



【真夏がやってきました。】

夏の訪れですね。コロナの影響で五年間も開催を自粛していた広島花火が大々的に開催されました。久々の開催という事もあり、それはそれはすごい人出で、交通規制の解除される23時においても、路面電車の停留所には200m以上の人の列。車は宇品橋から全く動かず、大変な混雑ぶりでした。海上花火大会という事で、海上にはこれまたたくさんの漁船やプレジャーボート、観覧用のフェリーや高速船が集まり、広島市におけるこの夏最大のイベントといってもいいほどの賑わいでした。相変わらずニュースをにぎわすのは異常な暑さで発生する熱中症患者の話題。過去最高気温を記録したり、運動系のイベントの時期をずらしての開催が発表されたりと、しばらくこの暑さによる種々の影響がありそうですね。2024年問題によるドライバー不足による運輸のひっ迫は、AIの利用などによる在庫管理やハブ拠点として機能する大型倉庫の出現により、今のところは大きな問題にはなっていないようですが、涼しくなり一気に人が動き出すシーズンに向けて我々も用意の懸念なく、そして暑さに負けることなく毎日の業務に励んでまいりたいと思います。



かき氷最高

今日も頑張って運んでます！



明日も頑張って運びます！



江田島牡蠣最新の養殖

Photo by Akira Adachi

瀬戸内フォトグラファー 足立輝の 瀬戸内海探訪

広島市の南区に位置する江田島は牡蠣の産地として有名です。日本全国の生産量のうち13%が江田島産となります。養殖技術の進歩により、年中牡蠣を出荷できるようになりました。もともとスーパーやレストランなどに供給されている牡蠣は「真牡蠣」といい、牡蠣イカダに吊るされて海中で成長していく品種です。約1~2年で出荷できる大きさになり、冬が旬という事で牡蠣祭りなども各地で開催されます。殻は細長く薄め。対して、夏が旬の牡蠣があります。岩牡蠣といって、深度20mの岩に張り付いて成長し、殻も厚く横幅が大きな扇状に成長します。だいたい5~6年の生育期間が必要で、つるんとした真牡蠣の食感と異なり、ぷりぷりとした弾力が魅力的な食感です。こうした、牡蠣の成長特性を上手に利用して、日本各地に出荷されているのです。

不用品処分！無料見積りします！ → → →

メッセンジャー広島

検索