

歯舞地区マリンビジョンニュース

発行・編集：歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

マリンビジョン計画は **1 漁業部会 1 品以上 (全 19 部会)** の
歯舞ブランド化商品の開発に取り組んでいます！

◇ 歯舞漁協はえなわ部会

先行する「はぼまい昆布しょうゆ」、「一本立ち歯舞さんま」に続き
船上沖マダラをブランド化
“雄(タチ入り)”限定で「ふとっぱら」発売へ。
百貨店や高級業務筋をターゲットに 600 尾限定販売！

今後も「生ウニ塩水パック」や開きさんまの「歯舞かあちゃんの浜干し」などの商品開発を行い、消費者に歯舞水産物の品質の高さをアピールしながら消費拡大を図っていきます。



「ふとっぱら」の商品タグ (QRコードで生産情報を開示)



「ふとっぱら」のパンフレット

発泡箱貼用シール

うまさの秘密、ここにあり

歯舞釣たら船 船上沖マダラの美味しさの理由

このたびは、歯舞釣たら船 船上沖マダラ「ふとっぱら」をお買い求め頂き、誠にありがとうございます。
 このたらは、多く出回る「助惣鱈(スケンウダラ)」とは違い、「真鱈(マダラ)」という種類で、その身、その「たち(白子)」は格別の美味しさだと自負しております。
 このしおりでは、その美味しさの3つの秘密を書き記しております。お召し上がりの際にお手にとって戴き、「なぜ、美味しいのか」をご堪能いただければ幸いです。

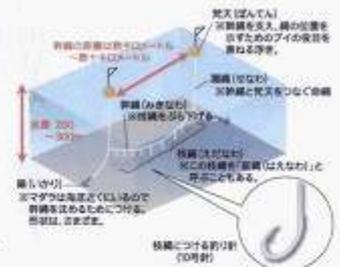
根室沖だから、美味しい。

このマダラの獲れた海域は根室から東方沖、北方領土の島々に囲まれたところです。この位置は潮潮が北方領土によりさざぎられるため、プランクトンが集まりやすく、それを餌にする魚が多く集まるため世界三大漁場の一つに数えられています。
 マダラは肉食で、そうした魚たちを追い、ふんだんに食べて(たらくくという言葉はここから来ています)冬の産卵期に備えるのです。そのため、この時期・この海域で獲れるマダラは、たっぷりの脂で栄養を蓄え、はちきれんばかりの「たち(白子)」を持ちます。水揚げのときも体に備をつけてしまうと、そこからどっど「たち」がはみ出してしまうほどなので、普通に通販ですくわけにはいきません。そこで、このふとっぱらは、「延縄」と呼ばれる方法を使って水揚げをします。



延縄漁法だから、美味しい。

延縄漁法(はえなわぎょうほう)とは、数キロメートルもある長いロープに、釣り針をつけた軽いロープをたくさんぶら下げて行う漁の方法です。非常に大掛かりなものですが、基本的には釣りと同じ、針に掛かったマダラを、ロープを巻き取りながら釣り上げます。通常の底引き網などで獲るのは痛かに効率はよいのですが、マダラ同士が網の中で押しつぶされて痛つくことで生きが下がってしまいます。
 延縄漁法は一針ごとに漁獲されるため押しつぶされるという心配はなく、漁獲されるほとんどは生きています。沖へすることで、より漁獲時そのままの鮮度を維持することが、おいしいマダラへのこだわりなのです。



船上沖マダラだから、美味しい。

マダラは冷たい海に適応した体を持っていて、生命活動に必要な生化学反応を補うため、その手助けをする「酵素」をほかの魚より多く持っています。しかし、釣り上げてしまうとその多すぎる酵素のため、急速に自分自身を消化してしまい、鮮度が落ちていきます。「足の重い魚」とよばれるゆえんです。
 そこでこの「ふとっぱら」は、甲板に釣り上げたマダラをその場で血抜きします。この血抜きのことを「アス(しめる)」と呼び、体内の生化学反応を停止させることで酵素による自分自身の消化を抑え、鮮度落ちを防ぎます。さらに血を抜くことで死後硬直までの時間が延びるので、みずみずしい弾力を保ったまま冷凍庫に入れる事が可能となるのです。
 このメダラは魚によって違い、ふとっぱらは「首の付け根」と「尾のそば」の二箇所にて切り込みを入れて行います。切り身ではわかりにくいですが、一本でお買い上げでしたら、ぜひ鮮度の証であるこの跡を確認してみてください。



