！

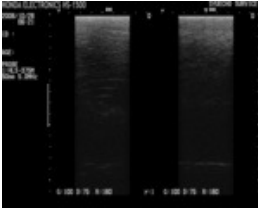
前者は血抜きなし！しかし油の乗りよし！

後者は延髄締め血抜きの両方処理！

さてセリねは前者が高値である。しかも2～3割高い！

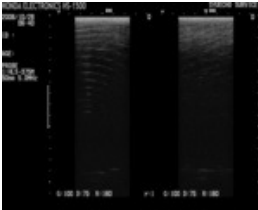
私にとっては信じられないデータである。

写真1



は血抜き処理はなしであるキハダマグロの超音波画像です！  
血合いはただれている。深部領域に超音波反応は認めない。皮下脂肪層と思われるエコーゾーン幅が40ミリ以上とデータが示した。

写真2

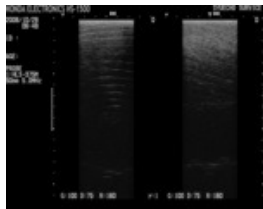


は深部領域に超音波反応は認めない。血合いは表層限局エコーで繊細均一、エコークリアー、身質もエコークリアーで超音波上透明感の強い身質に、皮下脂肪層と思われるエコーゾーン幅が40ミリ以上とデータが示した。

2008・10・29（水）

---

## 今日はビッグチャンス到来！



今日のセリでの出来事！

今日はビッグチャンスが到来した。

超音波写真を見て。

このマグロの超音波データは良い。

しかし、外見上良くないように見えており、仲買人は見向きもしない。

ましてや漁協職員でさえ小分けする方法を取っている。

いつもお世話になっている仲買い業者がこれを落とした。

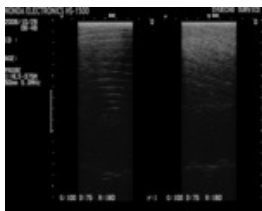
わたしはすぐに、譲ってくれるようお願いした。

ロインにカットされ先ほど届いた。

中トロクラスのマグロで最も旨いといわれているキハダマグロのトロでした。

ネットに出す前に予約注文となり、在庫は少しだけになってしまいました。

明日もセリに行きます。しかし今日の情報は漏れているかもしれないので、明日もチャンスは来るか？



2008・10・30（木）

---

## 今日の報告！

今日は糸満、知念のセリに行きました。ビッグチャンスは訪れませんでした。

内地出荷で大忙しの漁協！

沖縄に残るマグロは・・・のみ！

小さなチャンスがありました。

最高級魚！ハマ鯛（沖縄名アカマチ）これが何と、通常の半値のセリねでした。

これを少し譲ってもらい、友人やお世話になっている方々への、サービス品として利用します。

たとえ、セリ値が安くても高級魚なので、海洋深層水+碎氷で氷温保存中です。

明日友人の実家へ1匹は姿造りでお届けします。

残りの2匹は我が家の、初孫の誕生日に利用します。

来週いっぱいにはチャンスは時々訪れますので、見逃さなかったときはお買い求めください。

なお、自然の保存のみです、薬品や保存料は一切使用していな

いので、見た目の鮮度低下は明らかになります。

それでもまだ、添加物なしのナチュラルで頑張りますので、応援よろしくおねがいします。

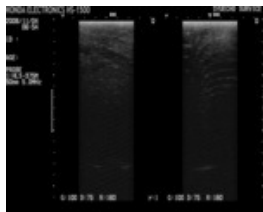
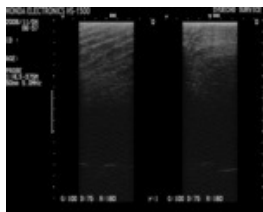
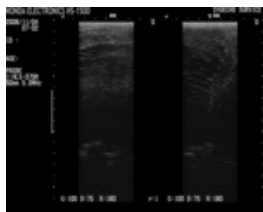
明日もセリに行きます。

11月1, 2, 3日は学会のためお休みします。

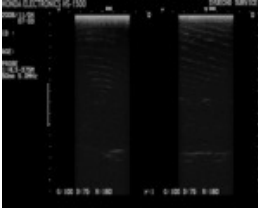
2008・11・04 (火)

---

## ソデイカ解禁！初セリ？



11月1日



からソデイカ漁が解禁になりました。

水揚げは今日からでした。

昨日の夕方、カジマーイがあったので、各漁船は帰港していて水揚げ日が集中しました。

今季は出足は良く胴体のみで7キロ以上のソデイカが多く、糸満で確認できたのが300～400キロ詰めのコンテナ7個でした。仲買業者は互いにけん制し合い、セリ値は予定通り？漁師にしてみたら安値でした。

マグロも多く水揚げされていたが、セリに間に合わないぐらい漁船が集中したので、水揚げストップ？

とりあえず、大型のマグロ30本ぐらいか？

その中で13本を超音波検査しました。

13本中10本は身質透明感があり血合いも繊細均一均一エコーでした。

油の乗りを思わせるエコーゾーンエコーが30ミリ以上であり。筋隔、筋節反転エコーとまでは観察されたものはなし！3本は血合い筋がエコー上高エコー粗雑不均一が中層までみとめられました。

漁師に尋ねたら？やはりそうか！と答えが返ってきました。

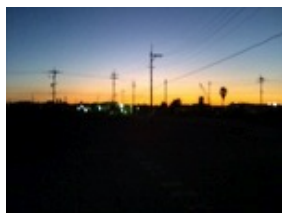
超音波血合い写真を掲載します。画像でどの程度情報が伝わるか？

ちなみに私は秒間30コマの25万画素の動画でリアルタイムに観察しています。

2008・11・05（水）

---

今日は糸満に行きました。



今日は糸満のセリに午前5時30分頃到着！

昨日と違い、今日は静かな水揚げ状況でした。写真は6時20分頃の撮影？だったか！

ゆっくり数隻の漁船からマグロ、シイラ、ソデイカが水揚げされ、マグロがセリに並んだのが6時30分頃

仲買人が到着し始めている。画面の説明を聞かれるがわからないと答えている。

今日はT丸のトップバッテリーが上級品質の所見を呈し、その他も比較的透明感が強い！

丁寧にマグロを処理しているのが外見からでも見受けられた。

セリねは高い！

トンボマグロも高いセリねでした。今日のスーパーの広告に表示された値段で利益は出せるか？

シイラも非常に高く私の見た限り至上最高値更新？

仲買人の意地と意地のぶつかりあいでしたが、非常に活気あふ



れていてうれしく感じました。

今日の新発見？

マグロの焼けには自己体温による焼けと、乳酸蓄積による焼けとその混合型の3通りが見受けられるような気がする。

味覚は熱による焼けはシーチキン缶と同じ味がして繊維のサクサク感がありおいしい気がする。あくまでも味覚の話！

乳酸焼けはピリッと酸味がして醤油をつけたらうまい。身のテクスチャーは緩くなっている。

これに類似するもので、血抜きが悪く身に血が浸みこんでしまったものは、あとに残る苦味や渋みを感じる。

醤油でごまかせるが、味覚を引っ張る感じがする。

今日の天気は雨の予報で有った。しかしまだ雨は降らず、晴れており風も南東の風が安定して吹いていて、風力システム、ソーラシステムともにバッテリー満タンである。

夕食のごはん炊きと、食事時間のテレビや電気照明などで午後11時ごろまで利用できそうである。

意外と換気扇や扇風機は電力を消費するような気がします。

2008・11・06（木）

---

## 濁った血は品質悪い？

私は、ここ数か月、マグロの水揚げされるセリ現場を回り、マグロの超音波データを収集し、現在解析中です。

2000本以上の観察で、絞り込みを100パターンに作業をつづけている。

その確認のためセリ回りは続けている。

マグロの超音波に関する資料が全くないので、1つ1つの解析に時間がかかる。

話は変わり濁った血！

マグロの品質の悪いものは、まず超音波上血合いがただれている。しかも高率に起きており、ほぼ全例に、血合い筋の乱れを認めている。血合い筋が乱れているものは血液が白濁している、または焦げて黒く粉っぽい色素粒に変化している。味覚は私の感覚では前者は酸っぱく酸味を呈し、後者は渋く苦い！

前者のロインカット時の肉眼評価は焼けていないといわれることが多く、後者は火であぶったと思うくらい明瞭に焼けている。いずれにしても両方とも冷凍で明らかに色合いの変化を呈する。

色素成分のヘモグロビンやミオグロビンが酸化して起こる色合いの変化らしく、COガスやNOガス、亜硫酸XX亜硝酸XXで色合いの変化を阻止したり、下がったpH値を上げて弱アルカリに保ち品質劣化を抑える事ができるらしい。あくまでも化学反応ではないかと推測する。

