



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成27年度
時期(旬)	10~6月
大きさ等	700g以上



漁獲後の保管には断熱性の高い容器を使用し、海水と氷により一気に冷却します。市場でも同様に断熱力を備えた容器で鮮度保持に努めています。



【外房つりきんめ鯛のHP】
https://sotobo-tsurikinmedai.com

ブランドタグは本物の証です。



生鮮水産物
勝浦・御宿・鴨川

外房つりきんめ鯛



漁業者たちの連携力が繋ぐ品質

子供達の世代もキンメダイを獲ることができるように、私達は3か月間の禁漁や、作業時間の制限など、徹底した資源管理に取り組んでおり、自然と調和した漁業を実践しています。



認定事業者名(お問合せ先)

新勝浦市漁業協同組合

勝浦市新官207
TEL:0470-70-1130 FAX:0470-70-1134
www.katsuura-osakana.com/

勝浦漁業協同組合

勝浦市浜勝浦370
TEL:0470-73-1311 FAX:0470-73-2792
www.katsuura-gyokyou.jp

御宿岩和田漁業協同組合

夷隅郡御宿町岩和田945-1
TEL:0470-68-2011 FAX:0470-68-4931
jfonjuku.net/

鴨川市漁業協同組合

鴨川市磯村137-2
TEL:04-7093-2111 FAX:04-7093-2110

東安房漁業協同組合

南房総市千倉町千田1052-6
TEL:0470-43-8311 FAX:0470-43-1666
www.jf-higashiawa.or.jp

天津支所

鴨川市天津1504-2
TEL:04-7094-0501 FAX:04-7094-0024

小湊出張所

鴨川市小湊182-3
TEL:04-7095-2811 FAX:04-7095-3008

地元で聞いたおすすめ料理



お造り
身のもちもち感と濃厚な旨味、皮目の脂が鮮度の良さを語ります。丸ごと1尾使ったお造りは、宴に華やぎを添える主役です。



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成18年度
時期(旬)	周年
大きさ等	500g以上



銚子市漁協直販課が出荷する「銚子つりきんめ」には商標タグが付けられています。



鮮度保持は時間との戦い。自動選別機で市場での取扱時間を短縮しています。

- ◆ 黒潮と親潮が混じり合い、栄養豊富な銚子沖で育ったキンメダイは、年間を通して引き締まった身と、脂が乗った強い旨味が特徴です。
- ◆ 「立縄漁法」で1尾ずつ傷がつかないよう丁寧に釣りあげ、鮮やかな色合いと姿かたちが美しい「銚子つりきんめ」は、最上級品として国内外で高く評価されています。
- ◆ 鮮度管理のため、釣りあげた魚はすぐに氷水で張ったタルに入れ、低温で漁場から市場まで運び、市場では自動選別機や入札順番制によって取扱時間を短縮しています。
- ◆ 「銚子つりきんめ」は県内水産物では唯一、特許庁の地域団体商標に登録され、模倣品対策・ブランド力の強化を行っています。
- ◆ 漁業者は小型魚の再放流などの資源管理を行うとともに、国内外でのイベント活動、ホームページ・SNSの運営、QRコード付き商標タグ作成などのPRを行っています。

地元で聞いたおすすめ料理



煮付け
肉厚で引き締まった身は脂が乗っているため、濃いめの味付けで、ほろほると柔らかい煮付けに。



しゃぶしゃぶ
鮮度の良い銚子つりきんめだからこそ、しゃぶしゃぶで。旨味とコクがさらに増し、上品な味わい。

キンメダイの資源保護に私たちが一丸となって取り組んでいます。



生鮮水産物
銚子

銚子つりきんめ



栄養たっぷりの銚子沖が育んだ紅の美

認定事業者名(お問合せ先)

