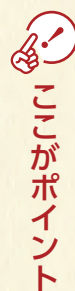


長年の研究が育て上げた、安全安心の「生」の美味しさ

木更津おかそだちサーモン

木更津市は、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ました。その立地を活かして養殖したサーモンを、一度も冷凍されていない「生」の状態でお届けします。



ここがポイント

●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。ASC養殖場認証を得ています。病気のもとになる細菌を含んだ海水を使わずに飼育するため、抗生物質を使用しない安全安心な生サーモンの供給が可能です。

●輸入品と比べ鮮度が高く品質が良い点や、他の国産品と比較しても通年で安定供給が可能な点が、高く評価されています。

●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。



◀様々な飼育環境で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。



▶独自のろ過システムで水を循環。海や川を汚さない閉鎖循環式陸上養殖で、高品質な生サーモンの通年安定供給が可能です。



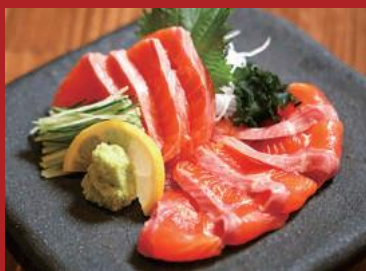
③ 生産者の声

「研究の末、平成30年から関東圏の小売店等でお取り扱いいただいています。現在は、富津市に年間生産量3500トン規模のプラントを建設中です」

生産者さんイチオシ料理



【 カルパッチョ 】



【 お刺身・サーモン丼 】

厳重な管理の下、大切に育て、冷凍せずにお届け。凝縮された旨味と鮮度感を、是非、生で召し上がってみてください。

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



木更津

●お問合せ先

認定事業者名

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▶



プリプリの食感と至福の甘美

外房イセエビ



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

いすみ
御宿
勝浦

●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>▶

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▲

ここがポイント

千葉県では古くからイセエビ漁が盛んに行われ、外房地域は全国有数の水揚量を誇ります。餌となる良質な貝類やカニが棲む磯根と、外房の荒波が、上質な風味と食感のイセエビを育てます。

●伝統の刺網漁でイセエビを漁獲します。早朝の気温が低い時間帯に網揚げを行い、一匹ずつ丁寧に手際よく網から外すことで、鮮度の良さと高い品質を確保します。

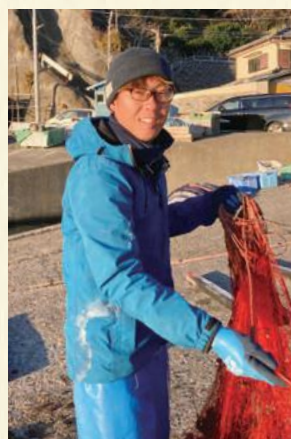
●資源管理のため、禁漁区や禁漁期の設定、漁具（網数・目合）の制限を行っています。

●外房イセエビは、県内や首都圏だけでなく、紀州や伊豆方面へも出荷。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、その需要は全国に広がっています。

●いすみ市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。

生産者の声

「美味しいイセエビは、外房地域特有の生育環境が生み出した逸品。その魅力を多くの方に伝えたくて、代々受け継いできた漁獲技術の向上に努めています」



漁師さんイチオシ料理

[お造り]

外房イセエビのお造りは、その豪華さと味で、目も舌も楽しめる一皿。ぷりっと引き締まった身を一口噛みすれば、上品な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もおすすめ。



噛めば噛むほど、旨味あふれる「真」の蛸

太東・大原産真蛸

千葉ブランド水産物認定

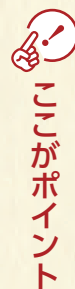
認定開始年度	平成19年度
時期(旬)	12～1月
大きさ等	800g以上



いすみ



いすみ市(太東・大原地先)のマダコ漁は、慶長年間(1600年前後)に紀州から伝わりました。昭和60年頃に考案されたトラップ式タコつぼは、現在も受け継がれています。