海洋深層水の効果？研究ではなく日常的な話として。

これと類似する方法で海洋深層水散布を試みた。色合いが戻るものが認められた。細胞が活着している証拠ではないかと推測する。海洋深層水生き締め処理のマグロは品質上級とされ、セリねは高値で有り。ほとんど内地出荷専門である。それだけ細胞の健康維持に必要な電解質を多く含むものと考えられる。

私の実験でも鮮度維持延長が確認できた。ドリップの流出がほとんど見られなかったので細胞膜の保護に貢献したと察する。そのため細菌の侵入を防ぎ腐敗劣化の抑制効果も出たのではな

いかと思う。

また、アカジンミーバイなど魚体の鮮明な色彩の保持に海洋深層水は絶大な威力を発揮した？

3キロ70センチの検体魚（鰓とはらわた除去、鱗は保持）に海洋深層水散布-40℃冷凍保存して、8ヶ月後に海洋深層水10リットル30℃の溶液で解凍して評価した。外見上区別できなかった。

## 集中力を上げる秘策？

昨日のセリでの出来事である。

昨日は水揚げ遅く、ギャラリーが多く、質問が多い！

1本目、2本目とデータ収集を続けていくたぶん9本目のとき、ギャラリーは多く、船長や他の漁師もいて人だかりになってしまった。

しかしこのときのマグロはとても多彩な映像を醸し出し、皆の質問に答える余裕もない！

力みすぎて息を止めた！

回りは真っ暗で見えている物は画面のみで、周囲の雑音が消えた。

データ収集を終えて、記録を取っているときに、初めて周囲に人だかりがあるのに気付いた！

聴かれたことを仲買人に漏らしそうになったので、すぐに別のマグロに移動して検査開始！

あの9本目のマグロはXXと思った。帰ってきた答えはOOだった。納得いかず現物確認し写真に収めた。

いつも協力してくれている仲買人には申し訳ないと思った。

写真は嘘をつかないと説明し納得してもらった。  
何時になるかわからないが、ご恩返しはやらなければならない、忘れてもならない！

2008・11・07（金）

---

## イザリのシーズン！

9月の終わりごろから夜の潮回りになってきた！（夜に干満の差が大きい）

来週の土曜15日は何と！！－20センチの潮位です。沖縄の面積はこのときは3倍の面積以上に沖縄は広大な陸地が広がる。

このときがチャンスです。用心深い伊勢海老やサザエ、タコ、などがテーブルサンゴに集結して宴会を開いています。

相手は水中の生き物で、その時は広大な陸地なので、当然のことながらゲット！ゲット！ゲット！！

しかし体力がないので、空想にしておきます。

地球温暖化なのに、非常によく干く？

地球も膨張しているのか？

また恐竜の時代に戻るのか？

自然エネルギー、ソーラや風力も限りある資源？

石油も同じと考えられるのでは？

来週の土曜日の深夜はイザリに行き、限りある資源のサザエや伊勢海老、タコなど体力の限り獲りつくすぞー！！

沖縄の面積がXX倍に広がる！とても体力持ちません！

ちなみに今日の沖縄本島南部は気温も高く、湿度は非常に高

かった。息苦しいほどでした。半そで半ズボンでこの状態！  
爬虫類の天下が来るかもしれない！

2008・11・10（月）

---

### くじけそうになったら！

ここ最近マグロを超音波検査していて、品質良く！焼けなど見られなかった。

しかし、ここ数日間の沖縄本島南部地域はセリに行く午前5時ごろの気温が16℃と低い！

新聞では20℃が最低気温となっている。帰り道の10時30分頃の気温は何と28℃になっている。

話は変わり！

何故かマグロが焼けを起こし始めた？

何故？

超音波検査において、焼けと判断したものに、焼けはない！

焼けはないと判断したものに焼けがある。

XXXX壁にぶちあたった。

過去の映像や写真をはじめから見直しのため、くじけそうである。

今にも逃げ出したいくらいです。

しかし、ここでくじけたら応援していただいている方々に申し訳ない！

しかも、初心はマグロが釣れる限りくじけないでがんばると誓ったはず？

くじけては未来は来ない？

くじけなくても来ない？

新発見にジェリーミートとアズキの所見を確認できました。

あと、もうひとつ追加！緑変のメカニズムが一つ解明？された。

いずれにしても、市場では求められていない。

XX, OO海域は非常に潮流が悪くなっております。

去年は曝釣！今年は・・・の予測！

マグロは12月頃から非常に高値になる？と予想するが、この不況で高いマグロは食べれないので食卓にマグロは上らない？

2008・11・13（木）

---

今日は晴れ！風強い！



ここ数日低気圧と前線が沖縄近海をうろつき、雨風強く漁に出る漁師はいない。

そのため近隣の漁協のセリはなく、マグロも水揚げされない！

仕事がない、利益はでないので研究と表現するのが妥当か？

今日から晴れ間が出始めた。貝を日干しにしておくことにした。

仕上げ段階に来ている。

写真左のボテっとしたのは、千年貝で商売繁盛、家の繁栄の守

り貝で床の間にかざります。

2列目はスイジ貝、水の字で魔を払います。軒下に吊るして飾るといつたえられています。

右の丸っこいのは夜光貝です、大きいものは殻のみの重量1700gもありました。皆が行っている真珠層磨きにするつもりです、その後LEDライトを仕込んで照明に加工予定！

小さいものは模様が美しいのでそのまま現状で出荷する予定にしました。

ランプに利用してもよい感じなので、LEDを仕込むか？迷っています。

私はスイジ貝の模様が非常に気に入っています。中身を抜くのに2か月以上かかりました。

ブログの更新は最近控えています。

あまりにも忙しすぎて、ブログネタを倉庫から出す事が出来ないのです！

2008・11・15（土）

---

今日の朝日！御光が輝いていると！おバーが言う！



今日は久しぶりにセリがありました。

しかし不漁で水揚げ少ない！

セリねは・・・・・・でした！

シビクラスのマグロが40本程度並んでいる。

通常はスーパー関係がセリ落とすのですがセリ落とさない。これは比較的安値！

アカジンを落とすつもりで有ったがセリねは上昇し断念した。続いてウメイロをターゲットに、これも高すぎる。あきらめた！

現在世の中の流通は薄利多売方式で品質より安さである。薄利なので何らかのトラブルが起きると大きな損失を招く構造になってきたような気がする。

世の中不景気でお先真っ暗！

そんな状況の今日の日の出に仲買人のおバーが朝日を拝んでいる？

どうしてと聞いた！御光がさしているよ！とのこと！

つられて一緒に拝み写真に収める

今日のこの輝きは去年の同じ時期にほぼ毎日撮影していた。黄金色のときはどんよりした雲行きでも天気は回復しすがすがしい天候になったと過去ログに記載されていた。

なので今日はさわやかな秋晴れで行楽日和です。

ちょうど大潮なので潮干狩りができます。

帰りに港川魚市場のおバーのお店でお土産を買っていただきます。

値段はいつも通りの値段でがんばっています。



2008・11・17（月）

---

今日はマグロ比較的多い！マグロの模様が教えてくれること？

今日は港川のセリと知念のセリまわり。

超音波検査を行ったのは、知り合いの仲買人がXXでセリ落としたキハダマグロでした。

反応出ていました？何故？なぜ？なぜ？

目利き！

眼は澄んでおり、太って見られ並んだマグロの中ではマグロ模様が**多い！**



写真左



写真右はマグロ模様消失したもの！

胸鰭付近の血抜き切開痕があり、血抜きを試みたとみられる。

マグロの血液は鮮明朱色の粘液状であり、外部に漏れるとゲル化する。

尻尾の切り口は曝隆強く断面は筋繊維がしっかり保存されている

るとみられるニキビ用粒粒が多くみられた。

品質良い評価が高かったのか？尻尾の切り口は目利きのため、ぐちゃぐちゃになっている。

### 超音波評価

両側血合い筋は乱れを生じており、その乱れは中層に及ぶ！

右片側の血合い筋周囲の筋節が不明瞭で粗雑不均一になっている。明らかに左右差を認めた。

背カミ、ナカ境界部の深部身質に筋節構築の乱れがあり、脊椎前方エコーも明らかに認める。

焼けているか？と聞かれたら右側は焼けていると答える。今回は答えなかった！

ロインにカットしたものの右ロインが左上写真、右下写真は左側ロインです。100パーセント品質上級との皆の評価でした。

またもや外れ！しかし超音波はとらえていました。



反応のあった部分の身は指先で簡単に潰れ、酸味が強い、超音波所見と一致した。

## 写真最後



2008・11・18 (火)