銚子市漁業協同組合

銚子市川口町2-6528
TEL:0479-22-3200
FAX:0479-24-9605
www.choshi-gyokyo.jp/

銚子つりきんめ公式サイト
www.tsurikinme.jp



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成19年度
時期(旬)	周年
大きさ等	120g以上

アナゴ漁一筋60年。漁場を決めたら530本の筒を投げ入れ、翌日引き上げます。若い頃は、650本はやれたかな。重労働だけどアナゴのように細く長く続けたいです。



「小さいアナゴは生かしておいて、後日漁場に帰してあげるんだあ」と、顔をしわくちゃにして微笑む顔が印象的な漁師さんたちによって、大佐和のアナゴ漁は維持されています。

地元で聞いたおすすめ料理



はかりめ井

「はかりめ井」は、ご飯の上に煮アナゴや蒲焼が贅沢に乗った丼物。



白焼きの漁師風

水揚げされたばかりのアナゴを、真水で洗わずに、そのまま炭火で焼くのが漁師風。



仕掛けの筒は手作り。筒は約30m間隔でロープに繋がれています。

新鮮水産物
富津

江戸前の代表格は、富津にあり 大佐和漁協江戸前あなご

東京湾は古くから良質なアナゴの産地としての歴史があります。特に大佐和漁協(富津市)所属の漁業者が筒漁で漁獲するアナゴは有名で、脂の乗りが良く鮮度の良いアナゴが出荷されています。

- ◆ アナゴ筒漁は、餌を入れた筒を一本ずつ海底に沈め、翌日に引き上げる漁法です。
- ◆ 活魚で流通。大佐和産の江戸前あなごとして高い評価を得ています。
- ◆ 特に初夏から初秋にかけては脂乗りが良く、旨さが際立ちます。
- ◆ アナゴ筒の水抜き穴を直径13mmとし、小さなアナゴなど魚が逃げられるようにしたり、幼魚分布調査を実施するなど、漁業者自ら資源管理に取り組んでいます。
- ◆ 計量に使う棒秤のような模様があることから、「はかりめ」と呼ばれています。

認定事業者名(お問合せ先)

大佐和漁業協同組合

富津市小久保字港町3089
TEL:0439-65-0034
FAX:0439-65-0031



千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成18年度
時期(旬)	3~6月
大きさ等	2.2kg以上

新鮮水産物
勝浦

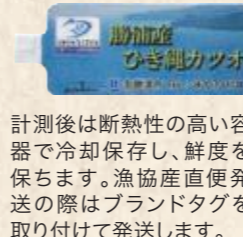
鮮度そのまま「日戻りカツオ」 勝浦産ひき縄カツオ

房総沖は春から初夏にかけてカツオが回遊する豊かな漁場です。勝浦地域は江戸時代からカツオ漁業の拠点で、全国有数の水揚量を誇っています。

- ◆ 春先に黒潮とともに北上する初カツオを、ひき縄漁法で1尾ずつ釣り上げます。
- ◆ 釣り上げたその日に水揚げする「日戻り」なので鮮度抜群です。
- ◆ 選別を徹底し、品質が良いものをブランド品として出荷しています。
- ◆ 漁協が中心となって、休漁日を設定するなど、船団と協力して資源管理に取り組んでいます。
- ◆ 漁協直売所等で産直便の受付を行うなど、一般消費者への利便性を図っています。



小型のひき縄漁船で、カツオを1尾ずつ釣り上げます。漁港に戻り次第船倉から丁寧に取り出します。



計測後は断熱性の高い容器で冷却保存し、鮮度を保ちます。漁協産直便発送の際はブランドタグを取り付けて発送します。

地元で聞いたおすすめ料理



刺身

新鮮さを雄弁に語る、透明感のある赤。初カツオならではの爽やかな風味と旨味を生姜やニンニクが引き締めてくれます。

鮮度の良さには自信があります!!



