

伊豆食へる通信

2022年

10月号

食

進化、進化、真価。

沼津市足保

真鯛

真鯛のことを聞いてみました

取材先…マルセイ水産 眞野さん



特集

真鯛

透明度抜群の急深の海岸線

駿河湾に臨む伊豆半島の付け根、愛鷹山の麓に位置する港町である沼津市。海岸線は入り組み、小さな港がいくつも続いている。そんな中に足保(あしぼ)港はある。沖に伸びた長い防波堤が特徴的なこの港は釣り人からの人気も高い。防波堤に立ち足元を見下ろすと、海底がよく見える。あまりにクリアに見えるため浅いのかと思いきや、水深は15m以上もあるというのだから驚きだ。海水の透明度が非常に高いため、容易に海底まで見えてしまう。このあたりの海は、海岸から先に進むと急激に深くなっていく

のも大きな特徴である。100mも進めば一気に水深も40mに達し、その水面と海底の水温の差は10℃もあるのだそう。長くL字型に張り出した防波堤に、年間を通して多くの釣り客が訪れる足保港から150mほど、防波堤のほんの50mほど先に「マルセイ水産」の生簀はある。本来、真鯛という魚は水深40～50mのやや深い場所に棲息している。まさか港から容易に目視できる場所に生簀があるとは予想もしていなかったため、まずはその近さに驚愕した。急深の地形がそれを可能にしているのだ。

特殊装置を駆使した驚異のスピードの水揚げ

生簀の近さもさることながらその水揚げが始まると、初めて目にするスピードと手法にまた目を見張ることとなる。取材当日は、なんと6,000尾もの注文が入っている

とのこと。早朝6:30、足保港から小型船が出航。社長の眞野さんが率いるチームがほんの150m先の生簀に到着すると、11名のスタッフが一気に動き出した。生簀には大きな網がかけられており、狭められた網から大きなタモで次々に船上の大きな箱に揚げられていく。箱の底面にはシートが敷かれていて、その上に鯛が入れると約2秒に1尾という驚異的なスピードで次々とめられる。職人技と言われればそれまでだが、生きた魚をめるスピードとしては異常なほど早いのだ。秘密は底に敷かれたシートにある。そのシートとは「魚介類鎮静化装置」というもの。電流が流れるシートで、そこに魚が触れると電気の働きにより瞬時に動きが止まっていく。生きた魚をめる「いけじめ作業」の際にまず想像するのは、びちびちと跳ね回る魚を押さえるということ。その初動が必要なく即時にめる動きに入ることができるのだ。動かなくなった鯛たちを取り出して瞬時にめていく無駄のない流れ。ス

ピードだけでなく、他にも利点がある。鯛が動かないということは、暴れて体に傷がついたりウロコが剥がれ落ちるということも同時に防ぐのだ。確かに、港に戻り熟練のベテラン勢により手際よく出荷用のケースに入れられていく鯛たちの姿は非常に美しい。港を出て、船が港に戻るまでの時間はたったの40分。その間に約3,000尾もの鯛を水揚げしてめて戻ってきていた。この日は6,000尾の注文なので、これが2回戦。美しく鮮度の良い真鯛が驚異的なスピードで出荷されていくのを目の前に、感嘆のため息がこぼれるばかりであった。

時代とともに移り変わり進化を続ける

場面は変わって沼津港。マルセイ水産が直営する真鯛料理専門店その名も「真鯛」にて、3代目の眞野雄太さんにお話を伺った。雄太さんは大学を卒業後、築地の水産会社で5年ほど勤務した後に沼津に戻ってきた。



戻ってすぐの頃は1年ほどご自身も海に出て生産全般を経験し、その後に飲食やネット通販部門を立ち上げた。日々水揚げされる真鯛を丁寧に捌き、直営にしかできない圧倒的なコストパフォーマンスと美味しさを求めて訪れるお客様に提供している。

