



# 鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛

浮島に守られた漁場で、愛情たつぷり育てました



| 千葉ブランド水産物認定 |        |
|-------------|--------|
| 認定開始年度      | 平成29年度 |
| 時期(旬)       | 周年     |
| 大きさ等        | 500g以上 |

勝山港から海を眺めると目に入る大きな浮島。その島影に関東唯一のマダイの養殖場があります。この辺りは水深が10〜30メートルと深く、年間を通じ潮通しが良いことから、水質・底質ともに養殖に最適な条件が揃っています。

○鋸南町勝山漁協では、昭和46年頃から勝山沖でマダイの養殖を行っています。

○生餌と配合飼料の割合を最適に調整し、程よい脂、身の締まり、甘みを引き出します。

○餌やりの時間、衛生管理、病気予防などを徹底するとともに、魚体に傷を付けないよう細心の注意を払いながら取り扱います。

○スーパーなどで高い評価を得ており、高値で取引されています。

○タイは「県魚」にも指定されています。



浮島に守られたマダイ養殖場です。

出荷までの3〜4年。じっくりと愛情を注ぎながら育てます。



給与量を安定した価格で出荷できるように調整しています。

千葉県農林水産部  
水産局 水産課 作成  
「太陽の味 ちばの海  
千葉ブランド水産物」より抜粋

## 生産者さんに聞きました

25日使用の真鯛について、養殖を行っている鋸南町勝山漁協共同組合さんに取材しました！

Q1. どのような環境で、どのくらいの期間育てるのですか？

A1. 海面に設置した生け簀（いけす）で、2年4か月の間飼育します。生け簀は全部で18基あり、魚体の大きさ別に分けて飼育しています。8cmほどの小さな稚魚から、出荷時には約40cm、2〜2.5kgまで大きくなります。

Q2. 鯛はどのようなものを食べて大きくなるのですか？

A2. イワシなどの生餌（いきえ：生きた状態のえさ）と、配合飼料を与えています。生餌の方が割合が多く、イワシの中でも高級なマイワシを与えています。

Q3. おすすめの食べ方はありますか？

A3. 刺身、塩焼き、ムニエル、鯛めし、等々・・・漁協直営の食堂では、海鮮丼や寿司のネタに使用します。10月に行われた県立高校の料理教室では、ムニエル、鯛めし、潮汁（うしおじる）を作ってくれました。

Q4. 飼育の際に苦労するのは、どのような点ですか？

A4. 鯛が快適な環境で育つように、網替えや選別をこまめに行うことです。どの作業も労力がいりますが、この2つは特に大変です。生け簀の網は藻やえさのカスがついて汚れてしまうと鯛にとってよくないので、網替えをして清潔に保ちます。数艘の船を使って新しい網で囲い、汚れた網をクレーンで引き上げるというとても大掛かりな作業です。それ以外にも、去年は生け簀が台風の影響を受けて壊れたり、今年は新型コロナウイルスにより市場出荷に影響を受けたりといったことも起きています。

Q5. 印西市の中学生へ一言お願いします。

A5. この度は私たちが育てた真鯛がみなさんに食べてもらえることとなり、とても嬉しく思っています。現在、千葉県で唯一、真鯛の海面養殖を行っている勝山漁協ですが、長年つちかった技術と、勝山沖の豊かな漁場で飼育された真鯛は自信をもって紹介できる一品となっています。みなさんの「おいしい！」という声が私たちの励みです。

特別に分けていただくことができた江戸前真鯛を、味わっていただきましょう！

