

おさかなの時間

山下 政彦さん

株式会社宝生水産の代表取締役社長。長崎の養殖業歴30年の大ベテラン。長崎の養殖魚について詳しく話を伺った



今月の旬モノ

ひらまさ

スズキ目アジ科ブリ属。夏季に旬を迎える高級魚の代表格。特有の透明感のある白身で、血合いが赤く美しく、調理の幅も広い

長崎から世界へ！ ヒラマサの冒険が始まる

活魚を好む九州、特に長崎人にとって親しみのある高級魚、ヒラマサ。コリコリとした歯ごたえと、脂の乗りも程よく、淡泊でしつかりとした身が、刺身や煮付け、フライなどの料理に重宝されている。

そんな、私たちが日常で食べて

いるヒラマサの半数以上は、養殖だということをご存知だろうか。養殖により、エサの種類や量を管理することで身質や出荷時期などを調整することができ、安定した供給を可能にする。養殖をする上で世界でも有数の好条件を揃えているのが上五島の海だ。水温が真夏でも27度以下を保っているため、魚が成長する過程でのダメージが少なく、病気になるにくい。さらに、赤潮の発生が少ないため、十分にエサを与えることができ、成長するスピードも速い。魚は海水中の酸素（溶存酸素）を取り込むことで呼吸をしているが、長崎の海は、溶存酸素量が多いことも、タ

フなヒラマサを育てる上で重要な役割を果たしている。恵まれた環境の中、衛生管理が徹底された生け簀で、稚魚から県産の良質なエサを与え、1〜2年で出荷。好条件の中で美味しく育ったヒラマサは、こうして私たちの食卓へ運ばれる。

現在、長崎産ヒラマサの美味しさは、関東や関西でも認知されつつあり、アメリカへの輸出もスタートするなど、年々需要が高まっている。今後も、養殖技術の向上、エサの改良を繰り返しながら、ワールドクラスの魚を長崎から目指していく。

取材・撮影協力

宝生水産

自然豊かな五島列島で主にブリ・マグロ・ヒラマサの養殖を行う。県内でも有数の出荷量を誇る

南松浦郡新上五島町若松郷835-5

☎0959-46-2052

<https://hosei-group.jp/about/>
〈認定証〉

長崎県ヒラマサ適正養殖業者認定

長崎県ブリ適正養殖業者認定

長崎県マグロ適正養殖業者認定