昔は沼津一帯で150を超える養殖業者がいたのだそう。マルセイ水産は、初代の頃には真珠を中心とした養殖を営んでいた。2代目の現社長が後を継ぎ、アジやハマチなどの魚の養殖に移り変わっていたが、初めから真鯛を育てていたわけではないと言う。売り先の要望に対応していくうちに、現在の真鯛メインのスタイルに移り変わっていったのだ。しかし時代の流れに伴い魚類の販売先が減少していくのと同時に、養殖業者も次々とその姿を消してしまい今では10社ほどが残るばかり。そんな厳しい状況の中で現在もマルセイ水産が安定して出荷し続けることができているひとつの要因は、仲卸し業者との良好な関係性を保って

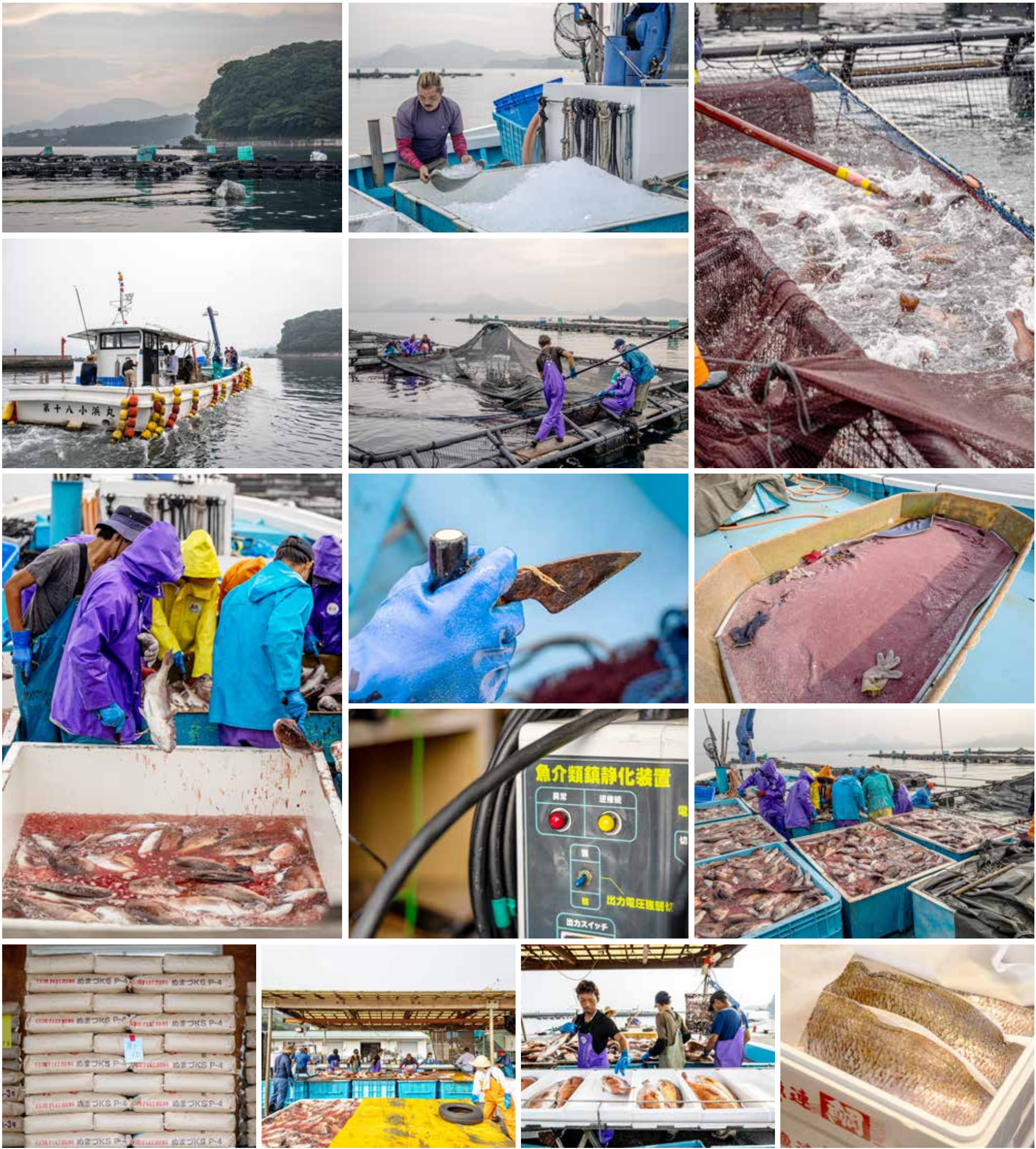
いることだ。メインの仲卸しである香川県漁連は、養殖魚流通のパイオニアとして東京支店を持ち、日本一鯛を売るバイヤーがいるのだという。そんな敏腕バイヤーの要望にも確実に応えることができる安定した生産量と品質の良さ。全国に売り先を持つ香川県漁連だが、やはり消費のメインは東京を中心に展開される。沼津という地の利を活かして、鮮度を保ったまま出荷されるマルセイ水産の真鯛は仲卸業者としても非常にありがたい存在である。さらに現在のマルセイ水産で育てる真鯛は、そのすべての稚魚を人工ふ化で賄っている。天然の幼魚を仕入れて養殖するケースも多いが、やはりそこは自然のものなのでリスクも伴う。一方、人工ふ化は、安定的な幼魚の確保と確実な出荷計画を立てることができるため、安定供給を確保したい仲卸業者との良好な関係性を担保しているのだ。また給餌システムの進化もめざましく、AIで給餌量を調整する「エサロボ」も近年導入し無駄な

