尾鷲の養殖真鯛はおいしいぞ～

５月７日放送

第１回目の放送は養殖真鯛のお話。
三木浦は鯛の養殖と伊勢えび漁、遠洋漁業が盛んなまち。
市場からは活気ある声が聞こえてきます！
まずは、真鯛の養殖について貴美丸水産の下地剛さんにお話しを伺いました。

貴美丸水産は下地さんのお父さんが始めました。
最初はハマチの養殖、その後、真鯛の養殖を始めてから 40 年ちかく経ちます。
鯛は１０㎝くらいの稚魚が６月頃入ってきて、丸１年で約８００ｇくらい、２年で約１．５㎏、３年で約２㎏に成長します。
出荷は需要によってさまざま。
大きいサイズは３枚におろして刺身用で外食チェーンへ、小さいサイズは１尾でスーパーへ。などなど。
三木浦は海が深いし、水がキレイ！健康的な魚が育ちます。
三木浦のきれいな海がおいしい鯛を育てます！

続いては、その三木浦の養殖真鯛を使って鯛めし、鯛みそ、鯛茶漬けなどを作っている三和水産株式会社　めでたい屋の小川康成さん、栄美さんご夫妻にお話しを聞いてきました。
とっても仲のいいお二人です。

鯛の専門店なので、鯛のアラも出ます。
アラを何とかおいしくできないかということで、焼いたアラを水出しして昆布と一緒に取るだしの取り方で商品にしました。
商品は夫婦２人で考え、話し合って作ります。
地元育ちの奥さんと、生臭さが苦手な松阪出身の旦那さん。
奥さんが「美味しい」と思っても、旦那さんが「ちょっと生臭いな」ってことも。
意見の違いは商品開発に活かされます。

今は桜鯛の季節。
湯引きすると、皮もやわらかくなるし、皮と身の間のゼラチン質のところが旨味があるので、一緒にお刺身で食べるのがおススメとのこと。

お刺身をもっと美味しく食べていただきたいとの思いから、鯛だし醤油を開発しました。
みなさんに好評で、喜んでいただいてますとのこと。

鯛はあまり捨てるところがなく、骨からは良いだしが出るし、骨のすきまの身も、頭の身もおいしいので、余すところなく使えます。

めでたい屋のイチオシ商品は真鯛を低温でじっくりと焼き上げた「めでたい焼」。
めでたいときにうちの商品が並ぶとうれしいなっておっしゃっていました。
これからは、鯛だしつゆもおすすめ。
品があってコクのある味で、そうめんにもぴったりとのこと。
イイですね～。
気になる商品はこちらをチェック！

めでたい屋 http://owase-medetaiya.com/