---

## 今日は糸満のみマグロあり！

今日は糸満にセリのみマグロが並んでいる。

血抜きはすべて命中！

一番バッテリー48キロ鮮明模様に、しっぽの切り口透明感が強く曝隆強い鮮明な朱色（アメジスト色）

超音波でゴム様ノイズ多い。皮下脂肪層を表す皮下エコーゾーン領域は20ミリ幅で油の乗りはあまり強くないと感じる。

背カミ、ナカ境界深部の身質は無エコー僅かに筋隔を認め、超音波透過性良好、超音波反応なしでした。

尻尾の断面は写真左下フィレの色合いに左右差なし！

超音波マグロ目利きの旅



ロインにカットしてみたら右下写真



色合い良く、表面の筋繊維の構築がしっかりしていて断面はニキビ様粒々が認められる。味覚はコンニャクみたいでゴムゴム  
していて味がしない！

美味しくいただける熟成まで10℃の冷蔵保存で20時間は必要か？

2008・11・19（水）

---

## 今日は北風15メートル！



今日は糸満、那覇のセリは休みです。

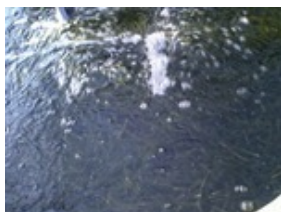
昨日から大陸高気圧が張り出し、北風強く海はしけており漁に出ていない。

そのため近海の魚介類、マグロやソデイカの水揚げは芳しくない！

この調子だとセリにマグロが並ぶのは土曜日あたりからか？

昨日は奥武島に天然海水循環方式の海ぶどう栽培施設の見学に行った。

写真のハウス



に 水槽が設置されています。



ポンプは海水循環とエアーポンプの2系統を常時使用して栽培していました。

出荷まじかの海ぶどうです。グリーンキャビアと称される海ぶどうです。

一本一本手摘みなので大量出荷のときは特産海ぶどう組合総出で大忙しとのこと

個人消費レベルはいつでも出荷できるとのことでした。



太もずくも来週あたり植え付けし、3月初旬ごろから収穫開始するようです。

来年も完熟もずくを分けてもらえるようになりました。

もずくの料理方法は知念漁協のホームページに多くのレシピが掲載されています。ホームページの更新が行われていませんが、直売店は大賑わいでした。

**ブログのデザイン最新です！**

たった一つの音楽つきのブログデザインを選択しました。

音質は良くないのですが！オレンジペコの大好きなサウンドが流れてきます。

この壊れたラジオのような、サウンドは、昭和の年代の耳に優しいのか？

私個人だけなのか？

オレンジペコのサウンド大好きです。久しぶりに巡り合いました。

音楽は大好きです。

コピーするなら、1番、ジェフック、2、サンタナ、3 高中のリードギターで有りサイドでもありブルースまたはバラード系統なのか？フュージョン系統か？

クールな音楽が気持ちいいです。

オレンジペコは暖かく緩やかでスローリーで、裏に悲しみをを感じる？のが好きです。

このブログ記事は趣味の世界のたわごとでした。

一人でも共感できる人がいたらいいなと、暇な今日に書き込みました。

2008・11・21（金）

---

## 火曜日から今日まで夜光貝細工！

ここ最近4日間の沖縄の天候は冬型の気圧配置が続きあまり良くなく、漁に出れる時間が少ない！

マグロ漁をまともにできない海況なのでセリに出向いてもマグロはない。

寒さで腰痛がひどいので、引きこもりの生活をつづけていた。

その期間に夜光貝シートの作成、夜光貝磨き、インテリア置物  
用夜光貝のデザイン磨きとアクセントつけ！

写真



先ほど1個出来上がった。調子によって-40℃で生きたまま  
冷凍保存している夜光貝を磨こうとしたら、触れただけで手に  
くっつき凍傷を起こしそうなので、これは中止！予定通り今年  
の暮れににお正月料亭ご用達セットですべて販売する予定。







これを日干ししている間に、ソデイカ刺身ミニパックを20個仕込みマイナス40℃急速冷凍保管！左から、スイジ貝！クモ貝！千年貝！

1キロ前後の大型夜光貝の石灰落とし、あまり模様が良くない！デザインが思い浮かぶまで保管することにした。

明日は糸満のセリにマグロの超音波目利きの研究に行く予定！

右の夜光貝は誰でもできる！

左は二度と作れないデザイン！夜光貝に合わせてトリミングデザインしただけ。

夜光貝の示すトリミングは完璧ではなかったです。

写真を良く見ると、理解できます。

良く見てください、抜けがところどころ存在します。

2008・11・22（土）

---

## 近隣セリマグロ水揚げ！

今日は糸満に50キロ平均のキハダマグロ10本越え程度、港川30から40キロクラス5本（???）

？この意味合い察してください。ちなみに那覇と糸満のセリは明日と明後日はない！

知念はメジクラス以下が1列ならんでいました。

セリねは去年の今頃の値段より2から3割安値でした。12月の半ばを過ぎると高値になるのが通常であるが？

今年はこの程度セリねが上昇するか？これによって来年の予測を立てるもっとも重要な時期になってくる。

今日の超音波検査は糸満の老漁師の50キロクラス4本を先頭に検査した。4本中1本に血抜きミスがあったが、それを補うだけの循環冷海水処理でランブルの水質が非常によく、マグロ模様が鮮明で体表は蛍光ピンク色に輝いていて非常に美しかった。ロインにカットした断面の脊椎付近の身質がゴム状で筋繊維もしっかりしていて非常に良いマグロと感じた。

これまでの超音波データとマグロの品質に相関性が見られるようになってきた。

焼けは判定できません！

なぜなら焼けは仲買人が決めるので、何とでもいえる。その根拠は焼けているように見えるから？

逆に焼けていないように見えたら焼けとは言わない、判定後に身が落ち着いてきて焼けが見えてきてもである。

まだ憶測で有るが、ランブルの水質が悪いと（酸素分圧が低い

状態)、マグロの劣化が促進される気がする。温度よりも水質に相関性がある。水質管理の悪い時のマグロの処理は雑で有る。どれが先かはわからないが・・・？

血抜き処理は焼けの発生を抑制する効果を認めている。

焼けがあったとしても、血が身にしみこんでいないので、保存が長くなるデータを得ている。

逆にどんなに鮮度及び品質がセリ時に良くても、血がこもったマグロは変色及び変質が速い、保存期間の短縮も・・・！

これからの時代マグロの水揚げは少なくなると思います。なぜなら10キロ以下のシビクラスが激減している。数少ない水揚げのマグロで利益を出すためには、利益を出せる期間の長時間のマグロの品質保持は重要になってくる。マグロ流通させるカギは漁師が握っている。マグロを釣ったら売れる時代は終わり、売れるマグロを提供するのである。糸満の老漁師（マグロ船にも乗船した経験を持つ）と雑談ながら今日話した。

2008・11・24（月）

---

## 那覇と糸満のセリは休み！南部近隣セリ高値！

今日は休む予定でしたが、港川セリは多く水揚げされているので出向いた！

サンエーオープン特売のためか？セリねは高い！スーパー関連の仲買人が落としまくっている！

料亭向けのマグロやアカジン、アカマチ、シマアオダイなどは通常セリより安値傾向でした。

私はイカゲソ10キロを仕入れ、塩もみ渥抜きをして現在時間

待ちであります。

今日中に商品化してパックし冷凍保存したいのであるが、燻製の予定でしたが小雨が降り出し変更することにした。

これからレシピを想定した下ごしらえ！

2008・11・26（水）

---

## 今日は休みの予定！夜光貝彫刻細工！

今日は、セリにマグロはないと思って、朝から夜光貝の彫刻細工の準備！

写真



昨日大まかな模様だしが終わり、光をあてながら、仕上ガリのデザインを想定して下書きを入れていく！

水にぬらさないと輝きを確認できない欠点と、貝殻の粉が舞い上がり長時間続けることができない。

最終的なイメージを忘れないためにできるだけ早く行わなければならない。

今日は曇りで暗く、この状態でデザイン細工を行っていくと明るすぎる色彩になってしまう。

.....

