



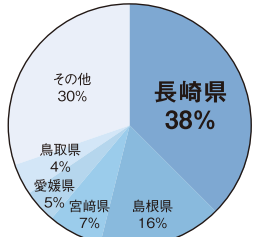
ながさきの食
Made in NAGASAKI

アジ

これがアジ?と思うほど、
長崎のアジは、他とはひとアジ違う美味しさ。

特徴 三方を囲む豊かな海と、急流が育む
絶品アジは、漁獲量日本一

東シナ海から日本海西部に主に分布するマアジ。中でも、五島灘や対馬海流を持ち、エサが豊富な長崎は、アジ類の漁獲量日本一。さらに、豊富なアジの中から選りすぐったブランド化も行っており、関東・関西でも喜ばれています。長崎人の好きな“青物”、“光もの”の代表魚です。



アジ類漁獲量
【農林水産省 平成29年「海面漁業生産統計調査」】

効果 DHA、EPA、カルシウム、ビタミン
たっぷりの天然の健康食。

たんぱく質

必須アミノ酸

DHA
EPA

良質のたんぱく質を持ち、低脂肪でヘルシーな食材。旨味の素となるグルタミンや体内で作ることができない必須アミノ酸がたっぷり含まれ、豊かな味わいの他にも、成人病の予防に効果的とされるEPAや、コレステロールを低下させ、脳細胞の働きを活性化する効果が期待されるDHAも多く含まれています。

注目 漁獲量日本一の「マアジ」と一味違う「シマアジ」

「マアジ」とは

アジ類にはマアジ、ムロアジ、マルアジなど多くの種類がありますが、一般的にアジと言えばマアジを指します。長崎県のマアジ漁獲量は全国1位を誇ります。



「シマアジ」とは

アジ類の中で最も高級です。体高が高く、黄色の縦縞があるのが特徴。全国各地で養殖されており、市内の産地は戸石地区です。



出荷時期

■ 出荷可能時期 ● 旬の時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マアジ						●	●	●	●	●	●	●

interview
生産者インタビュー



ごんあじ

長崎市新三重漁業協同組合
林 大介さん

「ごんあじ」とは、五島灘で獲れた瀬付きのアジの中で、250g以上のサイズのことを言いますが、ただ獲れたものではなく、品質にはかなりのこだわりを持っています。例えば、「活かし込み」という工程。水揚げされたアジは1週間から10日間、エサを与えられず海上いけすに移されますが、これは、アジの漁獲時のストレスを取り除き、体全体に脂がまわるようにするため。よく「魚は絞めてから3日目美味しい」と言いますが、そんな霜降り状態を人の手で生み出しているわけです。

もちろん、最高の状態のアジを最高の状態のまま出荷できるよう、鮮度にも細心の注意を払っています。人の体温が伝わることで魚が火傷状態になるのを防ぐため、神経絞めするまでは人の手で触れずに作業を行うものその一つ。サイズの選別も、手で持つて行うのではなく、感覚によるものなんです。そのため、サイズの見極めは入社時から鍛えられて(笑)、一人前になるには1~2年ほどかかります。他にも、身を締めるためのドブ水に漬ける時間も季節や気温によって変えたり、出荷の際、魚を水に直接触れさせず、硬直を遅らせるような工夫も。漁師さんが命がけで獲ったアジですから、私たちも最高の状態でお届けできるような心がけています。



interview
生産者インタビュー



野母んあじ

野母崎三和漁業協同組合樺島一本釣振興会 会長
守田 裕さん

網を使わず、針と糸で魚と勝負する1本釣り。全国的にも珍しいアジの1本釣りにこだわっているのは、最高の状態でおしく食べてもらいたいから。そのために重要なのが鮮度です。竿先の微妙な揺れを見極め、1本1本丁寧に釣り上げることで魚をできるだけ傷つけないように。そして釣り上げた後もアジには手を触れず、いけすに入れて活きたまま漁協に持ち帰ります。アジはウロコが小さいため温度が伝わりやすく、手で少し触るだけでも指の形がついて火傷してしまうほど繊細なんです。

また1本釣りは限りある水産資源を守ることにもつながります。野母んあじには認定基準があり、それを満たす大きさに成長するまでに3、4年かかります。大人になる前に獲ってしまうと、産卵できる魚の総数も減ってしまいますから。野母崎の豊かな海に生まれた宝を、未来へバトタッチするのも漁師の使命だと思っています。

アジというと黒っぽい姿を想像しますが、野母んあじは輝きが違います。それは魚同士や網によって擦れることがなく、ストレスがかからないから。身がふわっと柔らかく、脂も超ノリノリ。特に10~12月は一番おいしい時季だと思います。まずは刺身で、そのおいしさを感じてください。



加工品のご紹介 マアジの美味しさ、いろいろ。

●炭火焼き 焼きあじ

天然のアジを炭火で焼き上げた、高級なだしがとれる焼きあじ。香ばしく焼き上げることで魚の生臭さを抑え、アジ特有のコクと深い味わいは、そばや雑煮のだしとしてもおすすめ。そのまま「おやつ」として食べてもOK!



●鱈の丸干し(生)

長崎で水揚げされた、身が締まり脂ののった天然のアジを、薄塩で一夜干しにしています。冷風でじっくり乾燥させているので、うま味が凝縮され、素材の風味もそのまま。焼けば皮はパリッと香ばしく、身はふんわりとしています。



●鱈の塩干し(生)

素材と塩だけを使い、一夜干しにしています。焼いた表面はパリパリと香ばしく、身は柔らかく濃厚な味わい。焼いて大根おろしと一緒にいただくのがおすすめ。冷凍保存の場合は1ヶ月間、自然解凍後は3~4日間保存できます。



●牧島流 鱈茶漬け

長崎沖で水揚げされた新鮮なマアジを原料に、秘伝のだしに漬け込んだお茶漬け。しっとりとしたアジの身の食感、乾燥茶漬けでは味わえない美味しさ。新鮮な状態を保つ徹底管理のもとでつくられています。

