

春の魚もオススメです

松山から鮮度抜群の鮮魚を全国の皆様にお届けする嶋矢水産です。

西日本の春の風物詩の魚と言えば「いかなご」を連想される方も多いと思います。

今年は、そのいかなごの水揚が大幅に遅れています。例年であれば、年明けには生のいかなごの水揚が始まり、松山のスーパーの店頭でもよく見かけられるのですが、今年は3月に入った今でも、その光景を目にとめることが数日しかありません。やはり、冬場の瀬戸内海の水温の下がりが遅かった為、いかなごが活動するのが例年よりもだいぶ遅れた様子でした。今のペースで推移すると、不漁になると懸念されています。

瀬戸内を代表する魚の一つであるオコゼはいかなごを捕食する為、春先の旬の魚の水揚を心配する声も挙がっています。



引き続き盛漁丸11号

2月20日、久々に戸高水産より盛漁丸11号が入港しました。

11号は日本最古の活魚運搬船です。この船は明石型という伝統の造船型となっています。船体は平甲板型で、鎌倉期より続く造船手法によって建造されていました。戦国時代には織田信長も圓山本願寺の戦闘にも軍船として建造され、豊富秀吉の朝鮮出兵に際しては多くの軍船を派遣するのに使われたと言われています。

時化にも強いのが、この船の特徴の一つで、活魚の運搬に非常に適した船の一つと言われています。船の速度は遅いのですが、海上での揺れも少なく、鮮魚の着荷状態は最高です。

出来るだけ、長い間、航海して頂きたいと願っています。

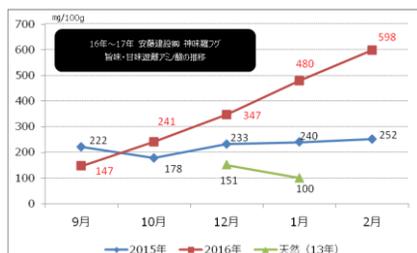


恒例の神味羅会議へ出席

2月14日に恒例の神味羅会議が福岡で行われました。今回も旨み遊離アミノ酸の分析結果の報告と養殖事業における海外での状況報告についてもデータ発表が行われました。

アミノ酸の分析結果は、過去最高の数値が記録された結果が発表されました。今期はふぐの相場は初期が高く、終期に暴落するといった流れだったのですが、魚体や肉質については高い評価を頂けたというのが総評でした。

来期も今年の状況よりも更に商品の品質を磨いてもらい、出荷数を増やしたいと思っています。また、世界の養殖事情ではやはり中国を中心に淡水魚の養殖が活発化しているようです。



戸高水産の養殖クロマグロ

盛漁丸で「はまち」や「真鯛」を運んで貰っている戸高水産では、4年前から養殖まぐろの事業にも参入し始めており、今年度ようやく初出荷となりました。

今回、その本まぐろを仕入れて、弊社の販売先に対して、ロインや柵取りの状態に加工を行って出荷をしました。

数量限定での出荷となった為、一部のお客様だけに商品紹介を行う形での形になりました。お客様からは、従来の養殖鮪よりも天然に近い状態に仕上がっているといった声も頂き、好評のうち、売り切ることが出来ました。

今期は1週間に10本前後の出荷を予定しております。ブロックでの出荷も致しますので、お気軽にお問合せ下さい。

