

みえの安心食材

養殖マダイ

●取材先

大下水産 大下 弘和
南伊勢町迫間浦

●食材説明文 (約 140 文字)

渦を巻くように力強くいけすの中を泳ぎ、ときおり水しぶきと共に鮮やかな赤をまとった姿を現す。およそ2年をかけて大切に育てられたマダイは40cmオーバーの上物だ。

まるまると太っている身に、ほどよくのった脂の旨みと甘みが、ぷりぷりの歯ごたえとみごとな調和をみせる。

その上質な味わいから三重県産養殖マダイは全国に名をとどろかせている。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



南伊勢町追間浦はマダイの養殖が盛んで、「鯛の里」とも呼ばれる。

2



南伊勢町はマダイ養殖ができる北限に位置する。

3



マダイは三重県で最も重要な養殖魚種となっている。全国的に見ても出荷量は上位に位置する。

4



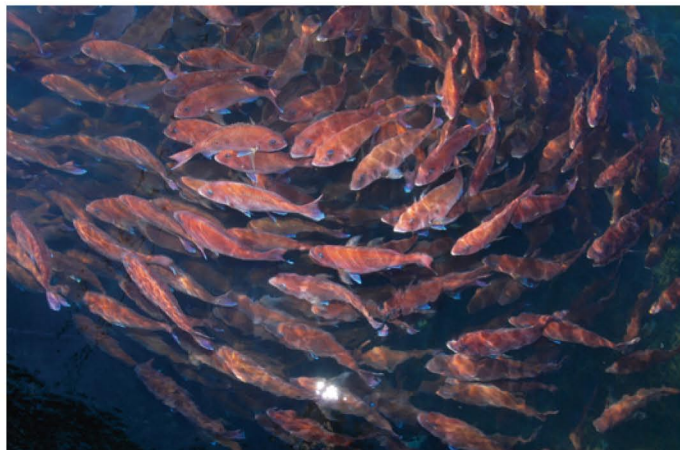
マダイが日焼けすることを防ぐため、日除け用にネットが張られる。

5



イカダ内には 7000 匹程が泳ぐ。

6



一匹当たり、40 cmほど。
鮮やかな紅色をしている。

7



警戒心が強く。エサを食べる時以外は
深い所を泳いでいる。

8



食欲旺盛で、エサを与えると、
一斉に飛びついて来る。

9



出荷の準備風景。

10



出荷用のイカダへマダイを移し替えるため、イカダをつなぎ合わせる。

11



真鯛を網で追い込み、タモですくいやすくする。

12



真鯛の数を数えながら、テンボよく出荷用イカダへ入れてゆく。

13



真鯛がすくい上げられ水しぶきの
飛ぶ光景は活気がある。

14



地元の養殖業者が協力して出荷をする。

15



その場で鯛の重さを量る。

16



出荷のため、鯛の数、重量を記録していく。

17



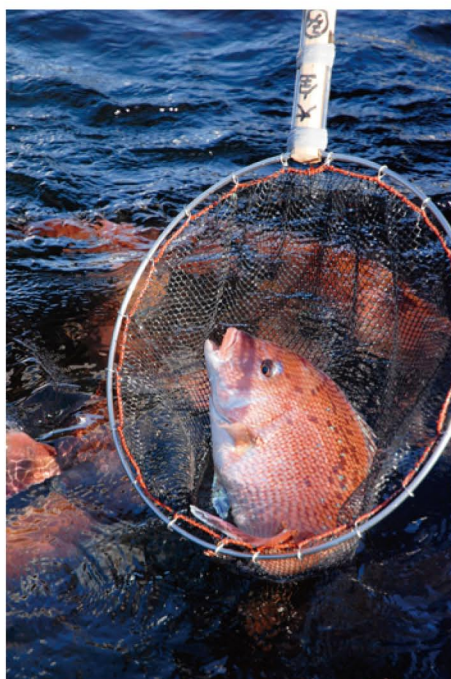
生きの良いマダイはタモの中で暴れ、
水しぶきを上げる。

18



次から次へ新しいイカダへ投げ込まれる

19



養殖真鯛は天然のものに比べて、
脂がのっている。

20



漁港までは船でイカダを押してゆく。

●食材写真コメント（約 30 文字）

21



脂ののりすぎをおさえ、
味わいを追求した逸品。

22



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

23



贅沢に一匹丸ごとを鯛めしに。
香ばしい香りと、鯛の旨味と甘みが
ご飯にしみこむ。

24



横バージョン