



ゆうメール

河昌 通信

平成 28 年 2 月

第 62 号

株式会社 河昌 電話：078-733-0791 FAX078-734-0567
〒654-0045 神戸市須磨区松風町 5-1-22

節分、巻寿司の丸かぶり お疲れ様でした。

今年は、天候・曜日にも恵まれ「巻寿司の丸かぶり」、どちらのお店もお忙しくしていただいたようで、返り注文もいただき、嬉しかったです。1日に製造できる目一杯の本数を製造されるお店も多く、最近「丸かぶり用」に特別な商品を価格を高め設定されているお店もあります。同じ本数巻いても売上アップに貢献したようです。お客様からの要望で、結果を整理しておくのに便利？なシートを作成させていただきました。裏面に印刷しておきますので、よかったですらご利用ください。

海苔の小ネタ 海苔は植物ですが、不思議なライフサイクルを持っています。植物の種にあたる

胞子が3段階あるのです。一般的な「種」にあたる、**果胞子**と呼ばれるものは春先にできます。これは受精を伴います。そして果胞子は牡蠣殻などの中にもぐりこみ、**糸状体**となって秋口にかけて成長します。秋口、日照時間や水温の状態によって、糸状体から**殻胞子**というものを放出し、網に付着させます。これが海苔の養殖では種付けと言われます。この網を一定の条件の下、海に浸けておくと海苔の芽が発芽し、成長を始めます。一番摘みと呼んでいる海苔です。一番摘みの海苔が成長すると、**単胞子**という胞子を放出し、この単胞子が海中で網に付着し、1～2週間で成長して二番摘みの海苔になります。これを4～5回繰り返します。この殻胞子と単胞子は**無性生殖**ですので、いわゆるクローンを作り出している状態です。海苔の養殖は毎年このサイクルを繰り返しているのです。

須磨のい漁場見学 今年は2月21日に須磨のりの漁場見学に行ってきました。天候にも恵まれ、20名のお客様に参加していただき、舟に乗って沖合の漁場で海苔を摘み取っているところを見学して、そのあと、加工場で海苔を四角くする工程を見せていただきました。メモを取りながら熱心に見学される方や家族そろって参加して舟の上で記念撮影されている方、参加者の皆様には喜んでいただいたようです。最後にお土産をお渡しして集合写真を撮って解散しました。来年もやりますので、よかったですらご参加ください。お得意さまからご希望があれば、平日に実施することも可能です。



【発行者プロフィール】

株式会社 河昌 店主：藤井昌治（ふじいまさはる）

1955年12月16日 東大阪生まれ いて座 AB型

経歴：大阪市立大学→シャープ→河昌

家族構成：妻、長女（大阪で看護師）、長男（東京でサラリーマン）、母、徒歩2分に義母

趣味：夫婦で映画鑑賞、ひとりで読書、

最近ハマっていること：ひとり朝礼、手書きツイッター、瞑想、リンパマッサージ、笑顔の練習