認定事業者名(お問合せ先)

新勝浦市漁業協同組合

勝浦市新官207
TEL:0470-70-1130
FAX:0470-70-1134
www.katsuura-osakana.com/



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成29年度
時期(旬)	周年
大きさ等	500g以上



浮島の島影という地理条件は、マダイの養殖に最適な環境です。



出荷までの3~4年。じっくりと愛情を注ぎながら育てます。

- ◆ 勝山港から海を眺めると目に入る大きな浮島。その島影に千葉県唯一のマダイの養殖場があります。浮島の島影は、水深が10~30メートルと深く、年間を通じ潮通しが良いことから、水質・底質ともに養殖に最適な条件が揃っています。
- ◆ 鋸南町勝山漁協では、昭和46年頃から勝山中でマダイの養殖を行っています。
- ◆ イワシを主体とした生餌と配合飼料の割合や給餌の時間を最適に調整し、程良い脂、身の締まり、甘味を引き出します。
- ◆ 養殖場の衛生管理を徹底するとともに、魚体に傷を付けないよう細心の注意を払いながら取り扱います。
- ◆ スーパーなどで高い評価を得ており、高値で取引されています。
- ◆ タイは「県の魚」にも指定されています。

安定した供給と価格になるよう、年単位で出荷計画を立て生産量を調整しています。

地元で聞いたおすすめ料理



寿司・丼・刺身
一晩熟成した刺身はねっとり甘く、酢飯との相性も抜群。フルコースで様々な表情のマダイを味わうのもよし。



認定事業者名(お問合せ先)
鋸南町勝山漁業協同組合
 安房郡鋸南町勝山122
 TEL:0470-55-1511
 FAX:0470-55-0087
 漁協直営店「なぶら」
 TEL:0470-55-1598
 FAX:0470-55-0087



生鮮水産物
鋸南

鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛

浮島に守られた漁場で、愛情たっぷり育てました



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成27年度
時期(旬)	5~10月
大きさ等	1.5kg以上



専用のエアガンを用い、尾びれの付け根から圧縮空気を入れて、神経を吹き飛ばします。

地元で聞いたおすすめ料理



刺身
まずは刺身で、一般的なスズキと味比べしてください。新しい発見があるはずです。



瞬みすずきと旬野菜のポワレ
皮目をパリッと香ばしく焼き上げ、中はジューシーに仕上げたポワレ。アイディア次第で様々な洋食メニューに。

- ◆ 船橋は、将軍家の御菜浦として江戸時代から漁業が盛んであり、スズキの水揚げは日本一を誇ります。鮮度が重要なスズキを、最高の状態で流通させるために、圧縮空気により一瞬で神経締めを行う「瞬み」を考案しました。これにより鮮度と旨味を閉じ込め、高品質を保ちます。
- ◆ 東京湾でまき網2ヶ統が漁獲した活魚の中から、色・艶・型の良質なものをだけを厳選し、水揚げ後すぐに血抜きし、瞬みを行います。
- ◆ プリッツとした食感と、淡泊な味わいが楽しめます。
- ◆ スズキの産卵期である11月中旬から翌年1月末までは、あえてスズキが網に入っても丁寧リリースしたり、2月は自主的に休業したり、持続的な漁業を目標に資源管理に努めています。
- ◆ 関東だけでなく、東北、名古屋などの市場で高い評価を得ています。
- ◆ 大手スーパーやデパートをはじめ、各種イベントで積極的なPR活動を実施しています。

獲るだけではなく、鮮度・品質ともに最高の状態でお届けするため、私たち漁師自らが瞬みを行っています。



生鮮水産物
船橋

江戸前船橋瞬みすずき

新鮮なまま時を止める、これぞ漁師の「粋」



認定事業者名(お問合せ先)
船橋市漁業協同組合
 船橋市湊町1-24-6
 TEL:047-431-2041
 FAX:047-431-7209
 www.funabashi-gyokyou.jp/



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	令和5年度
時期(旬)	11~4月
大きさ等	2kg以上



生鮮水産物
いすみ

大海原の記憶と鮮度を留める いすみ産船上活メサワラ

いすみ市は年間を通じて温暖な気候に恵まれ、沖合には起伏に富んだ「器械根」と呼ばれる広大な岩礁域が存在し、暖水と冷水が混じり合うことで、多様な魚介類が生息する豊かな漁場となっています。

