日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

しゅんくる

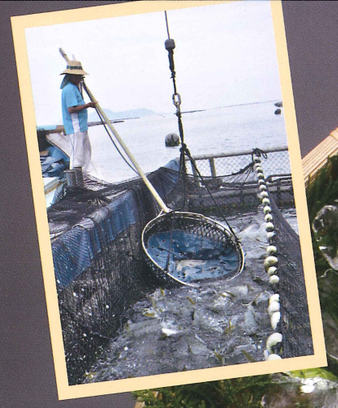
おおいたの旬がくる。
その恵みに感謝して…

http://theoita.com

vol.30

大分ヒラマサ

The おおいた
あなたの思いをカタチに。



ヒラマサ養殖生産者 渡辺水産有限会社

代表取締役 渡辺満晴 さん

知る人ぞ知る高級魚から
大分の新たなブランド魚へ

大分ヒラマサ

出荷時期	主な産地
周 年	臼杵市 佐伯市

ブリ、カンパチと同じブリ属のヒラマサ。

この3種をあわせて「ブリ御三家」と言われています。ヒラマサは生産量の少なさから知名度は低いものの、その美味しさや強烈な引きにより、料理人や釣り人を魅了する知る人ぞ知る高級魚です。

大分県では、課題であった人工種苗の生産技術開発に取り組み、平成25年から大分県漁業公社が漁業者へ種苗の販売を開始しました。

安定的な生産への道が開けたヒラマサを大分の新たなブランド魚へ、その取り組みが始まっています。

養殖ヒラマサの安定的な生産に向けて

大分県はブリ養殖が盛んで、全国2位（H26）の生産量を誇っています。しかし、ブリ単一の養殖は価格暴落のリスクが大きいことから、県では経営安定化のため、ヒラマサとの複合養殖を推進しています。

ただ、これまでヒラマサは天然種苗を用いて養殖されていて、種苗を安定的に確保するという点において大きな課題がありました。

そこで、県では、平成18年から人工種苗の生産技術開発に取り組み、現在では県漁業公社が年間約10万尾の種苗を生産し、販売できるようになりました。

大分の新たなブランド魚へ

豊後水道に面する美しいリアス海岸が続く、臼杵市佐伯市が主な産地です。

佐伯市蒲江で養殖業を営む渡辺水産（渡辺満晴代表）では、ヒラマサとともにブリやカンパチ、シマアジなどの養殖を行っています。３０年ほど前に県内ではいち早くヒラマサの養殖を始めました。当初は天然の稚魚を仕入れて養殖していましたが、供給量や価格が年によって大きく変動するため、人工種苗の開発を待ち望んでいました。

県農林水産研究指導センターの人工種苗の生産技術開発にも親魚の提供などで協力し、平成25年からは、全ての稚魚を人工種苗でまかなうようになりました。

渡辺代表は「人工種苗は改善点も残されているが、太りがいいなど良い点も多い。何より将来に向けて養殖の経営計画がしっかり立てられるようになった」と語ってくれました。

現在は約３万尾のヒラマサを養殖しており、県内を中心に出荷しています。「今後の需要に応じて、ヒラマサの養殖量も増やしていきたい」と意気込みを聞かせてくれました。

「ヒラマサは一年中美味しく食べられる魚と言っていい。焼いたとき、煮たときに身崩れしないところもヒラマサのいいところ、臭みが少なくさっぱりしているので夏場にはオススメ！やっぱり寿司はうまいね」。

元気に泳ぐヒラマサ人工種苗。約10～15cmで漁業者に販売されます（写真は日齢174、全長22㎝、体重121ｇ）

稚魚から成魚になるまでに、丸2年ほどの時間がかかります。約3.5kgから出荷していきます。

乳白色の身は透明感があり、血合いは赤く美しく、しっとりした歯ごたえは絶品

ブリとヒラマサの違いは？

ヒラマサはブリと見た目がそっくり。
唇の上端（主上顎骨後上端）が角張っているのがブリで、丸みを帯びているのがヒラマサです。

ブ　リ

ヒラマサ

夏はさっぱりとして、冬はしっかりと脂ののったヒラマサ。

大分県漁業協同組合では、生産者の思いを乗せ、県内外の消費者の皆さまへ県産ヒラマサの美味しさをＰＲしていく取り組みを始めています。

大分の新たなブランド魚「大分ヒラマサ」を全国へ発信していきます。

ヒラマサ おすすめ レシピ

ヒラマサの和風カルパッチョ
～香味野菜と梅風味でアクセント～

材料（4人分）

ヒラマサ切り身……280g
塩……少々
ミョウガ……1～2本
大葉……8枚
梅干……1コ
A 醤油、かぼす果汁……各小さじ2
A オリーブ油……大さじ2
キュウリ……1本
ミニトマト……4コ

作り方

① ヒラマサはうす切りにし、塩少々ふる。
② キュウリは4cm長さのせん切りにする。
③ ミョウガ、大葉はせん切りにする。
④ 梅干しは種を取り、果肉はきざみ、Aと合わせる。
⑤ 器に①②を盛り、③を散らし、④の梅ドレッシングをかける。
⑥ ミニトマトの薄輪切りを飾る。

ヒラマサのサルサソースかけ
～いつもの焼き魚にエキサイト～

材料（4人分）

ヒラマサ切り身……4切れ
トマト……200g
青唐辛子又はしし唐……2本
玉ネギ……1/4コ
A おろしニンニク…小さじ1/2～1
A オリーブ油……大さじ1
A レモン汁……1/2コ分
A 醤油……小さじ1
A 一味、塩、こしょう
B ナス、しし唐、ヤングコーン、パセリ…適量

作り方

① ヒラマサは塩少々ふって、グリルで焼く。
② トマトは湯むきして粗みじん切りにする。玉ネギはみじん切り、青唐辛子は小口切りにする。
③ ②+Aでサルサソースを作る。
④ Bの野菜は好みに切ってグリルで焼く。
⑤ 器に①と④の焼き野菜を盛り、サルサソースをかけ、パセリを添える。

ヒラマサと夏野菜のきらすまぜ
～夏の彩り暑さ知らずのヒラマサ～

材料（4人分）

ヒラマサ……180g
A 塩、カボス
B キュウリ……1/4本
B ナス……1/5本
B ミョウガ……1/2本
B 人参……10g
枝豆（塩ゆで）……8さや
C おから……50g
C 生姜（みじん切り）…ひとかけ
D すし酢……40cc
D 砂糖…小さじ1/2　塩…少々

作り方

① ヒラマサは角切りに切って、A少々で下味をつける。
② Bは細切りにして塩少々ふり、絞る。（ナスは塩水につけ、アク抜きをして絞る）
③ 枝豆はさやから出す。
④ 鍋にC、Dを合わせ、弱火でパラパラになるように炒め、冷ます。
⑤ ①②③を④と混ぜ合わせる。

※「きらす」は大分県内の方言でおからのこと。

しゅんくる The おおいた
2016.vol.30
http://theoita.com/
発行　大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501　大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3636

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シュクル（Syukur）」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育んでいけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのバックナンバーはホームページ（http://theoita.com/）でご覧いただけます。