

みえの安心食材

かつお

●取材先

三重外湾漁業協同組合
和具事業所さま
志摩町和具

●食材説明文 (約 140 文字)

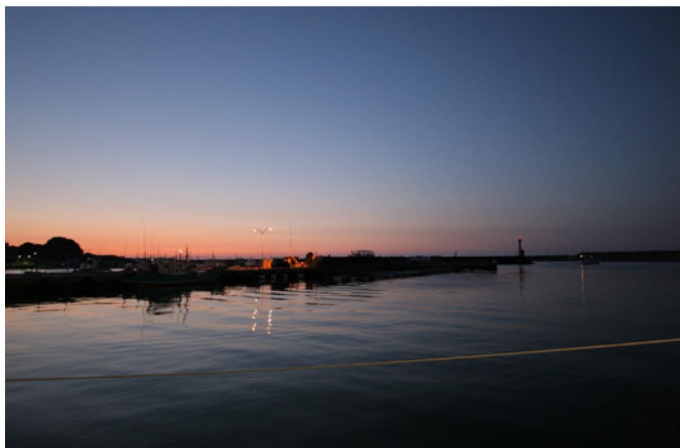
朝日をきらきら反射する銀色の体に、くっきりと浮き出た縞模様、透明感のある黒い目がかつおの新鮮さを物語る。漁師たちが1本1本丁寧に釣り上げた賜物だ。

もっちりとした独特の食感、甘みと旨みが口いっぱいに広がる。刺し身やたたきの他に、その身を醤油に漬け、酢飯とあわせた郷土料理てこね寿司も絶品だ。

三重県産かつおは、そのうまさからやみつきになる食材だ。

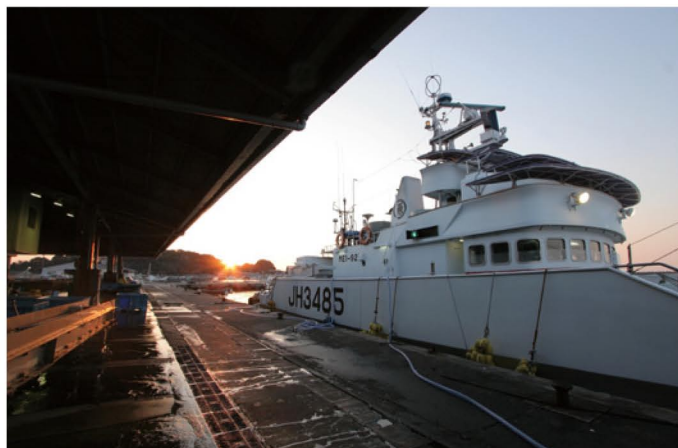
●現地風景コメント (約 30 文字)

1



志摩町和具はかつお漁の盛んな地域。
近海かつおまぐろ漁業、ケンケン漁をおこなっている。

2



近海かつおまぐろ漁業は、黒潮にのったかつおを、
ほぼ1年中追いかける。

3



生き餌のイワシを投入して、勢いよく放水。
集めたかつおを、疑似餌のついた針で釣る。

4



約 20 名の乗組員が、
1 週間ほど沖に出て漁をする。

5



夜明け前から漁港は活気づき、関係者が水揚げの準備を始める。

6



冷蔵設備の整った船倉で鮮度を保ったかつおが手作業で水揚げされる。

7



大きさや重さ、かつお以外の魚を、手際よく選別していく。

8



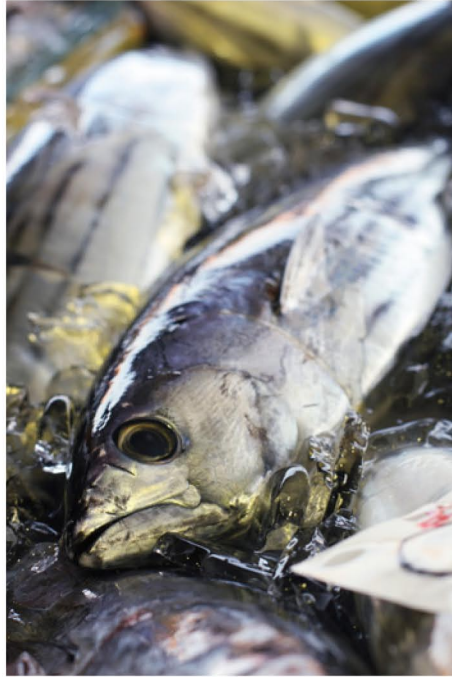
大きいもので15kg、1mほどになるかつおもあがる。

9



鮮度のよいかつおは、
体に光沢があり、目に透明感がある。

10



釣りで漁獲されたかつおは傷がつかず、
身も崩れずしっかりしている。

11



ずらりと並べられたかつお。
その輝きが新鮮さを物語る。

12



威勢のよい掛け声とともにせりがはじまる。
仲買人が一斉に集まる。

●食材写真コメント (約30文字)

13



もちもちした食感に、甘みと旨みがぎっしり。
刺身にしても、たたきにしてもおいしい。

14



縦バージョン

15



アップバージョン

●調理盛付例コメント (約 30 文字)

16



「手こね寿司」

かつおを醤油で漬けて、酢飯に合わせたちらし寿司。
かつお漁師が船の上で食べたのがはじまり。

17



縦バージョン

18



アップバージョン