- ◆平成29年には、当漁協のひき縄漁業者で構成する「夷隅東部ひき縄研究会」を設立し、独自に作成した「活メマニュアル」に基づく統一的な処理を行い、品質の維持・向上に取り組んでいます。
- ◆ひき縄で一本ずつ丁寧に釣り上げ、船上で迅速に活メ処理（脳を破壊して即殺し、動脈を切断して放血後、十分に冷却）することで、鮮度が持続します。
- ◆船上活メ処理をしたサワラには、「船上活メタグ」を取り付け、差別化を図っています。
- ◆漁協直営食堂「いさばや」で急速凍結した刺身用サクを販売しています。また、築地でのイベントや市内飲食店でのフェア開催など、積極的にPRしています。

釣り上げから活メまで一尾一尾丁寧に作業に自信と責任を持っているからこそ、「船上活メタグ」には釣り上げた船名を記しています。

地元で聞いたおすすめ料理



刺身・寿司・炙りタタキ
活きの良さを味わうならやっぱり刺身や寿司で。皮目を炙って香ばしさを引き立てるのが漁師風。



西京焼き・煮付け
料理人の腕を引き立てる淡白で良質な白身。



認定事業者名(お問合せ先)
夷隅東部漁業協同組合
いすみ市漁港埋立地
TEL:0470-62-0111
FAX:0470-62-0115
<https://isumitoubu-gyokyo.jp>



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成30年度
時期(旬)	12~2月
大きさ等	1kg以上



生鮮水産物
富津

鋭く美しい輝きを食す、焼き入れて旨味増す 竹岡つり夕チウオ

認定事業者名(お問合せ先)
天羽漁業協同組合
富津市萩生1174-5
TEL:0439-69-8321
FAX:0439-69-8323

代々、釣り漁業を営んでいます。夕チウオはその名のおり太刀のように光る魚体の特徴なので、魚体を傷つけないように細心の注意を払います。



魚体を曲げないように箱詰めします。



釣り漁法で1尾ずつ丁寧に釣り上げます。



市場では、氷水の入ったト口箱に入れ、鮮度管理に努めています。

地元で聞いたおすすめ料理



塩焼き
岩塩をふってじっくりと焼き上げれば、身は上質な脂によりしっとりふわふわ、皮はパリパリに。



刺身
キリッとした味わいの中に甘味が広がる刺身。コリコリとした食感が楽しめる皮は、炙ると更に風味アップ。

- ◆東京湾の中でも急激に深場になる浦賀水道付近は、古くから高品質の夕チウオの漁場です。漁場が近いいため高鮮度で、日本刀のように美しく、脂の乗った大きい夕チウオは「竹岡産」として評価が高く、首都圏の寿司屋や高級日本料理店などで提供されています。
- ◆釣り漁法で漁獲され、傷やスレが少なく、特に脂が乗り肉質が良い12~2月を旬としています。
- ◆小型魚の再放流を徹底し、資源の持続的利用に努めています。
- ◆首都圏の市場や高級料理店に向けて「竹岡産水産物」を積極的にPRし、テレビでも紹介されています。





千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成18年度
時期(旬)	4~5月、8~12月
大きさ等	全長13cm超

地元で聞いたおすすめ料理



お造り
豪華な外房イセエビのお造りは、まずは目で楽しみたい逸品です。口の中に入れると引き締まった身がぷりっと弾け、品の良い甘味と旨味が広がります。特に新鮮なら、エビ味噌を醤油で溶いた和え醤油でどうぞ。

