

ながさきの食
Made in 長崎を食べよう

黄金ぶり 黄金ひらまさ

三重地区の豊かな海で育った
最高の鮮度と品質の魚。

特徴

ブランド名の由来にもなった
黄金色に輝く鮮やかな側線

『長崎県適正養殖業者』の認定を受けた養殖業者が、長崎県産の新鮮な生餌と、安心安全な配合飼料を与え、恵み豊かな三重の海上いけすで育てています。健康で肉質が良く、魚体の側線が鮮やかで、黄金色をしています。一年を通して、脂が乗っているのが特徴です。刺身で食べると、コリコリとした食感とあつさりした上品な旨味が口の中に広がります。



黄金ぶり・ひらまさを取り扱っている
長崎市新三重漁業協同組合

工夫

こだわり抜いた餌で育てた身質は
最高の品質

五島近海で獲られたイワシにビタミン等を加えた餌を与えることで、変色しにくいしっかりとした身を作ります。鮮度・肉質・脂質などを厳密にチェックし、一尾ずつ丁寧に活け締めをして出荷しています。



餌となる生魚

出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
黄金ぶり・ひらまさ	●											

出荷可能時期

●—●旬の時期

見分け方①
口の端の形



ブリ
四角く角ばっ
ている

見分け方②
ヒレの部分



ブリ
黄色い線から
はずれている



ヒラマサ
黄色い線に
のっている



ヒラマサ
丸みを帯びて
いる

黄金ぶり・ひらまさ 生産の流れ

① 稚魚

五島列島の若松沖のいけすで稚魚から1年育て、活漁船で長崎三重沖まで運びます。



五島列島若松沖のいけす

② 餌やり

近海で獲れた高鮮度の生魚を良質の配合飼料に混ぜた餌を1日1回を目安に与えます。



いけす製作作業風景

③ 1年魚

1年でおおよそ2kgまで成長します。



三重のいけすでの餌やり作業

④ 2~3年魚

2年でおおよそ5kgに成長。出荷の時期を迎えます。



成長中の黄金ひらまさ

⑤ 水揚げ・活き締め

小売店などに卸す場合は、美味しさを損なわないよう活き締めを行います。



出荷作業風景

⑥ 陸揚げ・出荷

長崎市新三重漁協を通して市内および全国に出荷されます。



出荷作業風景

Delicious Recipes

絶品レシピ

黄金ぶり・ひらまさを もっと美味しく!

アラからいい出汁が出るので
うまみたっぷりに仕上がります

ぶり大根

材料(4人分)

- ぶりまたはひらまさのアラ…600g
- 大根…1/2本
- しょうが…2かけ
- 砂糖…大さじ4
- みりん…大さじ1
- しょうゆ…200cc
- 酒…大さじ1
- 水…800cc



つくり方

- ①ぶりまたはひらまさのアラをぶつ切りにして熱湯に入れます。表面が白っぽくなる程度にゆでた後、水洗いし、灰汁と臭みをとります。
- ②大根を3cm幅に輪切りにし、面取りした後、下ゆでしておき、しょうがを薄切りにします。
- ③鍋にAを入れ、強火にかけ、煮立てます。
- ④③に①②を入れ、落しぶたをし、中火で煮立てます。
- ⑤④が煮立ったら、弱火で30分ほど煮るとできあがり!

生産者の顔

株式会社ホウセイ 取締役
山下 成人さん

interview
生産者インタビュー

黄金ぶり・ひらまさとは、長崎市新三重漁協のブランド魚で、長崎県適正養殖業者の認定を受けた養殖業者が三重の海上いけすで育てたものを言います。弊社のグループ会社が所有する五島列島若松沖のいけすでぶり、ひらまさの稚魚を1年間育て、中間魚(約2kg)になった魚(数千匹)を活漁船で長崎に運び、三重のいけすでさらに1年間育て、5kgほどになった成魚を長崎市新三重漁協から全国に向けて出荷しています。県内ではコリコリと食感のいいひらまさが好まれていますが、県外の多くの地域では、出世魚として知られ、比較的肉質の柔らかいぶりの方が多く食されているようです。

品質の良い魚を育てる上で最もこだわっているのは、やはり毎日のエサです。近海で獲れた生魚とビタミン豊富な配合飼料をバランス良く調合した最高級のエサを与えることで、身質が美しく、味わいのある魚になります。また、潜水士の国家資格を持ったスタッフがいけすの中に入り、魚や網の状況を日々チェックするなど、生育環境の安心・安全も常に心がけています。

三重の漁場は養殖に適した海水温(15度~28度)で、水もきれいで、潮の流れが速いため健康な魚が育ちます。恵まれた環境で、栄養いっぱいのおいしいエサを食べて健康的に育った黄金ぶり・ひらまさを、ぜひ多くの皆さんに味わっていただきたいですね。