餌を減らすことができていることや、特注の専用餌の配合の研究等、今でも進化を続けている。

全てはお客様の「美味しい」のために

飲食店部門を立ち上げ、ネット通販にも取り組む雄太さん。子供のころから後を継ぐべくして育てられてきたのかと思いきや、父親から跡継ぎを強制されたことは一度もないというのだ。「強制的にやらされたのでは続かないでしょう。」と笑う彼に、月並みではあるがこの仕事に携わる魅力は何かと尋ねてみた。「お客様に美味しいと言ってもらえる事が、とてつもなく嬉しいんですよ。」と。元々、海が好きで魚も好き。魚の生産からお客さんの口に入るまで、全て自分の目と体で知っている。ネット販売をきっかけに真鯛を知って、美味しかったからとわざわざ沼津まで足を運んでくれるお客様もいる。目の前で美味しいと言ってく

れる笑顔を見ることが嬉しい、そう語る雄太さんは今日も、港から届けられる真鯛たちを少しでも美味しくお客様に食べてもらえることに、真鯛のもつ真の価値を伝えることに全力を注いでいる。お届けする鯛茶漬の真鯛は、ごまだれに漬け込まれてねっとりとした食感。「真鯛」で提供される鯛茶漬は、切りおきはせずオーダーごとにスライスして漬け込まないスタイル。圧力をかけて素焼きしたアラから丁寧に取られた鯛だしで炊き上げたご飯とのバランスも絶妙だ。ご自宅でねっとり食感を楽しまれたら次はぜひとも沼津港にいらして頂き、店舗での鯛茶漬も味わって頂きたい。



飼料、技術、テクノロジーの革新

全ては、鮮度にこだわった最高品質のために

1	2	5	
3	4		
6	7	8	
	9	10	
11	12	13	14

1. 駿河湾に浮かぶ真鯛の生簀。陸地との近さが沼津の特徴 2. 美味しい状態を保つ温度管理のため水を準備する 3. 出港。生簀には 5 分もかからず到着する 4. 鳥よけの網を剥がす 5. 獲り網で生簀の真鯛を集めて網で捕獲する 6. 水揚げした真鯛を、すぐさま「いけじめ」する 7. 「いけじめ」に使用する特注の刺し出刃包丁 8-9. 魚介類鎮静化装置を使用し、微弱の電流を流すことで、真鯛に与えるダメージを軽減させている 10. 1 回の漁で約 3,000 匹を水揚げ。出港してから約 40 分で帰港する驚きのスピード 11. 「ぬまづ」の名前が入ったオリジナルの飼料 12. ラインを作り、スピード感を持って出荷作業を行う 13. 手際よく 1 箱に 2 匹ずつ箱詰めしていく 14. フィレになった真鯛