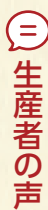
ここがポイント

●九十九里からいすみ沖は、エビ、カニ、貝類などの餌が豊富で、12～1月のマダコは、産卵に向けてたつぷりと餌を食べ、栄養を蓄えます。その時期に獲れるマダコの身の柔らかさや、味わい深い旨味は、市場関係者や料理人から高く評価されています。

●資源保護のため、操業隻数を定めるほか、12～3月末までの操業期間のうち、3月中旬以降を自主禁漁期間と取り決めています。

●各種イベントでのPRにも尽力。特に「大原漁港 港の朝市」で販売している「たこ飯」は、大好評です。

●漁協直営店「いさばや」での直売をはじめ、インターネット、電話、FAXでの販売も受け付けています。



生産者の声

「本来の旨味を味わうなら、刺身がおすすめ！活きたままのマダコを下処理したら、すぐに大金で茹で上げます。鮮度が良く、噛むたびに染み出てくる旨味が絶品です。その甘さをぜひ噛みしめてご堪能ください」



漁師さんイチオシ料理



〔真蛸三昧〕

「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。凝縮された旨味と、歯切れの良い食感、和洋中あらゆる料理で活躍します。



▲船内で海水を循環させ、活きの良さをキープ。船によっては2000個ものタコつぼを使用します。

●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>▶



磯の香り漂う至高の食材

外房あわび



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

御宿
勝浦

千葉県は全国有数のアワビの産地です。特に外房地域のアワビ漁の歴史は古く、奈良時代から続くといわれています。

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、マダカアワビの三種です。



●伝統的なあま漁で、一つ一つ手作業で漁獲します。

●外房の海は親潮と黒潮が交わり、岩礁地帯には、アワビの餌となる良質の海藻が繁茂。そこで生育した外房あわびの身は肉厚で味わい深く、弾力のある歯ごたえが特徴です。

●刺身で食べれば、濃厚な旨味と磯の香りが楽しめます。加熱すると柔らかくなり、また違う食感に。

●アワビ資源を守るため、種苗放流や禁漁区の設定、藻場の保全に努めています。



▲漁獲したアワビは素早く選別し、活魚槽に移します。

漁師さんイチオシ料理



【お造り】

アワビの持つ磯の香りを堪能できる一皿。叩いた肝に味噌を和えた「味噌ダレ」を添えて食べれば「口福」に包まれます。肉厚で歯ごたえのある身だけでなく、弾力のある「へり」も美味しいです。



生産者の声

「大切な漁場を守るため、藻場保全活動を行い、外房あわびの資源管理に尽力しています」

●お問合せ先

認定事業者名

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▲



房州黒あわび

肉厚で芳醇な味わいの極上あわび



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



南房総



東安房漁業協同組合では、県の水産総合研究センターや(公財)千葉県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。安定的な水産資源の確保や持続可能な水産業の発展を目指すこの活動が高く評価され、同漁協の「アワビ輪採方式」は、第9回海洋立国推進功労者表彰(水産振興部門)で内閣総理大臣賞を受賞しました。

ここがポイント

- 房州黒あわびは、肉厚で歯ごたえしっかり。「アワビの王様」とも称されています。
- 刺身ではコリコリとした食感が楽しめ、加熱すると旨味が増し、より深い風味が堪能できます。
- 古くから安房国の特産品として知られ、主に伝統的なあま漁で漁獲されています。
- 禁漁区の設定や種苗放流などに取り組み、乱獲防止や稚貝育成に努めています。



▲一部の房州黒あわびは「輪採漁場」を使って育成。アワビの稚貝が棲みやすいように開発したコンクリート平板による造成漁場を3~4ヶ所整備し、稚貝を放流。3~4年間育成し、1年ごとに順に1ヶ所ずつのサイクルで採捕を行うため「輪採漁場」と呼びます。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アワビを休ませることにより、本来の活力を回復させます。通年の安定供給にも役立っている施設です。

生産者の声

「伝統的なアワビ漁を後世に受け継いでいくため、稚貝の育成や乱獲防止に尽力しています。子供たちや学生が課外授業などで訪れた際には、分かりやすい説明も行っています」



漁師さんイチオシ料理

[煮アワビ]

