

社長と谷もんの全国漁港開拓 in千葉



今回は日本有数の水揚げ地、千葉県の銚子港に行ってきました。銚子は2022年まで13年連続で水揚げ量日本一。銚子港の水揚げ量が多いのは、寒流の親潮と暖流の黒潮がぶつかり合い、さらに利根川から運ばれる栄養豊富な水が混じり合うことでプランクトンが豊富なためです。その結果、銚子港にはプランクトンを食べる魚が多く集まります。

銚子港はイワシなどの青魚を獲る、まき網漁業が盛んな地域というイメージがありますが、実際に行ってみると、底引き網で獲れる魚もたくさんいました。大量で多種多様な魚種を取り扱う漁港であることから、競りが行われる場所も漁法ごとで3ヶ所に分かれています。今までに行ったどの港よりも船がたくさん泊まっており、北は北海道から南は沖縄県に至る全国各地の漁船が水揚げを行っています。

当日、天候には恵まれなかったものの、今後メニューに取り入れた魚も見つかり、良い漁港開拓が出来ました。銚子港で見つけた魚がメニュー化されるまでお楽しみに♪



なぜ美味しい!?

日本海を彷徨う「迷い鯉」

がっお

カツオは主に高知、静岡、宮城などの太平洋側で水揚げされます。日本の南部から太平洋を北上中、4月から5月に獲れるカツオを「初ガツオ」と呼びます。餌を求めて北上している最中のため、まだ成長しきっておらず、脂ノリが少なく体も小さいです。その後北海道南部に到着したのち、南下を始める8月から9月に獲れるカツオを「戻りガツオ」と呼びます。栄養を蓄え成熟しているため、脂ノリが良く体が大きいのが特徴です。

しかし、全てのカツオが同じ経路をたどるわけではありません。本来は太平洋側を北上するはずが、一部の個体は主流から外れてしまい日本海側に入ることがあります。日本海側で見られるカツオ、それが「迷いガツオ」です。

太平洋よりも水温が低い日本海で育つ迷いガツオは、脂ノリが良く濃厚で、甘みが強いのが特徴です。迷いガツオは寒ブリなどと混じって漁獲されるため、水揚げ量はごくわずかで希少性が高いです。スーパーで見かけるカツオとはまた一味違ったカツオをぜひお楽しみ下さい!

身が締まって 脂たっぷり



鮭とサーモンは何が違うの!?

みなさん、サーモンと鮭の違いって何だかわかりますか?実は生物学的には違いが無く全く同じ魚種。しかし、スーパーで「鮭のお刺身」や「サーモンの塩焼き」は見かけません。では何を基準に鮭とサーモンを呼び分けるのか。日本では養殖物で生で食べられるのがサーモン、天然物で生で食べられないのが鮭と呼ばれるそうです。天然物の鮭はアニサキスなどの寄生虫が潜んでいる可能性があり、生で食べられません。ちなみに鮭に寄生するアニサキスは加熱や冷凍で死滅するので、食品表示の「加熱用」はしっかりと守って充分に加熱してからお召上がり下さい!



アレンジレシピ

鯉の塩たたき



- ・カツオ (サカナDIY)
- ・中ネギ 適量
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・大葉 2枚
- ・にんにく 1片
- ・サラダ油 適量
- ・塩 適量
- ・ごま油 適量

- ①中ねぎを小口切り、大葉を千切りにする。玉ねぎは薄くスライスして、水にさらしておく
- ②ニンニクを薄くスライスする。フライパンにサラダ油を入れ、にんにくを入れたら弱火できつね色になるまで揚げ、にんにくチップを作る
- ③カツオを8ミリ幅でスライスする
- ④お皿に玉ねぎを置き、その上にカツオを盛る。塩、ごま油をかけて上から中ネギを散らす
- ⑤お好みで大葉、にんにくチップなどを添えて完成!