



# 黄金ぶり・ひらまさ 生産の流れ

## ① 稚魚

五島列島の若松沖のいけすで  
稚魚から1年育て、活漁船で長崎三重沖まで運びます。



五島列島若松沖のいけす



いけす製作作業風景

## ② 餌やり

近海で獲れた高鮮度の生魚を良質の配合飼料に  
混ぜた餌を1日1回を目安に与えます。



三重のいけすでの餌やり作業



成長中の黄金ひらまさ

## ③ 1年魚

1年でおおよそ2kgまで成長します。

## ④ 2～3年魚

2年でおおよそ5kgに成長。出荷の時期を迎えます。



出荷作業風景



出荷作業風景

## ⑤ 水揚げ・活き締め

小売店などに卸す場合は、美味しさを損なわないよう  
活き締めを行います。

## ⑥ 陸揚げ・出荷

長崎市新三重漁協を通して市内および全国に出荷されます。

Delicious Recipes

### 絶品レシピ

# 黄金ぶり・ひらまさをもっと美味しく!

アラからいい出汁が出るので  
うまみたっぷりに仕上がります

## ぶり大根

### 材料(4人分)

- ぶりまたはひらまさのアラ・・・600g
- 大根・・・1/2本
- しょうが・・・2かけ
- 砂糖・・・大さじ4
- みりん・・・大さじ1
- しょうゆ・・・200cc
- 酒・・・大さじ1
- 水・・・800cc



### つくり方

- ① ぶりまたはひらまさのアラをぶつ切りにして熱湯に入れます。表面が白っぽくなる程度にゆでた後、水洗いし、灰汁と臭みをとります。
- ② 大根を3cm幅に輪切りにし、面取りした後、下ゆでしておき、しょうがを薄切りにします。
- ③ 鍋にAを入れ、強火にかけ、煮立てます。
- ④ ③に①と②を入れ、落としぶたをし、中火で煮立てます。
- ⑤ ④が煮立ったら、弱火で30分ほど煮るとできあがり!

# 生産者の顔

interview  
生産者インタビュー

株式会社ホウセイ 取締役  
山下 成人さん

黄金ぶり・ひらまさとは、長崎市新三重漁協のブランド魚で、長崎県適正養殖業者の認定を受けた養殖業者が三重の海上いけすで育てたものを言います。弊社のグループ会社が所有する五島列島若松沖のいけすでぶり、ひらまさの稚魚を1年間育て、中間魚(約2kg)になった魚(数千匹)を活漁船で長崎に運び、三重のいけすですらに1年間育て、5kgほどになった成魚を長崎市新三重漁協から全国に向けて出荷しています。県内ではコリコリと食感のいいひらまさが好まれています。県外の多くの地域では、出世魚として知られ、比較的肉質の柔らかいぶりの方が多く食されているようです。

品質の良い魚を育てる上で最もこだわっているのは、やはり毎日のエサです。近海で獲れた生魚とビタミン豊富な配合飼料をバランス良く調合した最高級のエサを与えることで、身質が美しく、味わいのある魚になります。また、潜水士の国家資格を持ったスタッフがいけすの中に入り、魚や網の状況を日々チェックするなど、生育環境の安心・安全も常に心がけています。

三重の漁場は養殖に適した海水温(15度～28度)で、水もきれいで、潮の流れが速いため健康な魚が育ちます。恵まれた環境で、栄養いっぱいのおいしいエサを食べて健康的に育った黄金ぶり・ひらまさを、ぜひ多くの皆さんに味わっていただきたいですね。