酒、みりん、醤油を合わせ、1時間ほど弱火で煮込むと、ふっくらと柔らかくなり、深い旨味が増します。肝と合わせて食べると、酒の肴にぴったり。



●お問合せ先

認定事業者名

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 ▶



遠浅の海が育んだ肉厚・大粒の身

九十九里地はまぐり

太平洋に面する九十九里浜は、全国有数のハマグリ
の産地。約60kmに及ぶ遠浅の海岸は貝類が生息しやすい
環境であり、濃厚な旨味のハマグリが漁獲されます。

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

旭
九十九里

●お問合せ先

認定事業者名

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

jf99.jp▶

九十九里漁協直売所

[おさかな新鮮大使]

TEL:0475-76-6207

jf99.jp/shops▶

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▶

❗ここがポイント

●九十九里の荒波に揉まれて育ったハマグリの身は厚く、プリプリとした食感と濃厚な出汁が楽しめます。節旬のお吸い物に重宝されるほか、夏場の焼きハマグリも人気です。

●漁獲の際は、貝桁網漁船の曳網の速度を遅くして「舌切れ」を防止しています。

●共同操業や稚貝保護などの資源管理に取り組むほか、漁場の管理・調査、漁具の整備なども徹底して行っています。

③生産者の声

「資源保護のため出漁日を制限し、漁のない日も漁場の管理や調査、道具の整備を行っています」



▲ハマグリ漁は、「まんが」という漁具を使用します。幅約3mの鉄製の漁具は、先人たちの知恵と工夫の結晶です。

漁師さんイチオシ料理



[焼きハマグリ]

網焼きの醍醐味は、ジュワジュワと湧き出る汁と、ぷっくりした身の柔らかさ。焼き上がったところに醤油を垂らして召し上げ。



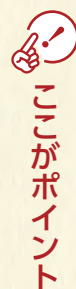
[酒蒸し]

日本酒の風味と、ハマグリの旨味をギュッと閉じ込めた逸品。蒸し上がりにつつま葉を添えてどうぞ。

三番瀬が生んだ新たな千葉の味

三番瀬ホンビノス貝

千葉県での漁獲は、十数年前から開始。東京湾北部の船橋市から市川市の沖にある三番瀬の周辺で漁獲される新名物です。



ここがポイント

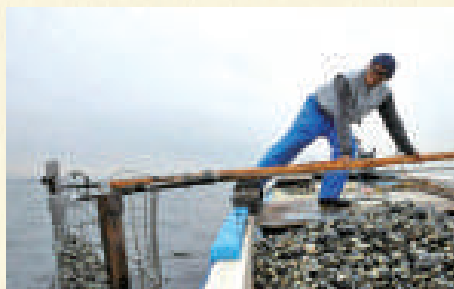
●粒が大きくて味が濃く、出汁もしっかり。クラムチャウダーや味噌汁などの汁ものはもちろん、バーベキューやフライなどにもおすすめです。

●資源維持のため、殻長3cm以下の小型貝の採捕を禁止するなどのルールを取り決めています。

●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。また、船橋市民祭りや近隣のバザーなどに出品し、PR活動を行っています。

生産者の声

「漁師歴は約20年。漁獲の際は、50kgもある漁具で10分探し引き上げます。重労働ですが、納得のいく貝が獲れるまで何度も繰り返します」



◀漁業者が船上で選別して水揚げ。無駄のない工程で、可能な限り新鮮なうちに出荷します。

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

市川
船橋

●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▲

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

漁師さんイチオシ料理



〔味噌汁〕

出汁の濃さを活かし、味噌は少なめに。優しい旨味が口いっぱいに広がります。



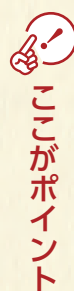
〔フライ〕

揚げる前に軽くゆでると、食感がプリプリに。塩とレモンでいただきます。

千葉で牡蠣？新たな海の伝統が始まる予感

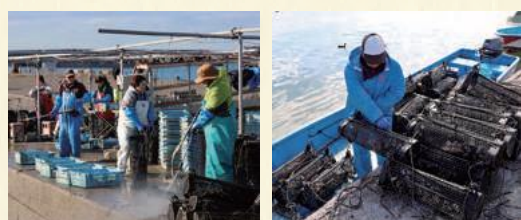
新富津漁協 江戸前オイスター

使用しなくなった海苔の養殖施設を再利用し、カキの養殖に成功。自然豊かな山と川から豊富な栄養が流れ込むため、富津海域は海苔の養殖地として有名ですが、美味しいカキも育まれています。