「魚介類沈静化装置」

今回取材した中で、驚いたことのひとつがこの「魚介類沈静化装置」。

魚介類鎮静化装置は養殖魚または漁獲した魚などを水から取り上げる際に、微弱の電気刺激を与えてそれらが暴れることを防ぐためのシステムです。これにより魚の取り扱いが容易になり、いけじめ作業などの負荷が軽減できることや(電気刺激だけでは絶命せず、気絶しているような状態になるだけ)、魚がもつエネルギー物質(アデノシン三リン酸)の消耗や打ち身の発生による品質の低下を抑制することが期待できます。

マルセイ水産さんもこの装置を導入してから、いけじめ作業の処理件数が導入前より時間当たり1.5倍ほど増加したとのこと。

「鯛の旬はいつか？」

天然の鯛は一年中漁獲されますが主に春と秋の2回旬を迎えます。

春に漁獲される産卵前の鯛は「桜鯛」と呼ばれます。

産卵前なのでとても栄養価が高いです。しかし産卵後は「麦わら鯛」と呼ばれ味が落ちてしまいます。

それから餌を食べて身が太り秋に漁獲される鯛を「紅葉鯛」と呼びます。

この時期の鯛も栄養を蓄え脂が乗っていて美味しいです。

「鯛の栄養」

鯛はビタミンが豊富です。

皮膚や粘膜を強化するビタミンA、疲労回復効果のあるビタミンB1、細胞の再生を助けるビタミンB2などが含まれています。

また鯛の赤い色素成分であるアスタキサンチンには抗酸化作用があり、がんや高血圧などの生活習慣病の予防に効果があると言われています。

「鯛が縁起物/祝い魚とされる由来:何故、めでタイ？」

鯛が縁起物とされるのは「メデタイ」から来ているのは有名です。しかし数ある魚の中でも、「百魚の王」と称されるほどの縁起の良い魚として扱われるようになったのには、他にも色々理由があります。

「鯛が縁起物とされる要因」

- ・「色」 鯛の鮮やかな赤色は、古くから「邪気を払う色」とされ、縁起の良さの象徴的な色とされていました。
- ・「長寿」 鯛は魚の中でもかなり長寿です。20年以上生きるのは普通で、長生きすれば40年近く生きるため、長寿にあやかりたいという願いが込められています。
- ・「味」 何より味の良さも大きいです。祝いの席で用いるためには、縁起の良さだけではなく、味の良さも重要な要素になりますが、鯛はその条件をクリアしています。

