

令和3年度千葉県水産振興審議会（生産・販売流通部会）の開催結果について

- 1 開催日時 令和3年10月13日（水）午後1時10分から午後4時30分まで
- 2 開催場所 京成ホテルミラマーレ 6階 ローズルーム
- 3 出席委員 婁委員、高梨委員、山下委員、荻野委員、本宮委員、福地委員、中根委員（委員9名中7名出席）

4 議事概要

- (1) 部会長及び部会長代理の選任については、委員の互選により、部会長に婁委員が、部会長代理に高梨委員が選任された。
- (2) 認定申請のあった15品目（新規1品目、再認定14品目）について、認定基準に適合しているか否か審議を行った。

審議の結果、認定申請のあった15品目すべてが、認定基準に適合すると判断された。

5 認定品一覧

区分	No.	品目名	申請者名
生鮮水産物	1	銚子つりきんめ	銚子市漁業協同組合
	2	勝浦産ひき縄カツオ	新勝浦市漁業協同組合
	3	外房イセエビ	夷隅東部漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合 新勝浦市漁業協同組合
	4	外房あわび	御宿岩和田漁業協同組合 新勝浦市漁業協同組合
	5	九十九里地はまぐり	海匠漁業協同組合 九十九里漁業協同組合
	6	江戸前船橋瞬メすずき	船橋市漁業協同組合
	7	外房つりきんめ鯛	新勝浦市漁業協同組合 勝浦漁業協同組合 御宿岩和田漁業協同組合 鴨川市漁業協同組合 東安房漁業協同組合
	8	竹岡つりタチウオ	天羽漁業協同組合
水産加工品	1	九十九里いわしのごま漬	有限会社カネヨン水産
	2	手入れ海苔（焼のり）	千葉県漁業協同組合連合会
	3	金田産焼ばら乾海苔	金田漁業協同組合
	4	九十九里産いわしオイルサーディン	田原缶詰株式会社
	5	千葉銚子水揚げ ピリ辛いわし	株式会社やます
ふるさと品	1	房州産鰹節・花かつお	房州産鰹節鯖節・削り節 生産会
	2	房州産鯖節・鯖花削り	

生鮮水産物

水産加工品

ふるさと品



鏡子つりきんめ
鏡子沖で1尾ずつ釣り上げられます。姿美しく年間を通して脂が乗っています。鏡子市漁協直取課から出荷する魚には商標タグを付けています。
期間：周年 大きさ等：500g以上
鏡子市漁業協同組合 ☎0479-22-3200 休：日祝



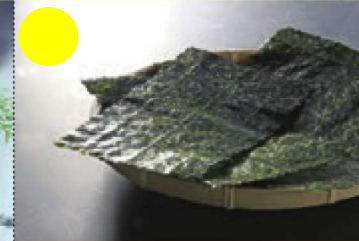
鋸南町勝山漁協 養殖江戸前真鯛
勝山沖の養殖場で育てられた高品質なマダイです。安定供給を実現しました。
期間：周年 大きさ等：500g以上
鋸南町勝山漁業協同組合 ☎0470-55-1511 休：土日祝



竹岡つりタチウオ
美しい魚体は釣りのものならではの。冬場に脂が乗り肉質が良くなります。
期間：12~2月 大きさ等：1kg以上
天羽漁業協同組合 ☎0439-69-8321 休：土日祝



房州黒あわび
あま海士(海女)漁で採取。「アワビの王様」と称される肉厚の歯ごたえをご堪能ください。
期間：5月1日~9月15日 大きさ等：殻長12cm超
東安房漁業協同組合 ☎0470-43-8311 休：日祝



手入れ海苔(焼のり)
その年最初の一番摘みの限定品。香り高く柔らかく、口の中ですとろけます。
千葉県漁業協同組合連合会(のり加工事業所) ☎0439-87-4311
休：土日祝 ※土曜日は午前中のみ営業



いわし野菜漬
脂の乗った旬の新鮮なマイワシを、野菜と一緒に甘酢で漬け込んだ九十九里の伝統の味です。
有限会社丸一水産 ☎0475-76-2461 休：土日祝



房州和田浦つち鯨
捕獲後、赤肉を独自の方法で熟成させているので、柔らかく、肉の旨味がたっぷりです。
期間：周年 大きさ等：赤肉
くじら家 ☎0470-47-4780 休：木



天然あわび海女の味噌焼き
活きの良いメガイアワビに秘伝の味噌ダシをぬり、備長炭で手焼きをしました。柔らかな食感が特徴です。
有限会社スズ市水産 ☎0470-44-0662 休：日祝



外房つりきんめ鯛
勝浦沖で1尾ずつ釣り上げられます。魚体が美しくもちもち感のある身が特徴です。
期間：10~6月 大きさ等：700g以上
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-73-1311 休：土(不定期)
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝



勝浦産ひき縄カツオ
釣ったその日の「日戻りカツオ」。透明感のある赤身が新鮮さを語ります。
期間：3~6月 大きさ等：2.2kg以上
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



外房イセエビ
引き締まった身と上品な旨味が特徴です。
期間：4~5月・8~12月 大きさ等：全長13cm超
夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝
御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



九十九里地はまぐり
身が厚く、濃厚な旨味が凝縮されています。
期間：11~8月 大きさ等：殻長5cm以上
九十九里漁業協同組合 ☎0475-76-6171 休：土日祝
海匠漁業協同組合 ☎0479-57-3202 休：土日祝
※第1・第4土曜日は午前中のみ営業



