

コープの産地指定鹿児島産ぶり 学習用資料



1. 鰯の養殖について

- (1) 高品質なぶりを育てるため東町漁協が主導して、しっかりと管理をする養殖を実践している。

【養殖の基本的な基準】

1. ぶりの稚魚もじゃこの確保も漁協で統一して行う。
2. 餌はバランスを考慮して施行錯誤の上、つくられたペレットを使用。
試行錯誤の末、配合された餌を小さく練り固めた粒状の飼料、鰯王 EP と、生餌と魚粉などを混合したモイストペレット鰯王マッシュを使用。EP やモイストペレットは、ぶりの栄養価を安定させ、肉質のばらつきを無くし、鮮度を保つ役割を果たしている。
3. 2年～3年飼育したぶりを出荷している。
4. 「ぶり養殖管理基準書」にそって、生産者が自らの飼育情報を養殖日誌に記録し、その情報を漁協で蓄積してトレーサビリティシステムも構築している。

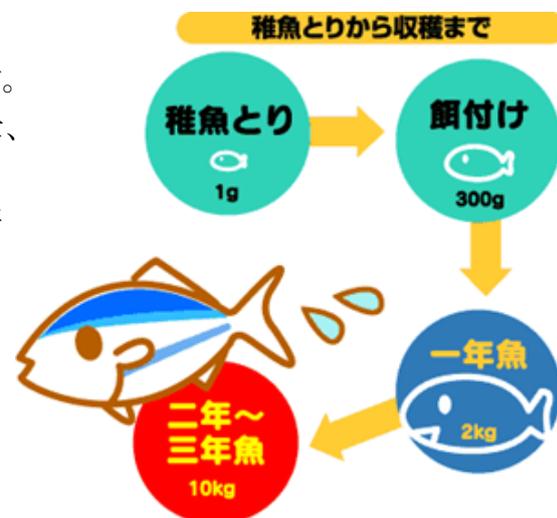
(2) ぶりの養殖に適した環境

八代湾は潮流が早いところにあり、それが鰯の運動量を増やすため引き締まった身になる。また、魚にとって快適な水温は18度前後。八代湾は平均水温が18度という理想的な環境なので健康に育ちやすい。



2. 稚魚から出荷まで一貫生産

稚魚から出荷まで、東町漁協の鰯王は、一貫生産です。もちろん1年を通じて同じ浜からの出荷。魚類防疫士、薬剤師を職員として配し、情報のより迅速な伝達を目指すほか、鹿児島大学との共同による養殖環境保全研究、飼料、添加剤などの実験も実施している。