「鯛にまつわることわざ」

◆えびで鯛を釣る

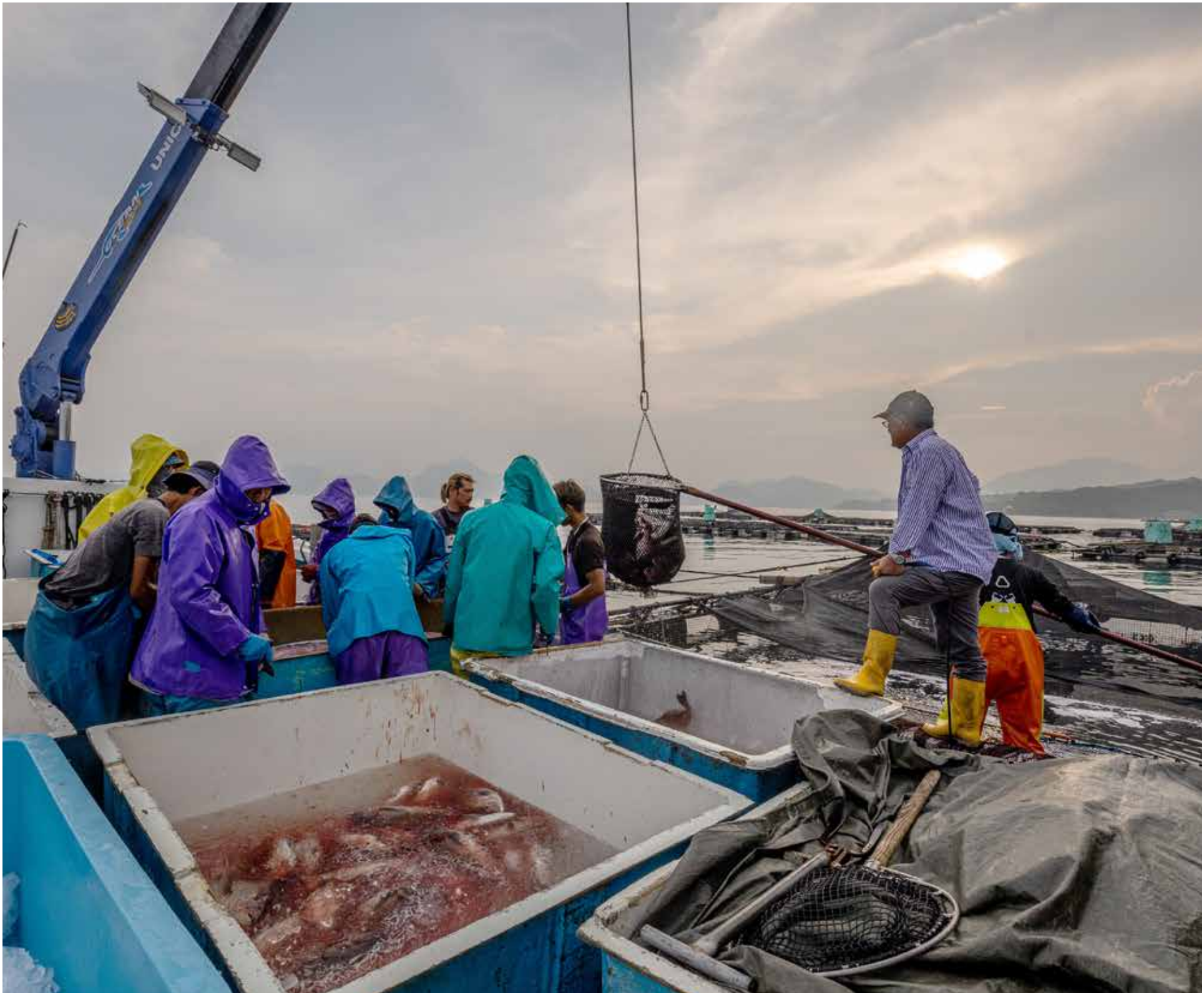
えびのような小さなものでも、鯛のような大きな珍しい魚を釣ることができることで、わずかな事柄や努力で大きな収益が得られるという意味です。実際鯛というのは、エビのような甲殻類を好んで食べる生き物です。

◆腐っても鯛

優れたものはたとえ悪くなくても、その価値は高いままだという例えです。日本で魚の王様とされる鯛が、例え少しくらい鮮度が落ちても、美味しい鯛であることに変わりはない、ということから来ています。

◆鯛の尾より鯛の頭

大きな組織の末端に甘んじているより、小さな組織の頭をやるほうが良いという意味です。生き方を論ず教訓的なものですね。



鯛ごま茶漬けをそのまま

レシピなんてありません。
あつあつのご飯に、解凍した「鯛ごま茶漬け」をのせるだけ。
卵や海苔をのせてもよし、途中で出汁をかけて「だし茶漬け」にしてもよし、
まずはそのものをお楽しみください。



鯛ごま茶漬けde真鯛の白和え



材料(小鉢で3～4人分)