電話が鳴っている。

マグロ水揚げされているらしいので、これから知念漁協にマグロの超音波検査の研究に行かねば！  
後で書き込みします。

今日知念でマグロを1本観察した。

品質良く、すぐさま検査後注文が入り完売となる！

油の乗り30ミリ程度で有る。これをトロというか？

私の超音波基準は、とりあえずエコーレベルが筋節、筋隔反転が見られたらトロと判断している。

反転エコー像とは？

赤身の場合低エコークリアーな筋節に高エコー線状明瞭な筋隔が観察される。

油が乗り始めると、筋節エコーは高エコー粗雑に観察され始める。

油の乗りが強くなってくると、筋節は粗雑不均一化が増し、筋隔の高エコー反射を上回るスペックル性を見せ、これにより反転画像として観察される。

昨日観察したメバチマグロの80キロクラス。

油は非常に乗っておりここ最近のチャンピオンクラスでした。

しかし、返事は油は全く無しとのこと！

実際に超音波上反転像ではなかった。

ありえない安値で引き取って、この返事は非常に許せない。

今年観察したメバチマグロではトップクラスである。

この時期で子の品質でこの価格！

マグロ返せと言いたい！

## マグロの売れ行きで考える？

今日11月27日もセリはなく、マグロ水揚げなし！

那覇のセリにはマグロは並んでいるらしい！

マグロのセリねの上昇が鈍い！

その理由？通常この程度の天候ではマグロ漁に漁師は出漁するのであるが？

各鮮魚店もマグロの売れ行き激減？している。売れないので漁に出ない？それとマグロが激減しており利益を出すだけの量を釣ることが困難となってきた。

3週間前に信じられない値段がついた日があったが、これはやけくそで線香花火のように終わりの瞬間であったのか。このまま続けると大きな負債を負って倒産する業者も出てくる。特に個人経営で大きな商売を行っているところは……

私は片田舎で暮らしているので、この緊迫感は感じられない。片田舎は都市部の鮮魚店やスーパーより安くて良いものをそろえないと、お客さんは来ない！

ここ3週間ほど状況は芳しくない！内地出荷のできる業者が時折蛍光灯のように明るく光る。

その時は漁協も活気付くのであるが、長くは続かない。

ここ最近大きな祭りやイベントがあるにもかかわらず、交通渋滞が軽微である。

昔はスーパーの開店に早朝から行列が並んでいたが……

最近の日本の消費傾向はアメリカ型に変貌してきている。逆にアメリカは和風志向が増えてきているらしい？

その根拠として、アメリカ型の病気の発症率が増えてきている

との報告がある。

逆に和食を取り入れたアメリカは健康のためサプリメント利用が少なくなり、和風食で健康維持やダイエットに？

私のまわりはマグロが多くある。漁師の生活維持には捨て売りはできない、しかし売らなければ商売にならない？

赤字を切っても？

紙幣は増えていないのに、お金が増えた？デジタルの落とし穴である。原因は電子マネー！

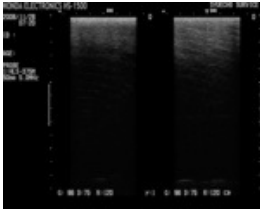
沖縄において、マグロを消費したらお金は自分に戻ってくる。

牛肉を買うと・・・戻ってこないのでは？

2008・11・28（金）

---

## 今日糸満にマグロあり！



今日28日糸満にマグロが水揚げされた。

ここ数日の悪天候の中でがんばったから？

那覇のセリもマグロ少ない！知念もない！港川もない！

その中でのこの釣果である。

船名J丸で魚の扱いトップクラスであり安心して落とすことができる。

マグロはどこにも無いにも関わらず、セリ値は上がらない！月

末の締めなので一般的な価格推移である。

油の乗りも程よく、鮮度もよい！中クラスの55キロのキハダ左背カミロインを業者に分けてもらった。

写真が超音波画像です。背ナカシモ境界でこの油の乗りで有る。熟成をかねてマイナス3℃でチルド空冷呼吸保存を行っている。出荷は早くて明日の夕方！食べごろは明後日より熟成が高まる温度設定！

腹ナカ部分は超音波上筋節/筋隔反転を呈しメタボリック症候群（肥満の映像）に類似する、これは料亭が持って行った。

今日のキハダマグロは超音波上55キロクラスが油の乗りよく、65キロクラスがこれに次ぐ！

セリねは65キロクラスが高値！いつもと様子が異なる。内地出荷しないからか？

メバチマグロ60キロクラスも5本あり4本は油の乗りがキハダの2倍ぐらいで観察された。

明日はのんびりする予定！連絡入れば糸満のセリに出向く！

2008・11・29（土）

---

今日は晴天！海況良し！



今日11月29日の夜明け！



写真は港川漁港新港防波堤先端からの朝日！

抜けるような青空に白金色の輝きが美しい！

この輝きのとき良いことがある。

漁師は7割ほど漁に出た。

ソデイカ狙いが多く、次いでマグロ、アカジンは1隻、ハマ鯛狙いはまだ出港していない。

セリねはあまり芳しくない。

・・・・・・・・・・また電話が鳴っている。

マグロ上がっているらしいので知念のセリに行く。

続きは今晚にでも！

2008・12・02（火）

---

## 焦る必要はない！

土曜日、昨日、今日とマグロの水揚げは少ない！

いつもお世話になっている仲買業者株式会社Mとの先物予想で今日が勝負の日でした！

帰ってきているはずのJ丸、K丸が入港していない。まだ天気は安定しているので今無理して少ないマグロの中から高値でセリ落とすより、たとえ高値でも水揚げの多い時に勝負しましょうと！

明日、明後日は気を抜けない！

ちなみに今日は寝坊して糸満に到着したのが午前6じ30分！仲買人が多く、情報が漏れるので超音波検査はなし、と言うより正直には必要性がなかった！

これが水揚げ多かった場合はとんでもないことになっていた！

明日は目覚まし3個セットで気を引き締めなければ！

2008・12・03（水）

---

## 今日はセリ及びマグロ情報を上回る、沖縄特製もずくドリンクのご紹介！

今日は糸満、知念のセリめぐり！

マグロ水揚げ少なく、セリね高い！

お得情報をお送りします。

写真のもずくパック！



通常の味付けモズクとの違いは？

開発にT業者開発の実用新案登録商品！

会長自ら自分の健康維持のため、手軽でいつでもどこでも摂取できるように開発したものです。

試供品で一部に出回っていると思われそうですが一般販売はまだのようで、とりあえず一般販売前にネットにて紹介を依頼されました。

商品内容は、原材料、沖縄県南城市産太もずく、味付けは健康を最も考えてやんばる産のシークァーサー、お酢、糖蜜でのナチュラル仕上げ、さらにスポーツパックタイプでどこでもいつでもお気軽にとの趣旨で工夫をこらしました。

詳細およびお問い合わせは、ホームページURL <http://syuzou.awk.jp/>

2008・12・04（木）

---

## お金を握りしめセリへ！しかし我慢！



今日も糸満のセリに向かう！

ゆっくり出発したので6時ごろに到着！マグロ1本も無しなのでせりの外でゆっくり日の出を観察！

写真は午前6時15分頃の東の方面の映像です。

ゆっくり眺めていたら、漁協職員がマグロ並んでいるよ！と連絡してくれた。

急いで、超音波装置をセットしセリに戻る。マグロ8本並んでいる。その中の超音波上で最高品質のものをセリ落とすようお願いした。結局高値で競り負け！





つぎはお金を握りしめて知念ヘドでかいマグロばかりで冷蔵庫に入らない！今年見たキハダマグロでは最高の



91キロのチンパニーでした。小さいものでも65キロぐらいあり、握りしめたお金で買えない！

今日アガリハマがオープンなので今週は無理しない方が無難であるとのこと。

明日も糸満、知念めぐり！

港川は今年新築したセリ場なので最も美しくきれいな港川漁協セリ！

来るべき時まで我慢である。

2008・12・05（金）

---

今朝早朝カジマーイ！セリでマグロ勝負時のとき！

今日はM仲買業者と我慢に我慢を重ねて、勝負する日に決めて

いた！

セリに向かう時刻はかじまーいにより、土砂降りに台風並みの風が吹く。

糸満のセリは、信頼性の高いT！J！ K丸がマグロをたくさん釣ってきている。

超音波上は油の乗り非常によく、また鮮度もよいのか？透明感が強い！（超音波透過性が良く多重反射ノイズ皆無）私の見立てでは非常に品質高い最上級のランク5とデータベースを示した。

しかし他の仲買人の評価は低い！この天候なので明日はまずマグロはないと見るがセリねは上がらない！

今回は50キロクラスのフィレーを仕入れた。先ほどロインで届きました。思った通りの品質でした。

身はまだ生きていて硬いので、ブロックにカットしビニール包装呼吸方式でマイナス7℃エアープラスト方式で色と熟成を兼ねて保管中！切れ端は今日、明日の我が家の握りで夕食ディナーに利用する。これは家庭用冷蔵庫で10℃冷蔵熟成中！

食べる分だけ切りだして、寿司を握る方式にした。シャリは3時ごろから炊きあげ予定です。



もし今日の夕方御寄り頂けたら・・・です。

写真は背ナカ部の脊椎中隔面の状況です。白っぽく見えるのはすべて油の乗りでした。

超音波ではこれだけ均一に中心部まで脂がのっていたので、赤身との境界が見られず判定は油の乗りは弱いかもしれないと、弱気な発言をしました？が！心の中では絶対に品質は良いと思っていました。