金田産一番摘みあま海苔(焼海苔)
伝統的な支柱柵養殖により、太陽の光を浴びて風味豊かに育ちました。
金田漁業協同組合 直営
「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休：年末年始



九十九里いわしのごま漬
九十九里の郷土料理。厳選したカタクチイワシを酢に漬け込み、深みのあるまろやかな味に仕上げました。
有限会社カネヨ水産 ☎0475-76-2254 休：日祝



いすみ産大さざえ
広大な岩礁帯で育ったサザエは、サイズが格段に大きく、身も柔らかいです。
期間：4~5月・8~9月 大きさ等：400g以上
夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



房州産鯉節・花かつお
主に勝浦漁港に水揚げされる新鮮な生のカツオを使用し、江戸時代から続く伝統技法で作った芳醇な風味の鯉節です。
房州産鯉節・削り節生産会
【(有)永井商店内】☎04-7092-0057 休：日祝



いすみ産マダイ
太平洋でおいしく育った天然マダイ。はえ縄で1尾ずつ釣り上げられます。お刺身で上品な白身をご堪能ください。
期間：10~3月 大きさ等：1.5~4.4kg
夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



江戸前船橋瞬めずぎ
スズキの水揚げ日本一の船橋港。「瞬めずぎ」で鮮度と旨味を閉じ込めました。
期間：5~10月 大きさ等：1.5kg以上
船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休：土日祝



太東・大原産真蛸
冬場のマガコは栄養たっぷりに育ち、身は柔らかく味わい深い旨味があります。
期間：12~1月 大きさ等：800g以上
夷隅東部漁業協同組合 ☎0470-62-0111 休：土日祝



三番瀬ホンビノス貝
十数年前から漁獲されるようになった千葉県の新名物。粒が大きく味が濃いのが特徴です。
期間：周年 大きさ等：50~100g ※白色もしくは灰色に限る
船橋市漁業協同組合 ☎047-431-2041 休：土日祝
船橋市漁業協同組合「三番瀬みちや」 ☎047-434-0668 休：水・木・金・土・日・祭(臨時休業あり)
市川市漁業協同組合 ☎047-395-3211 休：土日祝



金田産焼ばら乾海苔
支柱柵養殖による風味と独特のパリパリとした食感が楽しめます。
金田漁業協同組合 直営
「あま海苔直売センター」 ☎0120-178-663 休：年末年始



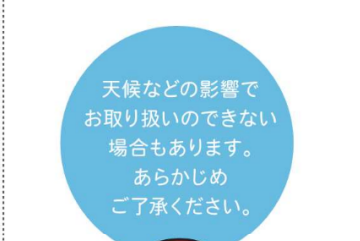
九十九里かねとの煮干(青口、白口)
新鮮なカタクチイワシを水洗い、釜茹でした後、じっくりと天日干しし、旨味を凝縮しました。
かねと水産株式会社 ☎0475-77-2754 休：不定休



房州ひじき
おいしさだけを凝縮させた逸品です。
房州ひじき生産会【(株)斎武商店内】 ☎04-7094-0149 休：年中無休 ※元日は除く
(有)新商店 ☎04-7094-0053 (有)船橋船 ☎04-7092-3321
(有)新商店 ☎04-7094-0603 (有)久野船 ☎04-7092-2264
(有)中野船 ☎04-7094-0052 (有)太田船 ☎04-7092-0140



房州産鯖節・鯖花削り
房州産の新鮮な生のゴマサバを原料に使用した、濃い風味と旨味が自慢の一品です。
房州産鯖節・削り節生産会
【(有)永井商店内】☎04-7092-0057 休：日祝



大佐和漁協江戸前あなご
江戸前の代表格。脂の乗りと、鮮度の良さが特徴です。
期間：周年 大きさ等：120g以上
大佐和漁業協同組合 ☎0439-65-0034 休：土日祝



外房あわび
あま海士(海女)漁で採取。磯の香りが食欲をそそります。
期間：5月1日~9月15日 大きさ等：殻長12cm超
御宿岩和田漁業協同組合 ☎0470-68-2011 休：土日祝
新勝浦市漁業協同組合 ☎0470-70-1130 休：土日祝



九十九里産いわしオイルサーディン
独自の焼干し製法にこだわり、上質なエキストラバージンオリーブオイルと塩だけで味付けしています。
田原佐治株式会社 ☎0479-22-3755 休：土日祝



さばてり焼きスモーク
脂の乗ったマサバを独自の醤油ダレに一晩漬け込み、伝統の燻製法「手火山」で燻しました。
有限会社社長谷商店 ☎04-7094-0016 休：日



九十九里浜蛤酒蒸し
伝統の醤油・佃煮の技術をもとに、九十九里産の蛤と山武市産の清酒のみを使用し製造しています。
株式会社正上 ☎0478-54-1642 休：年末年始



千葉銚子水揚げピリ辛いわし
1尾ずつ丁寧に下処理し、独自の焼き工程と2回のオイル工程を行った後、千葉県内製造醸造醤油で仕上げました。
株式会社やます ☎0436-21-2637 休：木日年末年始 (ショールームは年中無休)



九十九里焼き田作り
カタクチイワシを遠赤外線焙煎する独自の製法で、旨味を残し、カリッとした食感に仕上げました。
かねの水産 ☎0475-77-5667 休：不定休

天候などの影響でお取り扱いのできない場合もあります。あらかじめご了承ください。