(1) 稚魚とり

ブリは1gにも満たない稚魚から5~6kgの親魚に育てるまで3年の月日を要する。
ブリの稚魚「モジャコ」は毎年5月頃、東シナ海や太平洋で採捕する。

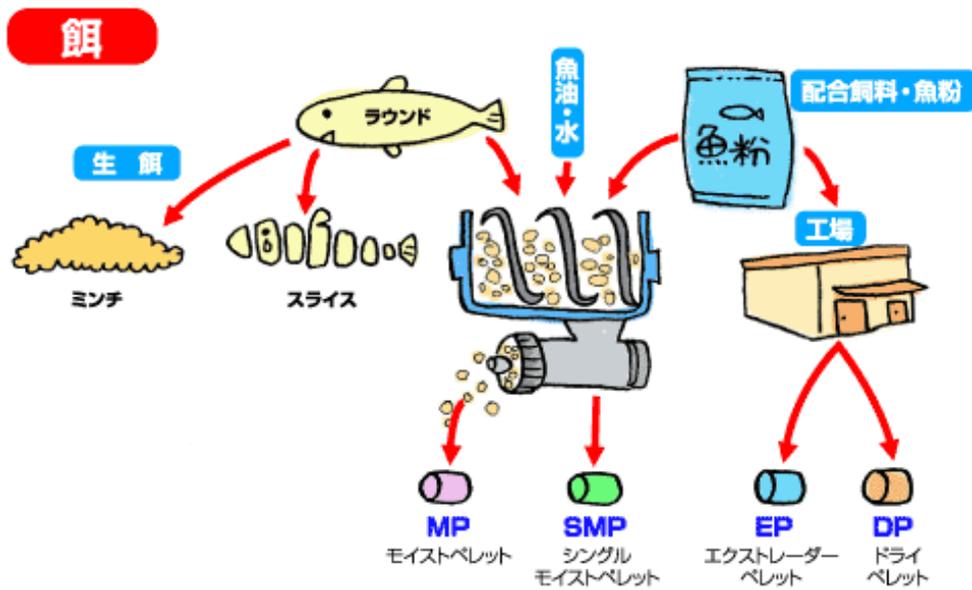


もじゃこ

(2) 稚魚への餌付け

餌付けは主に女性の手で行う。男性は2年魚の給餌とかモジャコ採捕に出ているため、魚の赤ちゃんの世話は女性が担当する。

(3) 餌魚は成長に従って餌の種類や生け簀の網が変わっていく。



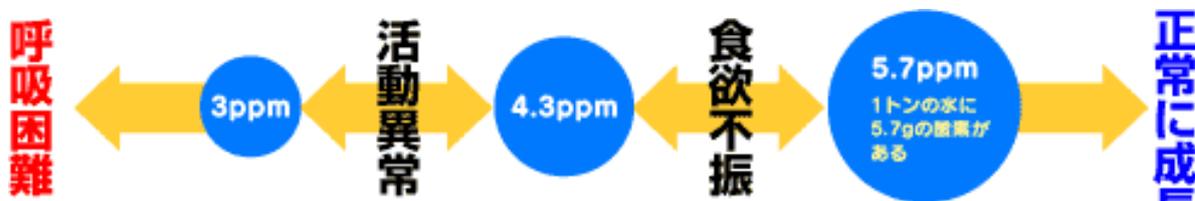
EPペレット



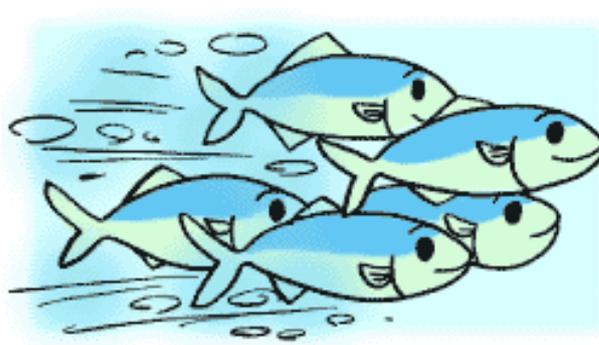
給餌の様子

(3) 魚の成長

2年魚になると病気にかかりにくくなり、グングン成長します。成長に伴い、餌の量も増加し、うっかりすると給餌過多あるいは過少になる恐れがあるので、給餌量と水分中の酸素量などへの配慮が必要になる。



養殖のいけすの様子



水温18℃～27℃が適温。春より秋の方が良く成長する。成長の早い時は酸素を多量に必要とするので酸欠に注意する。

3. 新鮮・安全に出荷する加工技術

ぶりの内臓や頭を取ったり、三枚に下ろしたフィレと呼ばれる「加工品」がある。工場は衛生的に管理され、機能的な生産システムを採用しています。床は、汚染区域、準清潔区域、清潔区域と3つの作業区域に色分け分割され、原材料と仕掛品、製品の交差汚染を防止している。

加工工場での作業時間は、工場に入ってから1時間半で約1000本、製品化する。作業量は、少ない日で一日2000本、多いときには2万本あまりを加工する。



計量の様子



加工工場の様子

資料作成にあたり、東町漁協のホームページを参考にしました。関心のある方はホームページを参照してください。

検索キーワード : 鯛王

右の二次元バーコードから⇒



産地指定ぶり

簡単ぶりの照り焼き

●ぶり 2切れ

市販めんつゆ大さじ1と1/2

[みりん](#) 大さじ1

サラダ油 適量

1 フライパンを熱して油を薄くひき、ぶりの[皮目](#)のほうを下にして入れ、焼き色を付ける。

2 焼き色が付いたら、裏返して反対側も焼き色を付ける。

3 両面に焼き色が付いたら、[弱火](#)で中まで火を通す。

4 余分な油をキッチンペーパーなどで拭いた後、めんつゆ、みりんを加える。ぶりに調味液を絡ませながら[煮詰め](#)、つや良く仕上げる。



大きくなると名前が変わるので出世魚と呼ばれ、縁起の良い魚ということでおめでたい席の料理にも人気です！！