

明石浦スズキ「特選品」の出荷開始について

明石海峡の魚は、イカナゴなど豊富なエサを食べて育ち、早い潮流で鍛えられることにより身が引き締まります。特に、明石港に水揚げされるスズキは「一本釣り漁法」が基本で、魚に傷やストレスを与えず、活魚のまま水揚げされます。これまで、スズキに「高級魚」の印象を抱く方は少なかったかもしれませんが、明石海峡で育ったスズキ、そのスズキを船上で大切に扱う漁師、そして美味しく届けるため特別な活け締めを施す私ども明石浦漁業協同組合、これらの要素が詰まった「明石浦スズキ」はひと味もふた味も違います。また、一般的なスズキの旬は夏ですが、春から夏にかけての明石浦スズキは淡泊で香りがよく、ほどよい脂乗りが料理の幅、そして美味しさの幅を広げます。

明石浦漁業協同組合では、2015年より明石港で水揚げされた魚の品質について機械を使って確認しております。測定には「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」で開発された「Fish Analyzer™」を使用し、兵庫県立農林水産技術総合センター指導のもと、発売元である地元の企業・大和製衡株式会社とともに2016年だけで800匹以上の魚の測定を行うなど、新たなサービスの提供に向けた準備を進めてきました。

「Fish Analyzer™」は魚体に微弱な電気を流し、脂肪率を表示します。脂は電気を通しませんので、脂乗りの良い魚ほど電気は流れにくくなります。また、電気の流れは魚の状態にも左右されますので、身質に問題のある魚は仮に脂乗りが良くても電気は流れやすくなります。つまり、機器が示す高い数値は、脂乗りに優れた品質の良い魚であることを証明します。



2017年より明石鯛「特選品」の出荷を開始しましたが、2018年からは明石浦スズキについても「特選品」の出荷を開始します。明石鯛と明石浦スズキ、ともに特選品は①見た目が美しいこと、②品質が良いこと、そして③季節に応じた脂乗りがあることが基本であり、脂乗りの評価は職人の経験だけでなく、「Fish Analyzer™」による計測評価も導入しております。この特選品は特別に発注した黒い発砲に入れ、明石鯛は金色のテープを、明石浦スズキは銀色のテープを巻いて出荷します。

元々、明石浦漁業協同組合が出荷する商品は高い評価をいただいておりますが、それでもこの取り組みを通じて、お取引いただく皆様に新たな価値をご提供できればと考えております。

(特選品出荷の目的)

- ① 料理を提供されるお客様は、一定の脂が乗っていることを想定した上で調理方法を考えられます。常に脂乗りが一定以上であれば、お客様商品の「品質の安定」にもつながります。
- ② 脂乗りを含め、魚の品質状態を確認することは、より一層の「食の安心」につながると考えております。
- ③ 明石海峡の魚の脂乗りの良さ、美味しさを伝えることは、水産物のさらなる発展につながると考えております。



この美味しさと安心の詰まった明石浦「特選品」をご愛顧いただきますよう、宜しく願い申し上げます。

※明石浦漁業協同組合では、鮮魚・活魚をお買い上げいただく全てのお取引先に対し、あらかじめ当組合所定の売買契約書での契約取り交わしをお願いしております。お取引希望のお問い合わせは、当組合の業務部にて承ります。