- ・ 鯛ごま茶漬け……1パック
- ・ 人参……………1/4本
- ・ 絹ごし豆腐……1/2丁
- ・ こんにゃく……50g
- ・ ほうれん草……2株

作り方

1. 冷凍「鯛ごま茶漬け」のパックを解凍する。
(流水解凍がベスト！冷蔵庫で解凍してもOK)
2. 豆腐はキッチンペーパーに包んで重しをして15分ほどおき、水切りをする。
3. ほうれん草は洗って3～5cmくらいのざく切りにし、人参も同じくらいの長さの細切り、こんにゃくも同様に細切りにする。
4. 鍋にお湯を沸かしてほうれん草と人参・こんにゃくを1～2分下茹でしてざるにあげ、流水で冷やしてからしっかり水けを絞る。
5. 「鯛ごま茶漬け」が解凍できたら、鯛の身だけを取り出して短冊状に切る。
6. ボウルに水切りした豆腐、袋に残った「鯛ごま茶漬け」のタレを加えて泡だて器やゴムベラ等でなめらかになるまで混ぜる。
7. 鯛の身、ほうれん草、人参を加えて混ぜあわせ、器に盛り付けたら完成！

point

- ・ 滑らかに仕上げたい場合は、豆腐を裏ごしするとGood♪
- ・ 下茹でした野菜は、しっかり絞らないと水っぽくなるので注意！



真鯛 -沼津港店-

多くの観光客でに人気の観光スポット沼津港。その一角に、西浦で育った新鮮な真鯛のみを使用する専門店「真鯛-沼津港店-」があります。お刺身はもちろんのこと、マダイのごまだれ丼などの丼メニュー、カマ焼きにから揚げ、そして鯛あら汁と真鯛の美味しさを満喫することができます。丼に使われるお米は、圧力鍋で鯛のアラを丁寧に煮込んでとったダシで炊き込んだ「鯛めし」と真鯛づくしが楽しめます。ご来店いただいたお客様に最高品質の真鯛を提供するために、必ずオーダーを頂いてから1枚1枚丁寧にスライスするなど、美味しさへの追及も欠かしません。生産地との距離感、徹底した品質管理で、抜群の鮮度の真鯛をご賞味ください。



店舗情報

【電話】070-8362-0235 (ご来店前にご連絡頂けますと確実です)
 【住所】〒410-0845 静岡県沼津市千本港町 115-4
 【営業時間】10:45～15:15 (L.O.15:00)
 【定休日】不定休
 【アクセス】JR沼津駅よりバスで約15分
 東名インターより車で約20分



マダイのごまだれ丼

真野さんのお母様の手料理をヒントに生まれた人気NO.1メニュー。秘伝のごまだれが真鯛と相性抜群です。



マダイの炙り丼

プリッと弾力のある真鯛の美味しさに、炙ることで旨味と香ばしさが加わり、つついとお箸が進んでしまう逸品。

※両メニューとも、鯛だし付きとなっているので、自分の好みのタイミングで「鯛だし茶漬け」を楽しむことができます。

編集後記

伊豆食べる通信2022年10月号「真鯛」をご購読いただきまして、誠にありがとうございます。水揚げと同時に「いけじめ」作業、保存温度にこだわり鮮度を徹底管理。プリプリの食感と美味しさを追求し続けているマルセイ水産眞野さんが育てた真鯛をお送りいたします。今回は、眞野さんが店長を務める沼津港にある「真鯛」さんの看板商品、「鯛ごま茶漬け」を4人前をお送りいたします。そのままお茶漬けで楽しむのもよし、アレンジして調理していただいてもよしなので、美味しい真鯛をお好みの食べ方でお楽しみください。

「養殖」と聞いて皆さんはどのようなイメージをお持ちでしょうか？「養殖物より天然物の方が美味しい」「病気などの心配がある」と言った少しネガティブなイメージをお持ちの方もいらっしゃるかもしれません。確かにひと昔前は「脂っぽい」とか「生臭さが強い」とって感想もよく聞かれました。



