

バイオトレジャー

あなご

●取材先

有限会社 海の幸魚長さま
鈴鹿市

●食材説明文 (約 140 文字)

噛むほどにじわ〜っと溢れだす、独特の香ばしさと甘み。

「伊勢湾のあなごは旨い」

身が柔らかく脂がのったその味は、江戸のころから定評があり、珍重されてきた。

遠浅で、海老・蛸などの餌が豊富な伊勢湾は、あなごにとってまさに楽園。豊かな海こそが美味を育むのである。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



漁は、あなごを傷つけにくい
かご漁と小型底引き網漁が主流。

2



海の幸魚長では養殖も行う。
三重で初めて養殖に成功した。

3



あなごはウロコがないので傷が
致命傷になる。丁寧な扱いが大事。

4



あらゆることを試し、10年かかって
やっと養殖に成功したそう。

5



試行錯誤の末、この管の大きさに。
ここのあなごはとても元気だ。

6



餌は「こなご」。食いつきもよく、
脂がのったあなごになる。

7



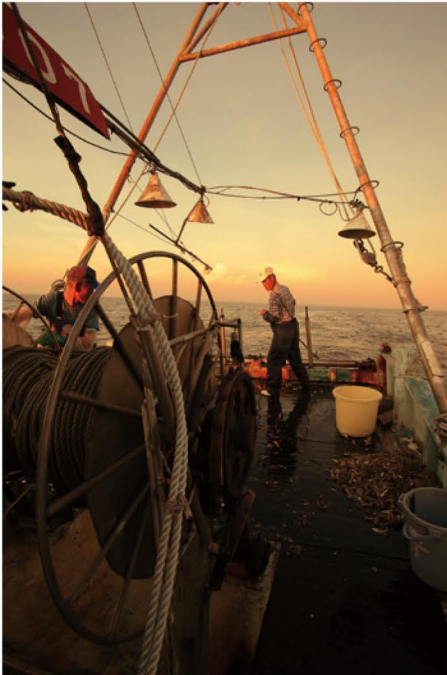
あなご漁は、夕方～朝方にかけて行われる。5時半に出港。

8



この日は小型底引き網漁。
秋からは、かご網漁が行われる。

9



長年の経験と勘をもとに
ポイントを見極め、網を投入。

10



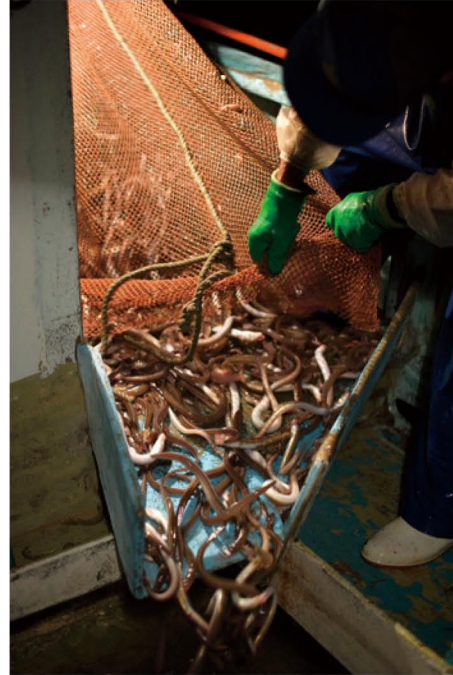
底引き網を引きながら、低速で走る。

11



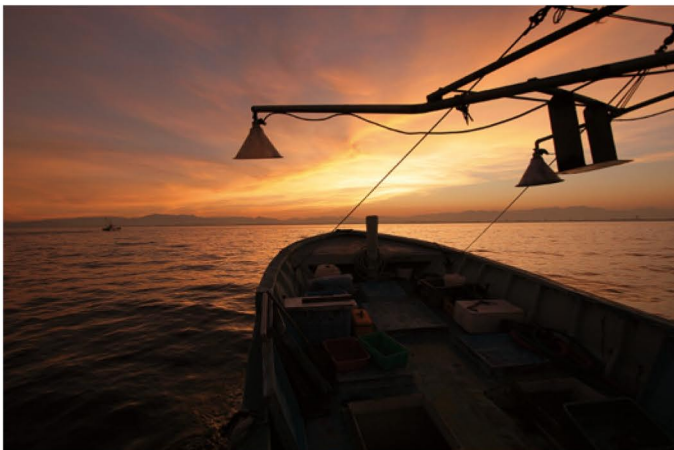
30分ほど経ったら網をあげる。

12



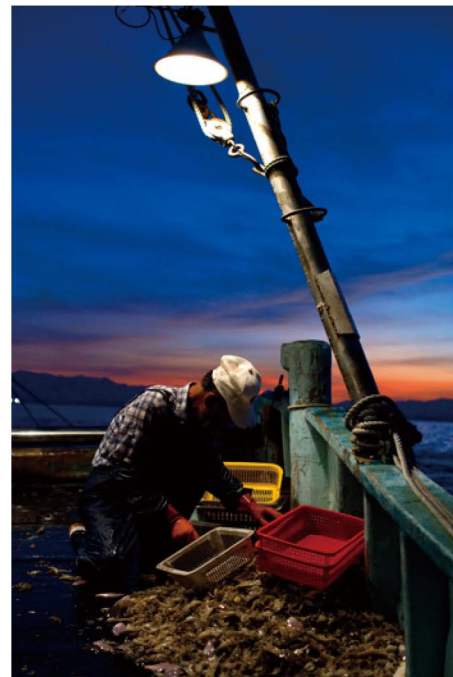
1回目の漁獲。量、大きさともに申し分なし。海水を張った水槽へ。

13



いよいよ日没。あなご漁の本番はこれからだ。

14



大量のシャコや小ハゼもかかる。これらはあなごの大切な餌でもある。

15



ふたたび網を投入。
一連の流れを一晩に8回ほど繰り返す。

16



漁師歴44年のベテラン、浜西さん。

17



網は機械で巻きとるが、ずれないよう、
手で巻きを調整していく。

18



あなごが入っている終端は、
人の手でいねいに引き上げる。

19



合間をぬって、
あなごを大きさに仕分けていく。

20



午前3時半、帰港。
港で待っていた家族が荷降ろしを手伝う。

21



あなごは、生かしたまま
持ち帰るので、鮮度抜群。

22



4時15分、せりの始まりだ。

23



独特のダミ声を響かせ、次々とあなごをさばっていく。

●食材写真コメント (約 30 文字)

24



一級品の味わいを誇る
伊勢湾のあなご。

25



赤桶バージョン

26



引きバージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

27



素材の味が堪能できる塩焼き。
おろし山椒をつけても美味。

28



横・引きバージョン