

日本初の
ブランド魚
として登場!

日本のブランド魚の
先駆けとして、
バツグンの人気と
知名度を誇っています。

高級魚の トップブランド

1996年に初めて水産品で商標登録された「関あじ・関さば」は、日本初のブランド魚と呼ばれています。それまで一部の関係者や料理人しか知られていなかった漁師町の佐賀関は、今では「関あじ・関さばの町」として全国的に有名です。その後、各地にブランド魚が続々と誕生しましたが、「関あじ・関さば」は高級魚の中でも特別な存在です。



佐賀関の漁師さんたちの努力のおかげで、最高の品質と鮮度を保ったまま全国へ出荷されます

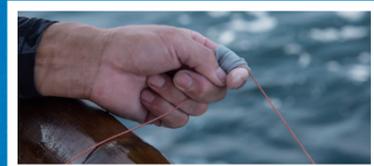
長年かけて築きあげた信頼
のブランド

関あじ・関さば
と呼べるのは、
「関もの」だけ!
一本釣り

関あじ・関さばの漁で守り続けられてきた「一本釣り」は、佐賀関の伝統漁法です。釣り竿ではなく、一本の釣り糸にさかなの皮などでつくったニセモノのエサを枝のようにたくさんつけて、指先に伝わる感触をたよりに釣りあげるので、こだわりの一本釣りが「関もの」人気のひみつです。



色やかたちに工夫を凝らしたニセモノのエサ



指先に意識を集中させて釣りあげます

のブランド



一本の釣り糸にたくさんの針をつけているので一度に複数の魚をねらえます

大分県の佐賀関半島と愛媛県の佐田岬に挟まれた海域は「速吸の瀬戸」と呼ばれ、太平洋と瀬戸内海の流れがぶつかりあうため潮の流れが速く、さかなのエサになる生物が豊富なことで知られています。この漁場で漁師さんが獲ってくる魚は「関もの」と呼ばれ、昔から市場で高く評価されてきました。なかでも「関あじ・関さば」は、身の締まりと豊かなうまみを持つ人気のブランド魚です。

須川さんにとっての関あじ・関さばとは
長い年月をかけて作りあげてきたブランドなので、この伝統を引き継ぎ次の世代へつなげていきたいと思わせるさかなです。

須川直樹さん



関あじ・関さば

人間と魚の釣り糸一本勝負!
アジのある彼も
サバけた彼女も
「関もの」の推し

日本一有名なブランド魚である「関あじ・関さば」。高く評価される理由は、地元漁師さんたちの努力に支えられているからです。

ふつうのアジ・サバと
関あじ・関さばはなぜ違うの?

ふたつの荒波がぶつかりあう「速吸の瀬戸」の海底には大きな岩場があり、そこにあつた海流が下から上へと



らみあいながら、わきあがってきます。ふつうのアジ・サバは広い海を移動する回遊魚ですが、この海域にすみつく「関あじ・関さば」は急流を泳ぐため身が引きしまり、豊富なエサを食べるので、ほどよく太っているのです。

速水の瀬戸の急流が関あじ・関さばのおいしさのひみつです

見ただけで重さをはかる
「面買い」とは?

佐賀関漁協では、漁師さんが釣ってきたさかなを網イケスに移すと、外見でおおまかな重さを見きわめる

「面買い」で買いつけます。これは生きたさかなをはかる時に大暴れて、身を痛めてしまうのを防ぐためです。イケスでは、長い経験を積んできたベテランの担当者が、その場で値段をつけていきます。



元気いっぱいさかなを、次々とイケスに移していきます

出荷までは
どんな管理をしているの?

その日に釣れたさかなは興奮しているため、1日以上置いてから出荷します。出荷する時は包丁で動脈と脊椎

を切断して血を抜いて、氷で冷やす「活けじめ」という処理をします。出荷先によっては、神経を抜いて身がかたくなるのを遅らせる作業をおこないます。最後はきれいな海水につけて、鮮度を保たせます。



船の上の水そうには、この日に獲れた関あじ・関さばが泳いでいました

関あじ・関さばは
どうやって見わけの?

決められた海域、決められた漁法、決められた取り扱いと、厳しいルールにもとづき管理されている「関あじ・関さば」。簡単に見わけの方法として、出荷するときに必ず専用のタグシールが付けられているので参考してください。



真正正銘の「関あじ・関さば」には、品質を証明するタグシールが付けられます