でも、もしそのイメージをまだ持ち続けているのであれば、見直す時期にきているかもしれません。と、いうのも養殖のお魚が本当に美味しくなっているからです。近年、飼料メーカーの皆様の努力や技術の進歩もあり、養殖する場所に合わせた安心で安全なエサを食べています。眞野さんの現場では、ポリフェノールを含んだオリジナルの飼料を真鯛に与えて、素晴らしい品質の真鯛を育てています。私の知り合いである老舗のお寿司屋さんでは、魚種によっては天然より品質の良い養殖の魚を仕入れています。ヒラメの縁側は、養殖の方が縁側の部位が大きく品質もよいとのことですが、何よりお客様に自信をもってかつ、安定して美味しいお寿司を提供できるところに魅力を感じいらっしゃいました。料理を提供する側の食材の選定も、品質や美味しさを基準に、天然なのか養殖なのかを選択する時代になってきていると感じたのです。

私は、魚介類大好き人間です。天然であれ養殖であれ、様々な種類の魚を美味しく楽しみたいと思っています。ただ、気候変動や環境変化、漁業の獲り過ぎなど様々な要因で、今まで獲っていた魚が獲れなくなっている海の変化を身近に感じるようになっていきます。それ故に、養殖に対して興味と、養殖業を営む皆様に応援する気持ちを強く持つようになりました。海面養殖の環境への負荷に対しては勉強不足ですが、飼料の品質改良や、給餌のテクノロジーの向上（餌をやり過ぎない）などで、水質汚染なども減ってきているとは思っています。元々、その地域で育つ魚介類や海藻類であれば、自然の生態系をある程度確保し、人間が食する分を担うことが出来ると思っています。そして、自然が回復し漁獲高が見込めるようになれば、天然と養殖のバランスが良くなり、持続可能な漁業の形ができることを願っています。



限に活かす」と言うことです。陸地からすぐに深くなる駿河湾の地形、首都圏への近さなど地の利を活かし、スピードを追求し鮮度を保つために生産性の向上されている努力をされていました。美味しい沼津の真鯛を追求するために、新しいテクノロジーや機器を積極的に取り入れ、作業の無駄をそぎ落としチャレンジする姿は、沼津を「真鯛の産地」として守っていく覚悟を感じました。美味しさを追求する進化は、まだ、イけるはず。これからの沼津の養殖業を引っ張っていくリーダーとして眞野さんを応援したいと思っています。



次号の舞台は東伊豆町稲取。キンメダイが名物の街ですが、山間部スポットライトを当てると、では、伊豆特有の温暖な気候を利用して、古くから柑橘類やイチゴなどの果物を育てる農家が多くあります。その中でも、今回は日本最古のキウイ農家を引き継いだ佐藤農園の佐藤太知さんが育てる「キウイ」を特集します。佐藤さんは脱サラ後、ニュージーランドへ行きキウイ栽培のお手伝いをしたことがキウイとの出会いでした。帰国後、東伊豆に行き、日本で初めてキウイを市場に流通させたと言われる山田さんの農園で修行しました。農業経営継承事業を活用し農園を引き継ぐこととなり、独り立ちして立派に日本最古のキウイ農園を守り抜いています。伊豆の自然を生き抜いてきたキウイはしっかりと身が詰まっているのが特徴です。栄養価も高く、味もかなり濃く甘味と酸味のバランスがとても良く、一口食べるだけで歴史や生命力を感じさせる味わいです。ぜひ、日本最古の「キウイ」をお楽しみください。

次号特集

1月8日締め切り

2023年

1月号

キウイ



伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き

¥2,980

でお届けします

(税・送料 ¥770込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>



伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me

Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu>

Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎055-928-6500 平日のみ9:00~17:00

写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野海輝也(静岡大学) Webサイト:株式会社アーティスティックス

協力:株式会社マルセイ水産、真鯛 沼津港店 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE