

栄養豊富な銚子の海が育んだ紅の美

銚子つりきんめ



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



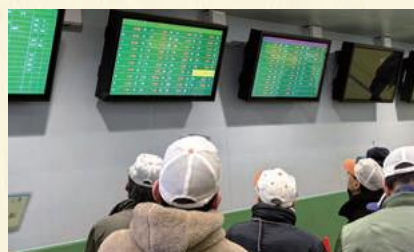
▲銚子漁港第三卸売市場の高度衛生管理型荷さばき施設(令和6年9月竣工)

「銚子のキンメは冷たい親潮と暖かい黒潮が交わる日本屈指の豊かな海で育つから1年中脂の乗りが抜群だよ」

③ 生産者の声



▲漁業者一丸となってブランド化



▲県内で初めて電子入札を導入

👉 ここがポイント

- 「銚子つりきんめ」の高い品質は、徹底した鮮度管理によるもの。釣り上げた魚はすぐに氷水で締め、市場へ。自動選別機や電子入札によって取扱時間を短縮し、高鮮度で出荷されます。
- 県内水産物では唯一、特許庁の地域団体商標に登録。地域ブランドとしての振興に取り組むほか、国内外でのイベント活動、WebサイトやSNSの運営などPRを行っています。
- 漁業者は、持続的な漁業を目指し、小型魚の再放流、操業時間や漁具・漁法を制限するなどの資源管理に努めています。

銚子沖はキンメダイの生息の北限であり、親潮と黒潮が交わることで栄養豊富。そのため銚子で育ったキンメダイは上質な脂が乗り、強い旨味特徴です。
一尾ずつ丁寧に釣ることで、魚体に傷が付かず鮮度も抜群。鮮やかな色合いと美しい姿かたちを保って水揚げされる「銚子つりきんめ」は、国内外で高く評価されています。

漁師さんイチオシ料理



【 煮付け 】

脂の乗った肉厚な身は、濃いめの味付けで煮付けにすると、ほろほろ食感の絶品料理に。



【 しゃぶしゃぶ 】

鮮度の高さを活かし、サッと熱湯を通してしゃぶしゃぶに。上品な旨味と口どけ感を楽しめます。

●お問合せ先

認定事業者名

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 ▶



極上の旨さと美しさは徹底した資源管理の賜物

外房つりきんめ鯛



勝浦沖は、大型のキンメダイが多く生息する好漁場。御宿町・勝浦市・鴨川市の漁船約200隻が連携し、品質の良い極上のキンメダイを漁獲。3ヶ月間の禁漁期を設定し、針数や操業時間を制限するなど、漁業者間で厳格に取り決めたルールの下、自主的な資源管理に努めています。



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



御宿
勝浦
鴨川

◀ 漁獲後は海水と氷で一気に冷却し、断熱性の高い容器で保管。市場でも同様の断熱力を備えた容器を用いて、鮮度保持に努めています。

ここがポイント

- 漁獲から流通までの鮮度管理を、漁業者と漁協が一体となって取り組んでいます。水揚げ時には、魚体に傷を付けないよう、タモや手カギの使用を禁止しています。
- 各種イベントでキンメ汁を無料配布するなど、地元市町とも連携したPR活動を行っています。



▲ブランドタグは本物の証



●お問合せ先

認定事業者名

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

漁師さんイチオシ料理



【 お造り 】

鮮度の良さをダイレクトに味わえる刺身で、身のもちもち感や濃厚な旨味、皮目の脂を堪能。尾頭付きのお造りは、華やかな席の主役にもなります。



生産者の声

「子供たちの世代もキンメダイを獲ることができるように、自然と調和した漁業を実践しています」

鮮度そのまま「日戻りカツオ」

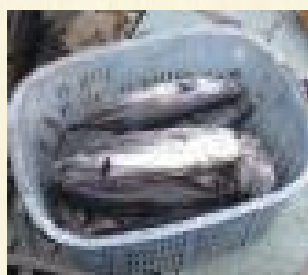
勝浦産ひき縄カツオ



房総沖は、春から初夏にかけては初カツオが、秋から初冬にかけては戻り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。

ここがポイント

- 春から初夏にかけて北上する初カツオ、秋から初冬にかけて南下する戻りカツオを、ひき縄漁法で一尾ずつ釣り上げます。
- 釣り上げたその日に市場へ水揚げする「日戻り」なので、鮮度抜群。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。
- 漁業者が休漁日を設定して、資源管理に取り組むほか、漁協職員は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向上にも努め、海にも人にも優しい取り組みを行っています。



▲小型のひき縄漁船でカツオを一尾ずつ釣り上げ、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、鮮度を保持。漁協産直便を発送する際には、ブランドタグを取り付けます。

生産者の声

「鮮度の良さには自信あり！カツオ特有の血生臭さが少なく、もちもちとした食感が特徴です」



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)	3~6月、9~12月
大きさ等	2.2kg以上



漁師さんイチオシ料理



[刺身]