なので注文を受けていないのですがたくさん仕入れました。

結果は十分納得！そして気分爽快！

利益で考えたら、ギャンブルと同じ！

先ほど、イングァンダルマをもらいました。これは食用として流通禁止魚です。

理由は、不飽和脂肪酸の塊なので食べすぎるとおなかの中にワックスを塗ったようになり、すべるからです。



写真を見てお分かりのようにキハダマグロのトロのブロックと比べて純白なのがわかりいただけだと思います。

今日の沖縄本島南部地域は北風15メートル以上吹き荒れ空気も乾燥しているので、これを油抜きしてお肌の防寒に使用するよていです。

ちなみにこのイングァンダルマは鱗の細かい方の種類でした。究極のトロ！しかし食べれません！

2008・12・08（月）

---

## マグロは無し！価格推移は？



今日は糸満のセリ、知念のセリ巡り！

気温14度、無風状態で曇り！

糸満にマグロはなく、シビとシイラで一列並ぶ程度で有る。

仲買人はいつもの10分の1の数仲買業者の身である。

近海魚の列に元気の良い錦エビ（トラエビ、一般の方は伊勢海老？と呼ぶ？）が並んでいる。

競争相手がいないので、安値になる？落としてもらうようお願いした。

1匹のみ分けてもらい生きてままマイナス40℃急速冷凍にした。

T丸が明日マグロをセリに出すと言って出漁したので明日も糸満に行く予定です。

マグロの水揚げが少ないにも関わらず、セリ値は上昇しない日が続いている。しかし間違いなく明日からはセリねが上がる。

やはり宴会にはマグロは欠かせないので？代替えの紅鮭では物足りないみたいで有る。

御客の要望に答えなければならぬ業者があすからマグロを求めてセリに殺到するので、セリねは上がる？

販売価格はこのご時世なので据え置きになると見るので、注文

できる業者に注文をいれていた方が無難？

さて読みが当たるか？

写真は糸満のセリが終わり、ゆんたく中に日の出を拝めたので撮影しました。

左側は雨が降っています。おわかりいただけるでしょうか？

## 夜光貝細工



夜光貝細工 5点出来上がりです。

写真はインエリア置物用の中型

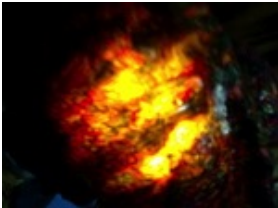




夜光貝、大型！



内部に電灯を仕込むと、



インテリア照明！

髪飾り用は、螺鈿風に夜光貝シートを貼り付け、土台のプレートの色合いと、夜光貝の輝きに合わせてトリミングしてみたらこのような下書きになり、アクセントをつけました。

夜光貝シートの作り方は伝授できません！企業秘密なので！

わたるさん！御免なさい。これだけは記録していません！

失敗は成功の素です。

今回の貝細工は失敗から生まれたようなものです。

螺鈿細工を見ると発想が変わります。

夜光貝

磨きは誰でもできます。特に真珠層出しの磨き方は！  
色つけも熱処理でできます。どの程度かは教えてしまったかも  
？

2008・12・09（火）

---

## 知念のセリで幻のキリストカニをゲット！

今日は、糸満のセリへ行きました。

気温16度、やや暖かいかんじ！

マグロは1本のみ68キロのキハダがありました。セリねは当然高値でした。

超音波検査は中止！なぜなら選ぶことができないので！

アオリイカ500gから3500g平均1500gが数十本と多く水揚げされている。

これのセリねは昨日の4割安ぐらいで推移しました。

次に知念へ移動した。ここはメバチマグロが1本並んでおり、セリね高い！

何と今日幻のキリストガニ！和名シマイシガニが1匹だけ活魚の水槽で泳いでいる。



M仲買業者が仕入れてプレゼントしてくれた。とても上品で美味しいので必ず人に譲らず食べなさいとの趣旨！

これは気持ちのこもったプレゼントなので、クリスマスイブの我が家の夕食ディナーに鍋ものにするか、海鮮クラブスパゲティーにするか、その日の気分で決定！

ちなみに台湾ガサミは多く水揚げされていました。安値のとき皆のクリスマスや正月用は仕入れます。

ちなみに調理方法は伊勢海老パスタとほぼ同じです。ホームページの鮮魚雑学のページを参照ください。 <http://syuzou.awk.jp/sengyozatugaku.html>

2008・12・11（木）

---

## セリ情報！

今日は糸満にマグロあり

セリね安いと思う

港川はシビ、シイラ多くセリね高い、糸満の3割程度高値！品質が良いからと業者が・・・

知念はバラエティーに富んだ多くの種類の魚介類！マクブ、カノコ伊勢海老！

ワタリガニ、シイラ、メアジなど程よい水揚げ？セリねは普通、時期的に安値では？

今日の超音波検査は23キロのキメジが最も油の乗りよく、次いで35キロのキハダマグロ！

30キロのキハダマグロはT丸！油の乗りは少ない！しかし最も鮮度が高く（外見上）超音波も透過性良く

筋隔反射表層限極で観察された。買うとしたらどれを買うかの問いに？

この30キロのマグロを買うと答えた！そしていつも指導いただいているM仲買業者がおとした。

結果はロインにカットした断面はアメジストいろの鮮明な朱色に透明感があり、品質は最も日もちすると予測された。

これは、すぐに完売となった！

本日の超音波品質検査は見立て通りの結果となり、満足している。

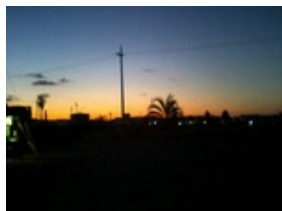
今日のデータ写真は掲載できません！

非常に多くの重要ポイントが映し出されていたので！

2008・12・12（金）

---

## 糸満で天狗貝ゲット！



糸満のセリ場で迎えた朝焼け！午前6時30分頃！

今日は糸満にマグロあり！

セリね昨日の8割高でした。

今日は潜り漁の水揚げ比較的多く、何と天狗貝が出されていました。

それも、独特の形状に破損なく虫食いなどの劣化も見られない逸品！

仲買人は皆ねらっている。ここまでは値を付けきれないであろう

うとの予想セリねでキンシロに落としてもらった。



写真左が今日の一品、右は5か月前ほどに？知念で落としてもらったものです。



身抜きして、磨きをかけるのに2か月はかかりました。



販売は夜光貝細工が5品出来上がった時に出品いたします。

その時シーサーショッピングモールが存在していれば、こちらのショップのみ限定で販売いたします。

明日も糸満に行きます。マグロの水揚げは他の漁協より多いとの予測！

続き

夜光貝の髪飾りと照明細工2個すべて、仲買人に差し上げたので

現在あたらしいのを5個目指して、細工中です！

見られると欲しがられ！

欲しがられると、差上げてしまう。

一生販売不可となるのか？

2008・12・15（月）

---

## 今日は糸満のみ！

今日は糸満のセリにマグロ4本並ぶ！知念及び港川のセリには出ていない。

マグロが少ないと仲買人は少なくセリねも低いのが常ですが？

今日のセリ場はどこも仲買人が多い。

マグロは高い！私が超音波検査を行ったマグロの中で今年最高値でした。

不況を忘れさせるセリねでした。まだマグロを食卓に並べるだけの経済状況の方々が存在するのでしょうか。

しかしマグロ経済は終わったような気がするのは私だけなのか？

いずれにしてもマグロは少なくなり、高級食材になって値段は落ち着くような気がします。

その時！品質にごまかしは・・・

2008・12・16（火）

---

## 今日糸満のセリにマグロあり

今日は糸満にメバチマグロ45キロが1本のみ水揚げされました。

高値でした。

明日もマグロあるでしょう！

台風22号が接近中ですが、大陸高気圧の張り出しに負けぎみなので、海はあまりあれていない模様！

マグロ名人が3隻漁に出たのを確認できたので明日はマグロあると思われます。

また近海の潮流が昨年と同時期にマグロが曝釣したときに類似してきており、さらに潮も走り出した！

去年は約2週間ほど曝釣が続いた！

さて今年は何？

明日からセリめぐりが楽しみである。

ホームページに海洋深層水を利用した冷凍マグロの急速解凍処理テストを掲載しました。

どうぞご参照ください！

こちらより → <http://syuzou.awk.jp/sengyozatugaku.html>

# INDEX

2007・06・15 (金)	本マグロ水上げなるも	3
2007・06・16 (土)	今日から海止め、元ちゃんの本マグロがー！	3
2007・06・17 (日)	大雨洪水警報発令、ハーリーできる？	4
2007・06・18 (月)	ハーリー終了！	4
2007・06・19 (火)	ハーリーの打ち上げ	4
2007・06・21 (木)	今日から漁開始！明日のセリ状況を楽しみに	5
	シイタケともずくでガンが治る？	5
2007・06・22 (金)	セリ風景アップ (^▽^)	6
2007・06・23 (土)	今日の水上げにマグロなし	6
2007・06・25 (月)	マグロ水上げならず	7
	特許に公開されました	7
2007・06・26 (火)	1隻帰港マグロやっと上がった	8
2007・06・28 (木)	マグロ釣れず、今日の状況	8
2007・06・30 (土)	沖縄の朝の漁港	9
2007・07・05 (木)	沖縄地方伊勢海老解禁	9
2007・07・06 (金)	沖縄の夏日の朝	9
2007・07・07 (土)	沖縄の朝の南部東海岸	10
2007・07・08 (日)	マグロの話？聴いた話	10
2007・07・09 (月)	我が家近辺の海岸線	11
2007・07・11 (水)	台風接近中 ^^ ;	11
2007・07・14 (土)	台風4号の猛威	12
	画像台風	13
2007・07・15 (日)	台風後のかたづけ、そしてスクガラス	13



2007・07・17 (火)	美味しいキハダマグロと思うが？	14
2007・07・18 (水)	漁師の嘆き	15
2007・07・20 (金)	音で見る世界	15
2007・07・21 (土)	超音波その2	16
2007・07・22 (日)	今日の釣果	17
2007・07・25 (水)	先日の釣行の詳細	18
2007・07・26 (木)	妙な天候	18
	代理Nです。	19
2007・07・31 (火)	台風4号の被害が多すぎて	19
2007・08・01 (水)	今日のセリ	20
2007・08・03 (金)	ちょっと涼しくなる沖縄の数日前の夜の沖釣り	20
2007・08・20 (月)	マグロの夏休みはいつまで続く？	21
2007・08・30 (木)	8/30セリマグロ	22
2007・09・01 (土)	今日のセリ状況	23
2007・09・12 (水)	最近のマグロ水揚げ	24
2007・09・21 (金)	台風12号の余波の荒海にマグロ漁へ	24
2007・09・22 (土)	もりひこマグロ無し、きよひでのマグロ超高値	25
2007・09・23 (日)	明日セリがあります	25
2007・09・24 (月)	今日のセリ状況	26
2007・09・28 (金)	キハダマグロがしい	26
2007・09・29 (土)	超音波	27
2007・09・30 (日)	超音波生理	27
2007・10・01 (月)	アカナー(バラフェダイ)の悲劇	28
2007・10・02 (火)	今日の魚は上品質	29
2007・10・03 (水)	台風15号接近中	30

2007・10・04 (木)	冷凍マグロの落とし穴	30
2007・10・05 (金)	台風の贈り物	31
2007・10・06 (土)	美顔	32
2007・10・07 (日)	画像を極める	32
2007・10・08 (月)	アカジンミーバイ釣れだす	33
2007・10・11 (木)	白いか (アオリイカ) 高釣	34
2007・10・22 (月)	画像を極める 2	35
2007・10・24 (水)	画像を極める 3 ピットホール	36
2007・10・25 (木)	画像を極める 4	37
2007・10・26 (金)	画像を極める 5	38
2007・10・27 (土)	画像を極める 6	38
2007・10・30 (火)	鮮魚を見極める	39
2007・10・31 (水)	風が音を遠くから運ぶ?	41
2007・11・01 (木)	アオリイカは何色を好む?	42
2007・11・06 (火)	画像を極める 6 ピットホール	42
2007・11・08 (木)	デジタルのピットホール?	43
2007・11・09 (金)	今日の水揚げトピックス	44
2007・11・11 (日)	器の大きさ	45
2007・11・15 (木)	今日のセリ	46
2007・11・17 (土)	味覚の神秘	47
2007・11・18 (日)	生鮮マグロが消えるかもしれない? !!!	48
2007・11・19 (月)	アブラソコムツ (インゲンダルマ) は中る?	49
2007・11・20 (火)	マグロの目利きは難しい!	50
2007・11・22 (木)	北風強く、晴天	50
2007・11・23 (金)	台風 2 3 号の影響だった!	51

2007・11・24 (土)	捨てるところに栄養化が高かった	52
2007・11・26 (月)	台風23号沖縄近海に停滞	53
2007・11・29 (木)	自分の体が資本	54
2007・12・01 (土)	今日から一斉に漁に出る	54
2007・12・02 (日)	今日は那覇マラソン	55
2007・12・03 (月)	やはり大漁	56
2007・12・04 (火)	超音波殺菌?	57
2007・12・05 (水)	デジタル(マニュアル)化の危険性今日は面白くないよ!	58
2007・12・06 (木)	今朝の天気	59
2007・12・07 (金)	大型のキハダマグロ順調	60
2007・12・08 (土)	キハダマグロですしパーティー	61
2007・12・10 (月)	今日のセリでメバチマグロを競り落とす	62
2007・12・11 (火)	みよ鮮魚の生鮮マグロを代理出品	63
2007・12・12 (水)	今日セリでマグロは安値傾向	64
2007・12・13 (木)	今日のセリ高値取引	65
2007・12・14 (金)	今日のセリにマグロ無し! 漁師まだ冬休み?	66
2007・12・15 (土)	今日はセリにマグロ4本でやや安値	67
2007・12・16 (日)	今日は日曜天気良く、レジャーボートも沖釣り	68
	港に行ってきました	68
2007・12・17 (月)	マグロ多く上がり、やや安値	69
	血合いの料理方法が1つできました	70
2007・12・18 (火)	今日の早朝の港の風景	71
	秘伝の石巻漁法	71

2007・12・19 (水)	マグロを超音波で目引き .....	73
2007・12・20 (木)	マグロの血合い！その美味しい摂取法 .....	74
	簡単手巻きすし .....	74
2007・12・21 (金)	今日からマグロ高値取り引き、沖縄南風強く天候悪し .....	75
2007・12・22 (土)	昨日のあの朝日は悪天候の兆候だった .....	76
2007・12・23 (日)	メバチマグロブロックの均温解凍失敗！ .....	77
	前ブログの結果はマグロの味は良かった！ .....	78
2007・12・24 (月)	クリスマス イブの早朝の競り、マグロ高値 .....	79
	直売だから出来る品質と鮮度 .....	80
	前回のブログはつまらなかったの、もう1話、石垣の名蔵でのちょっと怖かった話 .....	81
2007・12・25 (火)	今日競りは無し、天気が回復しそう .....	82
2007・12・26 (水)	今日も晴天、まぐろ1本、クジラの話！ .....	83
2007・12・27 (木)	今日の競りもマグロ1本、大潮は食い渋り .....	84
2007・12・28 (金)	今日はマグロ2本高値！天気が好天になりそう .....	85
	クジラと朝日を同時に見れる丘 .....	86
	クジラの見える丘2 .....	87
2007・12・29 (土)	今日の競り、正月の天気 .....	88
2007・12・30 (日)	今日競り無し、天気悪し！ .....	89

	正月スピードクッキング .....	89
2007・12・31 (月)	今日の競りにアカジン6本、やや高値！明日は初日の出拝めそう！！ .....	91
	明日元旦は、晴れ！日の出写真撮ります！ .....	92
2008・01・01 (火)	初日の出を漁港で！ .....	92
2008・01・02 (水)	1月2日の朝日、今日は新春釣り大会 .....	93
2008・01・03 (木)	明日は初競り、今日天気良く漁師半数は漁に出る！ .....	94
	二十歳に送る！20年前の皆既日食！！ .....	94
	沖縄のローカルロックバンド凜 .....	95
2008・01・04 (金)	今日は初競り！マグロお祝儀価格 .....	95
	クジラ撮影できなかったので、世界ニュースより .....	96
	魚を音で殺傷できる？ .....	97
2008・01・05 (土)	今日はせり無し！今日の成人式は晴天で暑くなりそう？ .....	98
2008・01・06 (日)	今日は日曜で競り無し！天気良くプレジャーボート沖釣りにでる！ .....	99
2008・01・07 (月)	ソデイカ好調！マグロ不調！ .....	100
2008・01・09 (水)	今日の競りマグロ1本、ソデイカ平均、天気悪くなりそう！ .....	101
2008・01・10 (木)	今日の競りもマグロ1本！大潮は不調！ .....	102
2008・01・11 (金)	マグロ1本もなし！ソデイカ好調！天気良く蒸し暑い！ .....	103

