

戸石ゆうこうシマアジ・真鯛は、刺身が一番！

注文を受けてから一尾ずつ丁寧に生き締め・神経抜きをすることで、高鮮度のまま出荷が可能です。臭みが少なく、大人からお子様まで美味しく召し上がっていただけます。



戸石ゆうこうシマアジの刺身



戸石ゆうこう真鯛の刺身

加工品のご紹介

戸石ゆうこうシマアジ・真鯛をいつでも手軽に！

●漬け丼

アラを煮出し、椎茸、昆布でうまみを足したオリジナルの出汁もついたセットです。漬け丼の素をご飯に載せて黄金の出汁をかけてお召し上がりください。



新しいフルーツ魚の紹介

「戸石ゆうこうサバ」も大人気！

戸石ゆうこうサバはシマアジ・真鯛と同じくゆうこうを混ぜた餌で育てられ600g~800g前後で出荷されます。脂が乗っているので、ゆうこうの爽やかな香りを楽しめる刺身はもちろん、しゃぶしゃぶでいただくより更に美味しさが引き立ちます。



戸石ゆうこうシマアジ

interview
生産者インタビュー

株式会社昌陽水産
代表取締役 長野 陽司さん

戸石ゆうこうシマアジは、出荷前の10日間、餌(魚粉の割合が高い良質な配合餌料)にゆうこうを数%配合し育てています。ゆうこうを使ったジュースやポン酢、お酒などを作るときに出た搾りかすをもらい受け、クラッシャーで砕いて冷凍したものを配合します。ゆうこうを与えることで、魚独特の臭みが無くなり、身が甘くまるやかになりますし、ゆうこうは長崎だけで栽培されている香酸柑橘なので、日本唯一という付加価値が最大の強みです。また、以前は廃棄されていた搾りかすを有効活用することでSDGsの取り組みにも貢献しています。

シマアジは元々南方系の魚で、アジ類の中でも大型で味も良いため、日本では昔から「アジの王様」と呼ばれ、高級食材として扱われてきましたが、長崎はマアジの水揚げが全国1位で、しかも魚種が多いため、隠れた存在でした。長崎での知名度が低いため、最初は営業で苦労しましたが、試食して頂いた飲食店から「美味しかった！」と続々と注文が入るようになりました。

今後は、さらに戸石ゆうこうシマアジの美味しさを、長崎市民はもちろん国内外の人に広めていきたいと思っています。

戸石ゆうこう真鯛

interview
生産者インタビュー

有限会社雄昇水産
取締役 西元 崇博さん

戸石ゆうこう真鯛は、戸石ゆうこうシマアジより半年ほど遅く養殖がスタートしました。ゆうこうシマアジと同じく、出荷前の10日間、長崎市伝統の香酸柑橘「ゆうこう」の搾りかすを餌に配合するほか、柿の実の粉末などもプラスしています。

稚魚を仕入れてからしばらくは橘湾の水深が深い海域で育てているため、よく泳いで、エサもたくさん食べて、成長も早いようです。魚にストレスがかからないよう、一つのいけすに入れる魚の数も密にならないようにしているので、魚同士で体を傷つけ合うこともなく、きれいな状態の真鯛が育っています。また、魚は手をかければかけるほど、成長や品質が良くなるため、日々の網の管理や消毒などの作業もタイミングと丁寧さを心がけています。

昨年からは戸石ゆうこうサバの養殖も始めました。真鯛よりもゆうこうの効果ははっきり出て、サバ独特の生臭さがほとんどなく、サバじゃないようなサバです(笑)。特に刺身で食べるとそのおいしさを実感しますよ。飲食店や小売店からも人気が高く、生産が追いつかないほどです。今後も長崎を代表するフルーツ魚として大切に育てていきます。