- ◆ 千葉県は古くからイセエビ漁が盛んに行われており、全国トップクラスの水揚げを誇ります。イセエビが好む貝類やカニが棲む磯根と外房の荒波が、甘味のある引き締まったイセエビを育てます。
- ◆ 漁法は、伝統の刺網漁です。網揚げ後、手際良く丁寧にイセエビを1匹ずつ外し、魚槽に入れ、鮮度の良さを保つことで高品質を確保します。
- ◆ 活力低下を防ぐため、早朝の涼しい時間帯に網揚げを行います。
- ◆ 県内や首都圏のほか、紀州や伊豆方面へ出荷されています。
- ◆ 小型イセエビの再放流など資源管理に努めています。雑誌やテレビなどのメディアや各種イベントで積極的にPRしています。
- ◆ いすみ市では、器械根イセエビとしてブランド認定し、同市のふるさと納税返礼品としても活用されています。



外房地域特有の生育環境が生み出した絶品イセエビの魅力を多くの方に伝えるため、祖父から受け継いだ漁獲技術の向上に努めています。

生鮮水産物
いすみ・御宿・勝浦

外房イセエビ

黒潮洗う外房で育つ、至上の逸品

認定事業者名(お問合せ先)
夷隅東部漁業協同組合
いすみ市漁港埋立地
TEL:0470-62-0111
FAX:0470-62-0115
<https://isumitoubu-gyokyo.jp>
漁協直営店「いさばや」
TEL/FAX:0470-64-0131
www.isumi-isabaya.com

御宿岩和田漁業協同組合
夷隅郡御宿町岩和田945-1
TEL:0470-68-2011
FAX:0470-68-4931
jfonjuku.net/

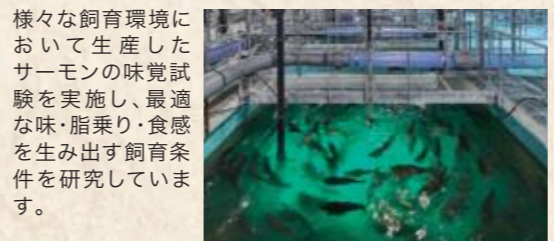
新勝浦市漁業協同組合
勝浦市新官207
TEL:0470-70-1130
FAX:0470-70-1134
www.katsuura-osakana.com/



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	令和4年度
時期(旬)	周年
大きさ等	1.4kg以上 ※出荷サイズは3kg前後



水を循環させて養殖する独自のシステムで、海や川を汚さない循環式陸上養殖により、高品質な生サーモンの安定供給を可能にしました。



様々な飼育環境において生産したサーモンの味覚試験を実施し、最適な味・脂乗り・食感を生み出す飼育条件を研究しています。

- ◆ 大消費地に近く豊かな自然と海に恵まれ、古くから様々な漁業が行われてきた木更津市の立地を活かし、一度も冷凍されていない生サーモンの状態でお届けいたします。
- ◆ ASCを取得した独自の閉鎖循環式陸上養殖システムを活用し、海や川を汚さない地球に優しい養殖手法を確立するとともに、ウイルスや細菌のない清浄な人工海水の循環飼育により、抗生物質を使用しない安全安心な生サーモンの安定供給を可能にしました。
- ◆ 従来の輸入品と比較して鮮度が高く品質が良いこと、また国産品と比較しても年間を通じて安定供給が可能な点において高い評価を得ています。
- ◆ 各種メディアに積極的に出演し、閉鎖循環式陸上養殖システムによる、安全安心な生サーモンのPRを実施しています。

生産者様に聞いたおすすめ料理



カルパッチョ **お刺身・サーモン丼**
厳重な管理のもと大切に育て、冷凍せずにお届けいたします。凝縮された旨味と鮮度感を、是非、生でお召し上がりください。

長年の研究を積み重ね、やっと皆さまへご提供できるようになりました。今後は実証販売を経て県内に年間生産量3,500トン規模のプラント建設を予定しています。



認定事業者名(お問合せ先)
株式会社FRDジャパン
木更津市かずさ鎌足3-9-13
TEL:0438-53-7858
FAX:0438-53-7859
frd-j.com/okasodachi/

生鮮水産物
木更津

地球に優しいサステナブルなサーモン 木更津おかさだちサーモン



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成18年度
時期(旬)	5月1日~9月15日
大きさ等	殻長12cm超