透明感のある赤は、新鮮さの証。生姜やニンニクなどの薬味が、カツオの爽やかな風味と旨味を引き立てます。

●お問合せ先

認定事業者名

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▶



江戸前の代表格は、富津にあり

大佐和漁協江戸前あなご

良質なアナゴの産地として名高い東京湾の中でも、富津市の大佐和漁協に所属する漁業者が筒漁で漁獲するアナゴは、特に有名。鮮度が良く脂の乗ったアナゴが、富津市から出荷されています。

👉 ここがポイント

- 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。筒の水抜き穴を直径13mmとし、小さなアナゴや魚が逃げられるように工夫。また、漁業者が幼魚分布調査を実施するなど、資源管理に取り組んでいます。
- 獲れたアナゴは活きた状態で流通。特に初夏から初秋にかけては脂の乗りが良く、旨さが際立ちます。
- アナゴは、計量に使う棒秤のような模様があることから「はかりめ」とも呼ばれ、富津市のご当地グルメとして「はかりめ丼」が大人気。

🗨️ 生産者の声

「アナゴ漁一筋、60余年。500〜600本の筒を投げ入れ翌日引き上げる作業は重労働ですが、アナゴのように細く長く続けたいですね」



◀「小さいアナゴは生かしとして、後日、海に帰してあげるんだ」と話す漁師さん。こうした管理により、大佐和のアナゴ漁は維持されています。



▲仕掛けの筒は全て手作り。約30m間隔でロープに繋がられています。

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



富津

🍴 漁師さんイチオシ料理



[はかりめ丼]

煮アナゴや蒲焼をご飯にのせた、大満足の一品。これを求めて富津市に来る人も。



[白焼きの漁師風]

水揚げされたばかりのアナゴを、そのまま炭火で焼くのが漁師風。海水の塩気も調味料です。

● お問合せ先

認定事業者名

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

鮮度と旨さの決め手は、漁師が行う「瞬メ」にあり

江戸前船橋瞬メすずき

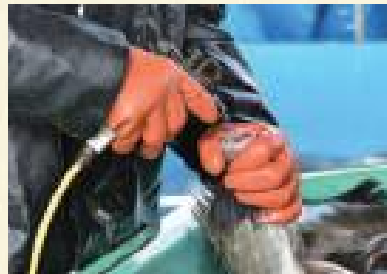


「漁師自らが漁獲だけでなく瞬メも担当。鮮度・品質ともに最高の状態でお届けいたします」

③ 生産者の声



▶専用のエアガンで、尾びれの付け根から圧縮空気を注入。神経を吹き飛ばします。



👉ここがポイント

- 東京湾でまき網船が漁獲したスズキの中から、色・艶・型の質が良いものだけを厳選し、水揚げ後すぐに血抜きをして「瞬メ」を行います。
- プリッとした食感と、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、スズキが網に入ってもあえて海に帰したり、2月は自主的に休業したりするなど、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も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。

船橋は「将軍家の御菜浦」として江戸時代から漁業が盛んな場所。特にスズキは全国屈指の水揚量を誇ります。鮮度が重要なスズキを最高の状態で流通させるため、「瞬メ」を考案。圧縮空気により一瞬で神経締めを行うことで、鮮度と旨味を閉じ込め、高い品質を保ちます。

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



船橋

漁師さんイチオシ料理



〔 刺身 〕

まずは刺身でどうぞ。一般的なスズキと食べ比べると、新しい発見があるはず。



〔 瞬メすずきと旬野菜のポワレ 〕

スズキは洋食にもぴったり。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。アイデア次第で様々なメニューに。



●お問合せ先

認定事業者名

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▲



五十余年の歴史が紡ぐ、浮島で育てた上質な真鯛

鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛



勝山港から見える大きな浮島。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、年間を通じて潮通しが良いため、水質・底質ともに養殖に最適な条件が揃っています。

ここがポイント

●昭和46年頃から、勝山沖でマダイの養殖を開始。程よい脂身の締まり、甘味を引き出すため、イワシを主体とした生餌にこだわり給餌しています。

●魚体に傷を付けないよう細心の注意を払って取り扱い、養殖場の衛生管理も徹底。養殖場から出荷されるマダイは、その品質の良さから高い評価を得ており、高値で取引されています。

●タイは「県産の魚」にも指定されている魚。自慢のマダイを、勝山沖から全国へお届けします。



生産者の声

「出荷計画を立て生産量を調整し、安定した供給と価格になるようにしています」



▲浮島の島影は、マダイの養殖に必要な条件が揃った最高の環境です。

▶出荷までの期間は3〜4年。愛情を注ぎながら丁寧に育てます。



生産者さんイチオシ料理



[寿司・丼・刺身]

オススメは一晚熟成された刺身。ねっとりとした食感と甘みのある味わいは、酢飯との相性も抜群。

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



鋸南

●お問合せ先

認定事業者名

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

竹岡つりタチウオ

輝く銀色の魚体 上質な脂が自慢の大型タチウオ



▲魚体を曲げないように箱詰め



▲釣り漁法で一尾ずつ丁寧に釣り上げます。



▲市場では、氷水の入ったトロ箱に入れ、鮮度管理を徹底しています。

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



漁師さんイチオシ料理



【塩焼き】

岩塩を振って焼き上げると、上質な脂により、身はしっとりふわふわ、皮はパリパリに。



【刺身】

身は、キリッとした味わいの中に甘みが広がります。皮はコリコリとした食感が楽しめ、炙ると風味が増します。

浦賀水道付近は、東京湾の中でも急激に深場になる場所
で、古くから高品質のタチウオが漁獲されています。日本
刀のような美しさと大きさ、そして脂の乗りと鮮度の良さを
兼ね備えたタチウオは、「竹岡産」として高く評価され、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。

👉 **ここがポイント**

●釣リ漁法で漁獲された魚体は、傷やスレがない美しい銀色。認定品は、体高(幅)が指5本以上にもなる大型サイズです。

●漁獲後は、鮮度管理を徹底し、魚体が曲がらないよう、箱詰めをして出荷します。

●「竹岡産水産物」を首都圏の市場や高級料理店に向けて積極的にPR。テレビでも紹介されています。

🗨️ **生産者の声**

「タチウオはその名の通り、太刀のように光り輝く銀色の魚体の特徴。魚体を傷付けないよう細心の注意を払って継いでいます」



●お問合せ先

認定事業者名

天羽漁業協同組合

富津市萩生1174-5

TEL:0439-69-8321

FAX:0439-69-8323

漁師たちの技術が鮮度を極める

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が特徴。沖合には「器械根」と呼ばれる起伏に富んだ広大な岩礁域があり、暖水と冷水が入り混じるため、多様な魚介類が生息する豊かな漁場となっています。

👉 **ここがポイント**

●平成29年、ひき縄漁業者で構成する「夷隅東部ひき縄研究会」を設立。品質の維持・向上のため、独自に作成した「活メマニュアル」に基づき統一的な処理を行っています。

●ひき縄で一本ずつ丁寧に釣り上げたサワラは、高い鮮度を保つため、船上で迅速に活メ処理（脳締めし、動脈を切断して放血後、十分に冷却）。「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」では、急速凍結した刺身用サクを販売。また、豊洲や市内飲食店など、各種イベントでのPRに取り組んでいます。

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



いすみ

🗨️ **生産者の声**

「船上活メタグ」には、釣り上げた船名を記載しています。釣り上げから活メまで漁業者が「尾すつ丁寧な作業に自信と責任を持って」証です。



●お問合せ先

認定事業者名

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

<https://isabaya.jp>▶



🍣 漁師さんイチオシ料理



〔 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“漁師風”もオススメ。



〔 西京焼き 〕



〔 煮付け 〕

淡泊で良質な白身は、料理人の腕の良さを引き立てます。

美・旨・鮮が揃い踏み！良質な脂に舌鼓

勝浦釣り寒マカジキ



▲勝浦漁港の高度衛生管理型荷さばき施設(令和6年3月竣工)



③ 生産者の声

「勝浦近海にて旬を迎えたマカジキは、脂の乗りも最高潮となり、本来の美味しさが味わえる逸品です」

干葉ブランド水産物認定

認定開始年度	令和6年度
時期(旬)	11~3月
大きさ等	20kg以上



勝浦

秋から春に勝浦近海で釣り上げられるマカジキは、脂の乗りも良く旨味も抜群。「全身が中トロ」ともいわれています。

漁獲後には漁業者が素早く内臓を除去し冷却するなど、鮮度保持に力を入れています。身質の良さと鮮度の高さは、全国の消費者からも大好評です。

👉 ここがポイント

- 秋から春に勝浦近海で獲れるマカジキは、三陸沖から回遊してきたもの。脂の乗った餌を捕食しながら来遊したマカジキは、良質な脂が乗ったタイミングで釣り上げられます。
- 勝浦釣り寒マカジキは、はえ縄やひき縄によって一尾ずつ釣り上げられ、その魚体は傷がなく、新鮮なまま水揚げされます。
- マカジキは熟成させることで、淡紅色のきれいな身となり、クセのないさっぱりとした旨味が凝縮されます。
- その美味しさは、全国漁業協同組合連合会にも認められ、「ブランドフィッシュ(漁師が選んだ、本当においしい魚)」に認定されています。

漁師さんイチオシ料理



[刺身]

鮮やかで美しい身の色も楽しみつつ、マカジキ本来の旨味が舌鼓。



[ねぎま汁]

旨味の詰まった身からは、上質な出汁が取れます。冬場にぴったり！

●お問合せ先

認定事業者名

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▲