	今日超音波美顔器届き、初期テスト！ .....	104
2008・01・12（土）	今日もマグロなし、ソデイカ好調！ジャンボ シイラ、アカジンなど高値 .....	105
2008・01・13（日）	今日は日曜でセリなし、天気悪し .....	106
2008・01・14（月）	今日のセリ、大雨で明日はセリなさそう .....	106
2008・01・15（火）	今日も天気悪し、セリなし .....	107
2008・01・16（水）	マグロなし、マチ好調！天気回復に向かう .....	108
2008・01・17（木）	今日競り無し、漁師漁に出ていない！超音波 美顔効果について .....	109
2008・01・18（金）	1週間ぶりの日の出！ホットする .....	110
2008・01・19（土）	やはり名人！小ぶりながらもマグロ釣る！ .....	111
2008・01・20（日）	今日は曇りのち雨か .....	113
2008・01・21（月）	マグロ上がる！名人が出るとセリ活気つく .....	114
2008・01・22（火）	名人マグロ好調！冬の天候続きソデイカ不調 ！ .....	115
	超音波美顔器テスト14日目の速報 .....	116
2008・01・23（水）	マグロ大漁？名人だけ！ .....	117
2008・01・24（木）	今日も名人大漁！セリ値下がる！ .....	118
2008・01・25（金）	今日セリなし！天気悪し漁師休み！魔除けの 貝の話1 .....	119
2008・01・26（土）	今日セリありました。漁師出ないと言ってい たが！ .....	121

2008・01・27 (日)	メチル水銀が危険？ .....	122
2008・01・28 (月)	マグロぼちぼち！ソデイカ、ウメイロ平均！ .....	123
2008・01・29 (火)	今日もマグロ好調！名人不調！ .....	125
	夜光貝 .....	126
2008・01・30 (水)	今日のセリ、天気、真空パックテスト .....	127
2008・01・31 (木)	今日セリあり！帰港おくれた2隻分 .....	128
	プラスと取るか？マイナスと取るか？ .....	129
2008・02・01 (金)	今日セリなし、天気回復せず！超音波認定試験！ .....	130
2008・02・02 (土)	今日の水揚げ！ .....	131
2008・02・03 (日)	超音波美顔器の用法について .....	133
2008・02・04 (月)	数週間ぶりの好天気！ .....	134
	今日の発見！天気と超音波！ .....	135
2008・02・05 (火)	寝坊してセリに間に合わず！超音波研究所外観です .....	136
2008・02・06 (水)	今日の投稿は娘のブログに入れてしまった .....	138
	超音波美顔器！逆の発想で考えた効果？ .....	138
2008・02・07 (木)	今日は旧暦の1月1日！うるう年の話 .....	139
2008・02・08 (金)	今日の天気！ニンギョウカジマーイ？ .....	140
2008・02・09 (土)	明日までセリ休み！天気悪し！調理の科学	

	.....	141
2008・02・10 (日)	マグロのマル秘食材！ .....	143
2008・02・11 (月)	今日セリなし！名人2人のみ今日漁にでる。 .....	144
2008・02・12 (火)	今日のセリ！マグロ高値？ .....	145
2008・02・13 (水)	今日セリなし！冬の気圧配置続き寒い！ .....	146
2008・02・16 (土)	今日の日の出は、今年1番！ .....	147
2008・02・19 (火)	キハダマグロ旬に入った？ .....	148
2008・02・21 (木)	今日も大漁！そしてセリ値高い！ .....	149
	メバチマグロ1本水揚げ確認！ .....	150
2008・02・22 (金)	今日のセリ！天気は？ .....	151
2008・02・24 (日)	超音波まぐろ目利き！ .....	152
2008・02・25 (月)	キハダ水揚げ多く競ね今季最高値！ .....	153
2008・02・26 (火)	今日もキハダ大漁！高値であった！ .....	154
2008・02・27 (水)	画像と写真の違い！ .....	155
2008・02・28 (木)	マグロは赤身が美味しい？ .....	156
2008・02・29 (金)	今日のセリは魚種多く競場はマグロはどこへ ？ .....	157
2008・03・01 (土)	今日もマグロで溢れるセリ場 .....	158
2008・03・02 (日)	今日セリなし！絶好の釣り日和 .....	160
2008・03・03 (月)	今日のセリ、マグロは？ .....	161
2008・03・04 (火)	今日のキハダは北上グループ？ .....	162
2008・03・05 (水)	今日セリなし！マグロのはなし .....	163
2008・03・06 (木)	今日のセリマグロ少なく、セリ値安い .....	165
2008・03・07 (金)	今日のセリ！超音波品質検査 .....	166



	ちょっとだけマグロの超音波映像！ -----	167
2008・03・10（月）	今日のセリマグロたったの2本で小ぶり！ -----	168
2008・03・11（火）	マグロは目利きできない？ -----	169
2008・03・14（金）	超音波プローブ脱着式小型モニター完成 -----	170
2008・03・15（土）	昨日の悪天候が嘘の様な今日の晴天！ -----	170
2008・03・17（月）	今日のセリ -----	171
2008・03・18（火）	ニンガァチカジマーイの時期 -----	172
2008・03・21（金）	ソデイカ -----	173
2008・03・22（土）	三日ぶりのセリ！ -----	174
2008・03・23（日）	超音波ソノポレーションとサーフィン -----	175
2008・03・24（月）	今日晴天！北風10メートルで漁は休み -----	176
2008・03・26（水）	今日気温15度曇りで空気は乾燥？ -----	177
2008・03・27（木）	今日晴天！日の出が赤っぽい？セリは？ -----	178
	塩もずくの秘技？ -----	179
2008・03・28（金）	セリ！カジキの栄養素発見！！ -----	180
2008・03・29（土）	もずく収穫始まる！熟して品質上級！ -----	182
2008・03・31（月）	栄養の摂取と吸収！ -----	183
2008・04・01（火）	今日セリなし！ -----	184
2008・04・02（水）	今日セリあった！ -----	185
2008・04・03（木）	今日セリあり！自然は人間の力でコントロー	

	ルできない？ .....	185
	ソーラ記録 .....	186
2008・04・04（金）	今日のセリ1隻のみの水揚げ！ .....	187
	過ぎたるは・・・！ .....	187
2008・04・05（土）	完熟？もずくの超音波映像 .....	188
2008・04・07（月）	明日は浜下り！幻の大陸が出現！ .....	189
2008・04・09（水）	今日セリあり！カジキ、大カジキセリ落とし ！ .....	190
2008・04・10（木）	身が生きたまぐろ？しんだマグロ？ .....	191
	常識と非常識？ .....	193
2008・04・12（土）	今日のセリ .....	193
	悪天候の香り .....	194
2008・04・13（日）	今日は朝から土砂降り、悪天候！ .....	195
	省エネの方法 .....	196
2008・04・14（月）	今日セリあり、マグロの血合い料理方法 .....	197
2008・04・16（水）	今日ソデイカセリ落とし！皆に怒られる？ .....	199
2008・04・17（木）	巨大メカジキ上がる！ .....	200
2008・04・18（金）	マグロは色合いと旨味で決まる！ .....	201
2008・04・19（土）	今日のセリ .....	202
2008・04・21（月）	今日のセリ安値傾向 .....	203
2008・04・22（火）	今日セリあり！5トン前後の漁船3隻分大漁 安値！ .....	205
2008・04・23（水）	今日セリなし！ .....	206
2008・04・24（木）	今日セリなし！たぶん明日も無し！ .....	207
2008・04・25（金）	今日北東の風10メートル！波の高さ2メー	

	トルで...	208
	新発見、超音波美顔器の活用方法その1	
	.....	209
2008・04・26 (土)	今日から新しいセリ場でセリ開始！	211
2008・04・27 (日)	宇宙人との会話	212
2008・04・28 (月)	マグロ上がる！たった1本のみ	214
2008・05・01 (木)	これからの厳しい時代をどのように切り抜けていく？	215
	イカは急速冷凍したら熟成しない！	216
2008・05・02 (金)	今日一日穏やか！ホテルがお目見え！	
	.....	217
2008・05・05 (月)	ホームページ新設しました！	218
2008・05・07 (水)	連休終わり、今日からセリ開始、大漁と思いきや？	220
2008・05・08 (木)	マグロの経費？	221
2008・05・11 (日)	鮮度の秘密	223
2008・05・14 (水)	経済の暗い話、思いこみ？	226
2008・05・15 (木)	台風の余波がおさまり、今日久し振りのセリ！	228
2008・05・17 (土)	超音波美顔器で調理の下ごしらえ？	229
2008・05・19 (月)	美顔器テスト！シミ抜きその？いくつかっけ！	231
2008・05・21 (水)	風力発電の導入のミニテスト！test？	
	.....	233
2008・05・22 (木)	今日セリあり、高値！	235
2008・05・23 (金)	今日梅雨入り？もずくの新メニュー！	
	.....	237