生鮮水産物
御宿・勝浦

外房あわび

色よし、活きよし、旨味よし



漁獲したらすぐに選別し、活魚槽で活かします。

- ◆ 千葉県は全国有数のアワビの産地となっています。
- ◆ 外房地域のアワビ漁は奈良時代から続くと言われるほど古い歴史があります。
- ◆ 外房あわびとして認定されているのは、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの3種です。
- ◆ 伝統的な海士(海女)漁で採取しています。
- ◆ 良質の海藻が繁茂する岩礁地帯で生育した外房あわびは、肉厚で独特の歯ごたえが特徴です。
- ◆ 刺身では濃厚な旨味と磯の香りを、加熱すれば柔らかな食感を楽しめます。
- ◆ アワビ資源を守るため、種苗放流や禁漁区の設定など、たゆまぬ努力をしています。

地元で聞いたおすすめ料理



お造り
磯の香りが食欲をそそる外房あわびのお造り。肝を叩いて味噌で和えた味噌ダレを添えていただければ口福の極み。肉厚で歯ごたえのある身や、へりの弾力感も魅力です。

親父から受け継いだ海士の仕事は常に危険と隣合わせです。海の状態を見極め、アワビ漁と真剣に向き合っています。



認定事業者名(お問合せ先)
御宿岩和田漁業協同組合
夷隅郡御宿町岩和田945-1
TEL:0470-68-2011
FAX:0470-68-4931
jfonjuku.net/

認定事業者名(お問合せ先)
新勝浦市漁業協同組合
勝浦市新官207
TEL:0470-70-1130
FAX:0470-70-1134
www.katsuura-osakana.com/



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成19年度
時期(旬)	12~1月
大きさ等	800g以上



生鮮水産物
いすみ

太東・大原産真蛸

外房の冬の味、「真」の蛸



船によっては2,000個ものタコつぼを使用します。船内で海水を循環させるなど、活きの良さをキープします。

地元で聞いたおすすめ料理



真蛸三味
凝縮された旨味と、歯切れの良い食感のマダコは、「たこ飯」「唐揚げ」「刺身」など、調理方法によって様々な味覚が楽しめます。多様な料理に適し、和洋中に欠かせない食材です。

- ◆ いすみ市(太東・大原地先)におけるマダコ漁は歴史が古く、慶長年間(1600年前後)に、紀州から伝えられました。昭和60年頃にはトラップ式タコつぼが考案され、受け継がれています。
- ◆ マダコはエビ、カニ、貝類などの餌が豊富な九十九里からいすみ沖で栄養を蓄え、岩礁で冬を迎えます。
- ◆ 12~1月のマダコは、産卵に向けたたっぷり餌をとっているため、身が柔らかく味わい深い旨味があり、市場関係者や料理人から高い評価を受けています。
- ◆ 操業隻数が定められているほか、12~3月末までの操業期間のうち、3月中旬以降は自主禁漁期とし資源保護に努めています。
- ◆ 各種イベントでPRに取り組んでいます。特に「大原漁港港の朝市」で漁協女性部が販売する「たこ飯」は、即完売するほど大変好評です。
- ◆ 漁協直営店「いさばや」では、直売をはじめインターネット、電話、FAXなどで販売を行っています。

認定事業者名(お問合せ先)
夷隅東部漁業協同組合
いすみ市漁港埋立地
TEL:0470-62-0111
FAX:0470-62-0115
https://isumitoubu-gyokyo.jp
漁協直営店「いさばや」
TEL/FAX:0470-64-0131
www.isumi-isabaya.com

マダコ本来の旨味を味わうのなら刺身がおすすめです！活きたままのマダコを下処理し、すぐに大釜で茹であげます。鮮度が良いので、噛むたびにしみ出てくる旨味が抜群です。ぜひ噛みしめて甘さを堪能してください。





千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成24年度
時期(旬)	11~8月
大きさ等	殻長5cm以上



