



あびる てつや
阿比留 哲也さん

プロフィール

49歳。峰町佐賀出身、在住。25年間島外でサラリーマン生活をした後、故郷へ。帰郷後約3年間、定置網船での仕事を体験し、5年前に鮮魚加工会社「佐賀栄水産加工」を立ち上げる。休日は防波堤や自身の船で魚釣りを楽しむ。現在奥様と2人暮らし。

捕る仕事から加工する仕事へ
移られたきっかけは？

定置網の船に乗っている時、小さい魚などは養殖魚の餌にしたり捨ててしまつたのを見ていて、『もったいないなあ』という気がして。そういった魚の加工をしてどうにかできないかという思いもあつて5年前に起業しました。

おやじは長年スルメを作る会社で工場長をしていましたので、おやじに習いながらでも自分なりにアレンジもしながらこの仕事を始めました。今も手早さが要求される作業にはおやじの手を借りています。時には商品について相談もしたり。良い距離感だと思っています。

このたびブランド名を取得されて商品を出されたそうですね。

対馬峰町で作つた、鮮度の良いイカで作つた一夜干し、というのをアピールしたくて、対峰」というブランド名を商標登録して去年の8月から発売しました。以前から商品の良さは評価いただいていたのですが、大手に出荷する際にはやはりノーブランドでは売りづらいということもあり、差別化を図るために名前をつけました。

先日、マリンメッセ福岡で行われた催事でこの一夜干しを一

般のお客さんに紹介してきました。足は天ぷらに、身はホットプレートで焼いて試食してもらいましたが、『美味しい』と好評で、調理方法をかなり質問されました。

料理バサミで足も耳もチヨキチヨキ切つて天ぷら粉で揚げるだけ。イカの天ぷらは今まで難しいと思つていたと言われるのですが、『一夜干しで良い具合に水分が切れているので油跳ねの心配もありませんよ』とご紹介しましたら多くの方が購入してくださいました。身が少し薄く感じられますが、柔らかさが残っていますから、焼いたりしたらふんわり元の厚さに近いくらい膨らみます。食べてもらえば美味しさが分かっていただけたらと思います。これからは商品の紹介と共に食べ方の提案をもつとしていけたらと思つています。

スルメも作つていらつしやいますか、一番のうりは？

イカの白さ、スタイルの良さですね。仕上がつたものの中から傷もなく、真っ白に仕上がつている1級品を選びすぐつて出荷します。実は島外の人は、イカはスツとした三角形で真っ白というイメージがあり、自分たちが美味しいと思つて作つても、

なかなか評価してくれない時があるんです。島外の人が好む色、形に仕上がるように、商品の勉強をしてきて作るようにしています。また、同業者さんや真空包装する包材などを扱う業者さんから他社さんの情報をいただいたり、商品の流通ルートなどを調べたりして、うちの商品も提案してもらえようとお話します。

これからの目標は？

今までももちろん、これからも良いものを作つてお客さんに安心して買ってもらふことですかね。「対峰」の名と共に「対馬のイカは美味しい」と、もつともつと広がっていくと良いですね。また販路があれば、磯焼けの原因の一つとも言われる魚も逃がさずに加工できないかな、という思いもあります。販路を広げるといふ点では、同業者がそれぞれに得意とする商品を持ち寄つて集まると、種類が豊富で良い商品が提供でき、通信販売などでもアピールできると思っていますね。

毎回、登場してくださつた方に次の方をご紹介いただきこのコーナー。豊玉町仁位にお住まいの島居孝廣さんです。お楽しみに！

「食魔女」対馬を食す。

たべ ま じょ



左から原田陽子氏、武田優子氏、山本美千子氏。
多くのヒントをいただきました。

ホテル日航福岡で開催されるホワイトデー限定の対馬素材を使ったフレンチディナーの試食会に、福岡でご活躍中の3人の女性に参加いただき、ご意見を伺いました。フードアナリスト、写真家、ヴァイオリン講師など多彩な顔を持つ3人は、お料理や食に関する情報をブログで発信。選りすぐりのお店だけを紹介する「ニフティ厳選レストラン」に記事を書かれている方もいて、各方面に影響力のある方ばかり。対馬について「いい物がたくさんあるのに活かしていない」と消費者の視点から厳しいご意見もいただきました。なにやら新展開の予感です！

スタッフおすすめ!

福岡近郊で見つけた“対馬”

福岡事務所のスタッフが、福岡近郊で触れた対馬をご紹介します。

焼きさば寿司



福岡空港にもお目見えする予定です。

福岡で展開中の対馬の「焼きさば寿司」を紹介します。焼いたサバの香ばしさが寿司飯にマッチしたこの「焼きさば寿司」はマリノアシティ福岡にある「九州のムラ市場」前の屋台で販売されています(土日祝日)。他にも対馬の「いかめし」も販売中。九州のムラ市場には九州各地の特産品が集まっており対馬の商品もあります。週末はマリノアにお出かけになってみてはいかがでしょうか？



年金コーナー



国民年金保険料月額と
有利な前納割引制度

23年度の保険料は、
月額1万5020円

国民年金からは、老齢基礎年金のほか、障害基礎年金や遺族基礎年金が支給されます。また、納めた保険料は全額が社会保険料控除の対象となります。

国民年金の保険料は毎年度改定されますが、平成23年度は前年度より80円引き下げられた月額1万5020円となります。毎月の保険料は、日本年金機構から毎年四月の上旬に送られてくる一年分の「納付書」によって翌月の末日までに納めます。なお、保険料は二年を過ぎると納められなくなりしますのでご注意ください。納付の窓口は、金融機関(ゆうちょ銀行を含む)またはコンビニエンスストアとなっています。

また、ほとんどの金融機関で口座振替もできます(年金事務所でも口座振替のお申込み(郵送も可)ができます)。

有利な前納割引制度

保険料は、一年または六カ月など、定められた月数分について前納すると割引になります。例えば、平成23年度の一年分の保険料は総額18万0240円ですが、一年分を現金で前納すると17万7040円で年間3200円の割引になります。また、6カ月を現金で前納すると8万9390円で730円の割引になります。(口座振替によって前納するとさらに有利な割引になります)なお、一部納付についても前納制度が設けられています。

口座振替を

ご利用ください
保険料の納付は便利で安全で確実な納付方法と

して「口座振替」をお勧めします。

手間と時間が省けます

毎月、金融機関等の窓口に行くと納付の手間が省け、納め忘れの心配がありません。

申し込みは簡単

希望する金融機関で簡単に手続きができ、手数料は一切かかりません。

月々の保険料を口座振替の早割(当月保険料の当月末引き落とし)で納付すると月額50円の割引となります。

【問い合わせ】

日本年金機構

長崎北年金事務所

095(861)

1582

長崎北年金事務所

出張年金相談

年金相談は、5月から開催します。4月の開催はありません。