

年末商戦に向けた準備

松山から鮮度抜群の鮮魚をお届けしている嶋矢水産です！

今年もあと2ヶ月弱で終わりですね。嶋矢も年末に向けた準備を着々と進めていかなければならない時期になりました。

毎年、年末に近づくと主力商品である真鯛やはまちの状況を確認しに、各生産者への産地へご挨拶に伺っています。10月中旬に、県内の3つの産地と生産者にご挨拶に伺って着ました。夏場、海水温が高かった割には、赤潮などの発生も少なく、大きな影響がなかった為、比較的順調に魚が育ったと思います。

年末に向けて、徐々に相場も多少下方に動きそうな気配もあるので、今後の相場に向けたご相談があれば、事前にお問合せ頂ければと思います。



美味安心！深浦真鯛です

南宇和郡愛南町にある安高水産が生産しているのが「深浦真鯛」。

深浦真鯛の特徴は魚体が大きく、2kgサイズの魚が中心になっています。漁場は宇和海国立公園に面し、水深50m前後と深い海域で養殖している為、見た目も綺麗な状態に仕上がります。水温も夏場は28度、冬場は17度と約10度近い差もあり、良質な身になる真鯛が仕上がります。餌には「ハーブ」を混ぜた特別な飼料を使うことで、養殖魚独特の脂臭さを打ち消し、消費者が食べやすいように養殖しています。また、毎週、抗生物質の残留濃度の検査を行い、生産履歴の開示にも積極的に取り組むことで、食への多く安全性を気にする出荷販売先からも支持の高い生産者の一つでもあります。



真鯛の産地情報“来島真鯛”

愛媛県今治市の沖合いにある来島海峡は、西の斉灘と東の燧灘を隔てる海峡で、日本三大急潮の一つとして有名な場所です。

この海域で養殖されているのが、来島真鯛です。来島真鯛の特徴としては、越冬時の海水温度が10度を下回るため、kgサイズに育てるのには3年以上の時間が要します。通常、他の養殖地では1年ほどで成長します。養殖場の環境としても潮の流れが速い為、海中に泳ぐ魚も活発になり、真鯛が餌や魚を捕食する際にも、非常に活発に動くようになります。

その為、真鯛の肉質も良く、締っており、ヒレの伸びが長いのが特徴です。天然物と比べても、ひけをとらない仕上りの真鯛に仕上がります。



魚市場の横に護衛艦出現？

松山魚市場の外港に年に何回か、観測船や自衛艦が来航します。ポケモンを探しながら、魚市場の周辺を散策していると、海上自衛隊練習艦しまゆきが港に接岸するタイミングに遭遇しました。

日ごろ、底引き網船や一本釣漁船しか見慣れていない者にとっては、ちょっと興奮してしまいました。

練習船ということもあり、若い練習生や女性の自衛官の皆さんが接岸の際、教官の指導を受けて訓練する様子もみることができました。2年前に港に護衛艦が来航した際には、艦内を視察させて貰えたのですが、今回は外から見るだけだったので、ちょっと残念でした…