ハマグリ漁は、幅約3mの「まんが」と呼ばれる鉄製の漁具を使います。先人達の知恵と工夫が活かされています。

地元で聞いたおすすめ料理



焼きハマグリ

ジュワジュワ湧き出る汁とぷっくりした身の柔らかさが醍醐味の網焼き。焼き上がりに醤油を垂らしてどうぞ。



酒蒸し

日本酒とハマグリ旨味がギュッと詰まった酒蒸し。蒸し上がったら三つ葉を添えて。



生鮮水産物
九十九里・旭

太平洋の旨味をたっぷり詰め込んで 九十九里地はまぐり

千葉県九十九里浜は、約60kmに及ぶ遠浅の海岸で、貝類が繁殖しやすい環境であることから、全国有数のハマグリ産地となっています。

- ◆ 九十九里の荒波に揉まれて育ったハマグリは、身が厚くプリプリとした食感で、濃厚な出汁が楽しめます。
- ◆ 節句の吸い物や、夏の焼きハマグリとして親しまれています。
- ◆ 貝桁網漁船の曳網の速度を遅くして、「舌切れ」を防ぐなど、品質保持に努めています。
- ◆ 共同操業や稚貝の保護などにより、資源の維持を図っています。
- ◆ 漁場の管理・調査、漁具の整備などを徹底しています。
- ◆ 密漁者対策には、漁業者自ら交代で監視を行っています。

認定事業者名(お問合せ先)
九十九里漁業協同組合
山武郡九十九里町
小関2347-36
TEL:0475-76-6171
FAX:0475-76-8157

九十九里漁協直売所
「おさかな新鮮大使」
TEL:0475-76-6207

海匠漁業協同組合
旭市下永井308
TEL:0479-57-3202
FAX:0479-57-2882
jfkaisou.web.fc2.com/



千葉ブランド水産物認定	
認定開始年度	平成19年度
時期(旬)	5月1日~9月15日
大きさ等	殻長12cm超



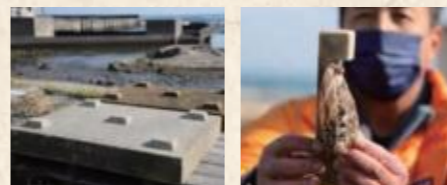
生鮮水産物
南房総

とる漁業から育てる漁業へ 房州黒あわび

東安房漁業協同組合では、安定的な水産資源の確保と、持続可能な水産業の発展を目指し、県の水産総合研究センターや水産振興公社の協力の下、稚貝の中間育成と放流事業に力を入れています。

その活動が評価され、第9回海洋立国推進功労者表彰(水産振興部門)において、当漁協の鮑輪採方式が内閣総理大臣賞を受賞しました。

- ◆ 房州黒あわびは、「アワビの王様」と称されるほど、肉厚でしっかりと歯ごたえです。
- ◆ 刺身にするとコリコリとした食感が楽しめ、加熱すると旨味が増してより深い風味をご堪能いただけます。
- ◆ 古くから安房国の特産品として知られる房州黒あわびは、主に伝統的な海士(海女)漁で採取しています。
- ◆ 資源管理を徹底して乱獲防止に努めるとともに、禁漁区の設定や種苗放流の実施など稚貝の育成に取り組んでいます。



房州黒あわびの一部は輪採漁場を使って育成されています。アワビの稚貝が住みやすいように開発したコンクリート平板による漁場を3~4か所設け、稚貝を放流してから3~4年間育成し、1年ごとに順に1か所ずつのサイクルで採捕を行うことから「輪採漁場」と呼んでいます。殻長12cm以下の個体は再び海に戻します。



