



船上からリフトで水揚げ



脂の乗りがわかる、鮮度が見える、「フィッシュアナライザ」導入。

津軽海峡本まぐろの品質管理と価値の向上を目指して。

竜飛及び三厩の漁業協同組合では、市場関係者に本まぐろの品質情報を提供するため、非破壊型品質測定器「フィッシュアナライザ」を導入しました。魚を傷つけることなく魚に当てるだけで5秒以内に脂肪率が表示されます。測定値は、鮮度低下など品質の目安にもなっており、徹底した品質管理を行っています。

フィッシュアナライザ

微弱な電流を流して、抵抗値から魚体に含まれる脂肪率を表示。複数の周波数で電気を流す多周波測定方式を採用し、電気の流れ方を変え細胞内外の状況から脂肪を分析することで高精度な脂肪率測定を実現しています。また、鮮度低下により、測定値が低くなる原理を利用し、品質管理にも役立てられます。



水揚げされたまぐろの洗浄



水揚げされたまぐろの計量



氷水の水槽で冷やす



特製木箱に入る本まぐろ



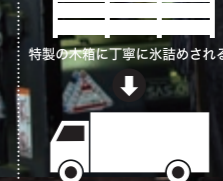
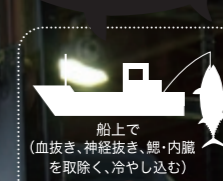
特製木箱に梱包された本まぐろ



特製木箱に丁寧に氷詰め



Tsugaru Kaiyō Hon-Maguro



築地市場



出荷前の津軽海峡本まぐろ

津軽海峡本まぐろは一本釣りと延縄によって漁獲されていますが、そのほとんどは一本釣りによるものです。釣り上げたまぐろは、船上ですばやく血抜きや神経抜きを行い、エラや内臓を取り除いた後、氷水で冷やして鮮度や色、旨味を保ち、極上のまぐろに仕上げています。各漁協では本まぐろの品質を高めるため、船上での素早い処理を徹底するようマニュアル化し、鮮度の良い本まぐろを東京築地市場などに出荷しています。

船上技法

血抜き

最初に「血抜き」を行うため、まぐろのエラ下腹の動脈を切断。速やかな血抜き処理が品質の決め手です。

神経抜き

まぐろ頭部中心に穴を開け、ナイロン棒を挿入し、神経を破壊します。これによりまぐろの痙攣を止め体温の上昇を防ぎます。

内臓処理

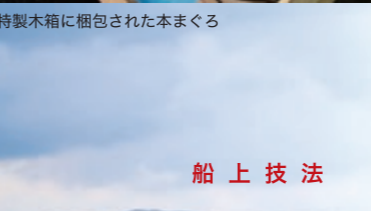
エラを切り内臓を丁寧に抜き取ります。これにより体温を下げやすくします。

冷やし込み

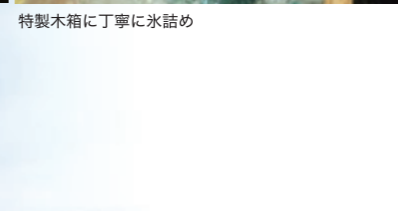
まぐろの腹の中に氷が充満するように魚全体を氷水に浸します。速やかに行うことで鮮度低下やヤケ肉※を防ぎます。
※ヤケ肉＝漁獲された時の体温上昇などでタンパク質が変性してしまう現象。



特製木箱に入る本まぐろ



特製木箱に梱包された本まぐろ



特製木箱に丁寧に氷詰め

今年もまぐろを追う若手漁師

牧野 優人さん

「25歳まで出稼ぎで関東方面に行っていました。幼い頃から親父の船の上で、漁師の親父の背中を見ていたので、いつかは自分も船に乗ると決めていました。親父と船に乗るようになって今年で8年目。一人で漁に出ることも増えてきて、いちばん大きなものでは130kgのまぐろを揚げました。8月から1月まで、一年のうちの半分はまぐろを追っています。まぐろ漁は夜中の12時に海に出てエサ取りから始めなければなりません。それに漁場に行ってみないとまぐろが居るかどうかわからないのが難しいところだと思います。冬は時化で船が出せない日が多くなるので、そんな時はまぐろの仕掛け作りに自分なりの工夫を凝らしてみるのが面白いです。ここ、三厩と竜飛には「ダンプ流し」という独自の一本釣り漁法があります。まぐろが食い付くとダンプ(ウキ)がぐるぐる回って白い飛沫がブワッと上がる。それを見る瞬間がいちばんワクワクして胸が躍ります。でっかいまぐろも獲りたいけれど、数も獲れるようになりたい。それに独身なので、嫁さん見つかりたい。そして一生、この仕事に賭けていきます。」



本まぐろの天然の旨味は、船上の技法で極まる。