▲魚体はおよそ80~80センチメートル。お腹は「たち」ではちきれんばかり。

どうぞ、心ゆくまで北海道の冬の味覚をお楽しみください。



◇ 2006 年度 「地域マリンビジョン推進会議」に参加！

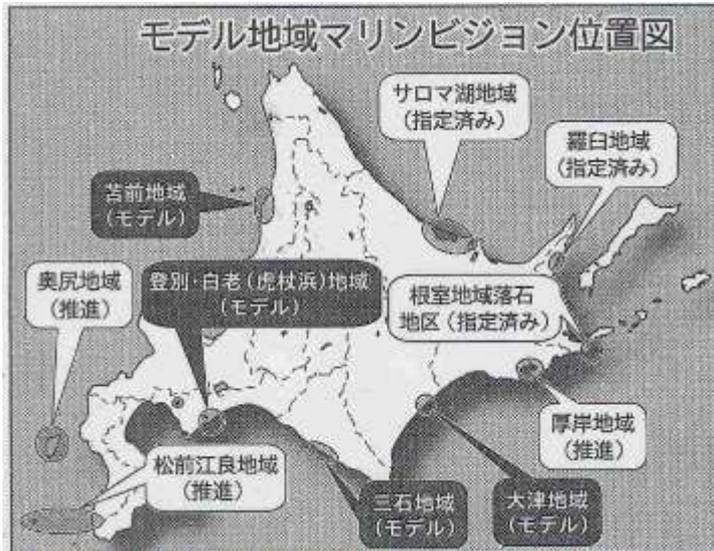
場 所:札幌第1合同庁舎、日 時:平成 19 年1月 10 日

道開発局が主催する「地域マリンビジョン推進会議」に、今年、春 3 月末までに推進計画の策定を目指す、「歯舞地区マリンビジョン協議会」(会長・竹内一義歯舞漁協組合長)からも担当者が出席しました。

漁港・漁村の将来像を踏まえた長期的地域振興構想を策定し、道開発局の「マリンビジョン 21」に基づく“モデル地域”を目指す関係者の情報交換の場として開催され、開発局、道内市町村、漁協関係者ら約 100 人が参加しました。

今回は、昨年 11 月 14 日に発表された、第二次審査結果、第三次公募についての説明、及び全国の成功事例の紹介、さらに、第二次モデル地区に選ばれた地域代表者から地域マリンビジョンの取組み内容が紹介され、意見交換が行われました。

◇地域マリンビジョンのモデル地域指定状況



資料:北海道建設新聞

第一次公募のモデル地域、サロマ、根室(落石)、羅臼の 3 地域に続き、今回の第二次公募では、苫前地域、登別白老(虎杖浜)、三石、大津の 4 地域が地域指定されました。また、今回新たに「推進地域」が設けられ、厚岸、奥尻、松前江良が選定されました。以上のモデル地域及び推進地域の漁港は、直轄事業として重点的に整備が進められることとされています。

「歯舞地区マリンビジョン協議会」では、「歯舞水産物のブランド化による地域活性化」をテーマに、第三次のモデル地域指定を目指して、着々と準備が進められています。

■ 編集・発行・お問い合わせ ■

■編集・発行

歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

■お問い合わせ

事務局 担 当：根室市水産経済部水産港湾課水産振興係

電 話：23-6111 FAX：24-8692

ご意見ご要望もお
待ちしています！

※このニュースレターは、HPで見ることができます。 <http://www.city.nemuro.hokkaido.jp>