

ヒラマサってどんな魚?

ヒラマサは、見た目がブリにとっても似ているためカンパチと合わせて「ブリ御三家」と呼ばれています。また、ヒラマサはブリよりも速く泳ぐため、釣人の間では「海のスプリンター」とも呼ばれています。そのため、余分な脂肪が少なく、コリコリとした歯ごたえと、上品な味わいが特徴です。

「夏場でもさっぱりと味わえるうえに、年間を通して美味しく食べられるのも魅力のひとつ。」と坂下さんは続けます。

養殖はエサが重要

坂下水産が、ヒラマサの養殖を始めたのは15年ほど前から。毎年、10月末に30cmほどの稚魚をいけすに入れて、約1年半で出荷できる程度(60cm以上)に成長させます。

「現在は、年間に約3万匹を養殖していますが、カンパチに比べて地元での消費が増えているので、年々、生産量は増加しています。」

エサは、天候にもよりますが、2日に1回ほど。品質向上のために、生餌(イワシ)と、消化吸

収に優れた配合飼料を混ぜて与えます。魚の食いつきを見ながら調整することで、良質でおいしいヒラマサを育てています。」

鮮度の良さがおいしく

潮流が速い海域で養殖するため、天然並みに身が引き締まっているのが特徴の錦江町産ヒラマサ。そのヒラマサをおいしく食べるには、なによりも鮮度が大切です。

「多いときは、1日に3回以上漁港から水揚げして、すぐに活き締めします。刺身は薄切りも含め3種類に切り分けます。」少しでも鮮度のいい状態でお客様に提供することを心がけているという坂下さん。栄養たっぷりの魚は、これから脂がのってさらにおいしくなる季節。町内産の魚で味覚の秋を楽しんでみてはいかがでしょう。



有限会社 坂下水産
 代表取締役 **坂下 勝則** さん



養殖に使ういけすは、7m四方で深さ7mの沈下式を採用しており、海が時化るときは沈めるなどの対応をしている。

漁港で生餌(冷凍)と配合飼料を積み込んで、船上で混ぜ合わせながらベレット状にして投入します。生餌だけでは食べ残しなどで海も汚れてしまうし、魚の成長も不安定になります。



水揚げ後は、ブロックと刺身に切り分けて店頭に並べます。刺身は、お客様の好みに合わせて3種類に切り分けます。



新鮮なヒラマサは歯ごたえが良い。噛み切れない人の要望に応え、「薄切り」もラインナップしている。



1尾ずつ丁寧に、魚の神経が通っているエラ下に包丁で切り込みをいれて仮死状態にし、鮮度劣化を遅らせます。