ここがポイント

●カキを一個ずつバラバラでカゴに入れて養殖する「シングルスード生産方式」という国内では珍しい養殖方法を採用。濃厚な味わいで、身入りの良いカキが育ちます。
 ●新富津漁協が千葉県内で初めてとなるカキの養殖に成功。多くのメディアにも取り上げられています。
 ●養殖されたカキは、飲食店や通信販売で購入できるほか、富津市のふるさと納税返礼品としても大好評。商工会や観光協会とも連携し、積極的にPR活動を行っています。



▲カキは、出荷できる大きさになるまで丁寧に養殖。養殖用バスケットの定期的な洗浄や、個体の成長サイズに合わせた選別、潮通しの良い位置への移動などの作業を繰り返します。殻に付着したフジツボや汚れも、一つ一つ手作業で磨き上げます。



▲出荷前には、紫外線殺菌海水を使って、24時間以上浄化します。

生産者の声

「波に揉まれて育ったカキは、殻のカップ（身が収まる部分）が深く、身が肉厚でジューシー。手塩にかけた自慢のカキです。ぜひ食べてみてください！」



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



漁師さんイチオシ料理

〔 カキの天ぷら 〕

江戸前オイスターは、和洋中どんな料理でも一味光ります。生食や焼きも良いですが、天ぷらにしてサクサクの衣で旨味をギュッと閉じ込めると、クリーミーな甘さを堪能できます。

●お問合せ先

認定事業者名

新富津漁業協同組合

富津市富津2430-1

TEL:0439-87-3555

FAX:0439-87-3444

<https://shinfuttsu.com> ▶



富津

肉厚濃厚！伝統をつなぐ県内唯一の味

富津漁協江戸前白ミル



▶大きく育った白ミルを手作業で漁獲



提供：東亜潜水機(株)
撮影者：北川暢男

③生産者の声

「白ミルの水揚げも、『潜水器漁業』も、県内で唯一富津漁協だけです。希少で、旨味たっぷりの白ミルをぜひ味わってください！」



①ここがポイント

栄養豊富な富津沖で育った白ミルは、肉厚で、甘みと旨味がたっぷり詰まった濃厚な味わい。県内では富津漁業協同組合だけが水揚げしており、全国的にも産地が限定されている希少な食材です。

伝統漁法「潜水器漁業」で丁寧に水揚げを行い、その日のうちに活きの良い状態で市場へ卸します。貝割れ・身切れしたものは流通させないなど、品質管理も徹底しています。

●富津漁協江戸前白ミルは、「潜水器漁業」で漁獲するのが特徴。明治初期から続く伝統漁法であり、県内では同漁協でのみ行われています。

●「潜水器漁業」は、特殊な潜水服を着た潜水夫が海底に潜り、一つ一つ目視で確認しながら漁獲します。混獲や漁具等の接触によって生態系に影響を与えることがないため「海洋資源に優しい漁法」とも呼ばれています。

●(公財)千葉県水産振興公社と連携し、令和2年から種苗放流と中間育成試験を行っているほか、休漁日や漁獲量制限を設定するなど持続的な漁業体制を整えています。

千葉ブランド水産物認定

認定開始年度	令和6年度
時期(旬)	12～4月
大きさ等	殻長9cm以上



富津

漁師さんイチオシ料理



[刺身]

白ミル本来の味を堪能するには、まずは刺身がぴったり。



[炙り]

肉厚で甘みのある身を炙ると、香ばしさがプラスされて絶品に。



●お問合せ先

認定事業者名

富津漁業協同組合

富津市富津2035-74

TEL:0439-87-5561

FAX:0439-87-7115

jf-futtsu.com▶