2008・05・24 (土)	今日のセリ、マグロ高値！（他のセリに比べ）	239
2008・05・27 (火)	ホンマグロ？キハダマグロ？Molenaでした！	240
2008・05・28 (水)	今日のせり！高値になるはずが？	242
2008・05・30 (金)	魚の漁獲量が激減！しかし安い？	244
2008・06・02 (月)	超音波美顔器の100万回振動波の作用について	244
2008・06・03 (火)	省エネ！	246
2008・06・04 (水)	超音波目利きの時代が来るかもしれない	248
2008・06・05 (木)	今日のセリ	250
2008・06・06 (金)	自己満足	252
2008・06・07 (土)	今日は港川ハーレー（ハーリー）	253
	インゲンダルマで、明日への活力！	254
2008・06・11 (水)	今日セリあり、不漁で高値傾向！	255
2008・06・12 (木)	漁業関係最悪事態更新中！	256
2008・06・13 (金)	マグロの焼け	257
	明日セリあります！マグロの水揚げ確認！	259
2008・06・14 (土)	今日のセリ！5隻分の水揚げで、多い！	259
2008・06・16 (月)	今日セリあり、最悪事態近い？	260
2008・06・17 (火)	今日セリなし！明日はありそう？	261
2008・06・18 (水)	今日のセリ6月18日	262
	超破格値の超音波美顔器がありました。	

	.....	263
2008・06・20（金）	限界にきた？ .....	264
	夕焼け！一瞬すぎて！ .....	265
2008・06・21（土）	今日セリあり！スーパーの特売日、セリねは ？ .....	266
	美顔器が安値でいいの？ .....	267
2008・06・22（日）	笑っている場合じゃないかも？ .....	269
2008・06・23（月）	今日セリあり！久しぶりのマグロ！ .....	270
2008・06・24（火）	今日セリあり！明日もありそう？しかし台風 6号が！ .....	271
2008・06・25（水）	今日までセリあり！明日はない？ .....	272
2008・06・26（木）	今日セリなし！私の儲けにつながらない省エ ネについて！ .....	273
2008・06・27（金）	自然まかせのエネルギー効率！ .....	276
2008・06・28（土）	原油価格が上昇して落ち着く！ .....	277
	昨日のバッテリー若返りの実験は大失敗！ .....	279
2008・06・29（日）	ついに生鮮まぐろが消えた！ .....	280
2008・06・30（月）	空気密度？によるソーラと風力発電の効率 .....	281
2008・07・02（水）	セリ高値傾向！それでも経費割れ？ .....	282
	エコ記録 .....	282
2008・07・03（木）	7月3日のセリ情報 .....	283
2008・07・04（金）	真夏の始まり .....	284
	すくがバヤオ近辺をうろついている？ .....	285
2008・07・05（土）	セリにマグロ登場！ .....	286

2008・07・06 (日)	もずくの驚異的保冷能力！	287
2008・07・07 (月)	今日はセタ！マグロ、ソデイカ、生もずくで 海鮮納涼！	288
2008・07・08 (火)	今日は晴天、東風吹いて涼しい？	289
2008・07・09 (水)	今日マグロ出た！	290
2008・07・10 (木)	猛暑になりそう！	291
2008・07・11 (金)	今日のセリいつもと同じ感じ！	293
	TNDTWMBの空想話！	295
2008・07・12 (土)	アカジンミーバイ！	296
2008・07・14 (月)	今日のセリ！超音波目利き失敗！	298
2008・07・15 (火)	今日はのんびり、ドゥーチュイムニー！	300
2008・07・16 (水)	今日は漁業者全国スト明けのセリ！大勝負！	301
2008・07・17 (木)	美しいものにはとげがある！	303
2008・07・18 (金)	熱中症の台風7号？	304
2008・07・19 (土)	調べたので、皆さんにも！	306
2008・07・21 (月)	今日セリなし！明日はありそう？	307
2008・07・22 (火)	水揚げがセリに間に合わず！	308
2008・07・23 (水)	セリ情報	309
	良いものをもつも売れない！	310
2008・07・24 (木)	いつものセリ情報！	311
2008・07・25 (金)	一番バッテリー50キロ！キハダマグロ、手が 出ない！	313
2008・07・26 (土)	消えた？	316
2008・07・27 (日)	タカラ貝(子宝贝)！	317
2008・07・28 (月)	台風の影響残る今朝の日の出時の西の空！	

	.....	318
2008・07・29 (火)	今日セリなし！今週はマグロなさそう？	..... 319
2008・07・30 (水)	静まりかえる漁港！南方には台風の卵発生！	..... 320
2008・07・31 (木)	名人動く！明日はセリある？	..... 322
2008・08・01 (金)	マグロ不漁！ピンチ！	..... 323
	隣町のセリにマグロあり！	..... 324
2008・08・02 (土)	勝負時！時合いを逃がす！	..... 327
2008・08・03 (日)	高級生もずくの作り方！	..... 328
2008・08・04 (月)	今日は勝負時。しかし友人帰港していない	..... 330
2008・08・05 (火)	今日はセリ！お金を握りめていざ！	..... 334
2008・08・06 (水)	糸満まで行きました	..... 335
2008・08・09 (土)	来週いっぱいマグロは高値！	..... 337
2008・08・10 (日)	伊勢海老の調理について	..... 338
2008・08・11 (月)	今日からマグロ高騰！	..... 339
2008・08・15 (金)	サメに食われたマグロ！	..... 340
2008・08・16 (土)	台風がいつの間にか通り過ぎた？	..... 341
2008・08・17 (日)	マグロの細胞生理	..... 342
	マグロの勲章	..... 342
2008・08・19 (火)	ドゥーチュイムニー	..... 343
2008・08・20 (水)	お盆明けてもセリねは高い！	..... 344
	貯めになる？	..... 345
2008・08・21 (木)	今日のマグロ非常に高い！	..... 346
2008・08・23 (土)	沖縄の貝	..... 347
2008・08・24 (日)	マグロそろそろ釣れ始める？	..... 349

	沖縄こみゆにていきゃんぺ〜ん投稿	350
2008・08・25 (月)	一匹しかないマグロ！	350
	我が家近辺の沖縄ならではのニュース？	351
	オキナワつづき！	353
2008・08・27 (水)	見つけた！万宝貝！	354
2008・08・29 (金)	マグロの鮮度維持に海洋深層水を使ってみて	355
2008・08・30 (土)	南丸のマグロ今日もまだムチムチしている！	356
2008・09・01 (月)	海のダイヤモンド！マグロは消える？	357
2008・09・02 (火)	マグロのアシドーシス？	358
2008・09・03 (水)	今日はセリには行かず、海から考古学調査！	359
2008・09・05 (金)	我が漁港久しぶりにマグロ大漁で活気づく！	361
2008・09・06 (土)	セリで大失敗！	362
	ピンからキリまで！	363
2008・09・07 (日)	昨日の失敗マグロ回復！	364
	クモ貝の言い伝えNew！	365
2008・09・08 (月)	今日のセリ！	366
	今日の夕日！	367
2008・09・09 (火)	台風が接近し始めた！	368
2008・09・10 (水)	マグロは語りかける？	370
2008・09・11 (木)	今日のセリ情報！	371
2008・09・12 (金)	今日は糸満のセリへ！	372



2008・09・13 (土)	台風13号の雨で貝を洗う！	374
2008・09・14 (日)	真空パックは呼吸出来ない	375
2008・09・15 (月)	基礎を知らずして、確信は得られない！	377
2008・09・17 (水)	マグロを超音波で観る効果！	378
2008・09・18 (木)	マグロ超音波映像を読んでみて！	379
2008・09・19 (金)	今日あたりアオリイカがたくさん釣れそう！	381
2008・09・20 (土)	花屋に出せない、美しい花！	382
2008・09・22 (月)	9月22日のセリ情報	383
2008・09・23 (火)	今日はセリなし！	384
2008・09・30 (火)	沖縄近海のマグロ脂が乗り始める！	385
2008・10・01 (水)	マグロの焼けなどの話！	386
2008・10・02 (木)	キジムナーの話	389
2008・10・03 (金)	電燈潜りで獲れる獲物	391
2008・10・04 (土)	今日は二か所のセリめぐり！	393
2008・10・05 (日)	マグロ	394
2008・10・06 (月)	糸満、知念のセリ情報	396
2008・10・08 (水)	超音波でマグロを観る意味	397
2008・10・10 (金)	マグロ解体ショーのお知らせ	399
2008・10・13 (月)	今日のマグロは高い！	400
2008・10・14 (火)	マグロ超音波目利き！	401
2008・10・15 (水)	風力発電テスト開始	403
	上腹部立体血管模型を追加作成！	404
2008・10・17 (金)	食の安全はやってくるのか？	405
2008・10・20 (月)	とりあえず最近のセリ情報！	406
2008・10・21 (火)	百聴は一見にしかず！	407