出荷までの間、水温管理された蓄養施設で休ませることにより活力を回復させます。この施設は年間を通しての安定供給にも役立っています。

伝統的なアワビ漁を後世に受け継ぐために、乱獲防止と稚貝の育成に力を入れています。また、課外授業などで訪れる子供たちや学生には、わかりやすく説明も行っています。

地元で聞いたおすすめ料理



煮アワビ

酒とみりん、醤油で1時間弱火で煮込んだアワビは、ふっくら柔らかな食感と深い甘味が広がります。酒の肴にはぜひ肝とともに。



アワビの稚貝



生鮮水産物
富津

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	令和5年度
時期(旬)	周年
大きさ等	50g以上

千葉で牡蠣？ 新たな海の伝統が始まる予感 新富津漁協江戸前オイスター

内湾からの栄養豊富な海水が流れ込み、潮通しの良い富津海域は、海苔の養殖に適した地域です。使用しなくなった海苔の養殖施設を再利用して、牡蠣養殖に成功しました。

- ◆ 国内では珍しいシングルシード生産方式という養殖方法で生産を行っており、身入りの良さや濃厚な味わい、綺麗な牡蠣殻の形状が特徴となっています。
- ◆ 千葉県内初となる牡蠣養殖に成功したことで、多くのメディアに取り上げられています。
- ◆ 市商工会や市観光協会と連携し、積極的にPRを行っています。また、飲食店や通信販売で購入できるほか、ふるさと納税の返礼品としてご好評いただいています。

波に揉まれて育った牡蠣はカップ(身が収まる丸い部分)が深く、肉厚でジューシーです。手塩にかけた自慢の牡蠣を、ぜひご賞味ください！



出荷できる状態に育つまでの期間、養殖用バスケットを定期的に洗浄し、個体の成長サイズに合わせて選別を行い、潮通しの良い位置へ移動する等の作業を何度も繰り返します。また、殻に付着したフジツボや汚れは、ひとつひとつ手作業で磨きあげます。



出荷前には紫外線殺菌海水で24時間以上浄化を行います。

地元で聞いたおすすめ料理



牡蠣の天ぷら

生食、焼き、揚げなど、和洋中どんな料理でも一味光る江戸前オイスター。サクサクの衣で旨味をギュッと閉じ込めた天ぷらは、甘くクリーミーな味わいをご堪能いただけます。



生鮮水産物
船橋・市川

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	平成29年度
時期(旬)	周年
大きさ等	50~100g ※白色もしくは灰色に限る

三番瀬が生んだ新たな千葉の味 三番瀬ホンビノス貝

東京湾北部の船橋、市川沖にある三番瀬周辺で十数年前から漁獲されるようになった、千葉県の新名物です。

- ◆ 粒が大きくて味が濃く、出汁がしっかりとれるため、クラムチャウダーや味噌汁、バーベキュー、フライなどにおすすめです。
- ◆ 殻長3cm以下の小型貝の採捕を禁止するなど、資源維持に努めています。
- ◆ 県内や首都圏のスーパーのほか、船橋市漁協直営「三番瀬みなとや」でも販売しています。
- ◆ 船橋市民祭りやいちかわ産フェスタ、浦安花火大会など、様々なイベントでPR活動を行っています。



漁師自ら船の上で選別をしてから水揚げします。無駄のない工程でできるだけ新鮮なうちにお届けします。

地元で聞いたおすすめ料理



味噌汁

出汁が濃いので、味噌は少なめでOK。優しい旨味が広がる一杯です。



フライ

軽く茹でてから揚げるとプリプリの食感に。シンプルに塩とレモンどうぞ。

漁師歴約20年。約50kgもある漁具を10分探り、引き上げるという作業を、何度も繰り返す大変な重労働ですが、納得のいく貝が採れるまで、決して諦めません。

認定事業者名(お問合せ先)

船橋市漁業協同組合

船橋市湊町1-24-6
TEL:047-431-2041
FAX:047-431-7209
www.funabashi-gyokyou.jp/

漁協直営店「三番瀬みなとや」

TEL:047-434-0668
www.funabashi-gyokyou.jp/minatoya/

市川市漁業協同組合

市川市塩浜1-17-3
TEL:047-395-3211
FAX:047-399-2893

