

ヒラメ

かぼすとコラボで日本一!! 食の呼吸 かぼすの型 ヒラメき カマエ!

「左ヒラメに右カレイ」といわれるように、おなかを手前にした時に頭が左を向くのがヒラメ、右を向くのがカレイと、おもしろい見わけ方があります。どちらも外見がよく似ていますが、ヒラメはカレイの仲間に分類され、刺身、寿司、ムニエルなどに使われる高級なさかなです。佐伯市蒲江の下入津陸上養殖組合が、大分県、大分県漁協と一緒に生産している「かぼすヒラメ」について、くわしく調べてみましょう。

おふたりにとってヒラメとは

生産者にとっても、蒲江にとっても、かけがえのないさかなです。私たちが育てるかぼすヒラメを、たくさんの人に食べてもらいたいですね。



森岡道彦さん
下入津陸上養殖組合

河内伸浩さん
下入津陸上養殖組合

日本一のかぼす産地が
日本一の養殖

産んだ、
ヒラメ



かぼすを使ってブランド化 かぼすヒラメの開発

ヒラメ養殖で日本一になった大分県ですが、安くて大きな海外のヒラメが輸入されはじめると、国産ヒラメがあまり売れなくなってきました。そこで蒲江の生産者たちは、「新しい魅力を加えたヒラメをつくらう」と、大分県、県漁協と協力してブランドヒラメの開発をスタート。何度も失敗をくり返しなが、ようやく2011年に「かぼすヒラメ」を誕生させることができました。



かぼすヒラメのエサには、かぼす果汁や
かぼすパウダーなどを練りこんでいます

キモのくさみが抑えられ
サッパリしておいしい
かぼすヒラメは、
全国の市場で
好評です

大分県のヒラメ養殖は
国内生産量
30%

蒲江では、いろいろな魚の養殖が盛んです。「新しい海の幸を育てよう」と、地元の生産者が声をそろえてヒラメの養殖をはじめたのは1981年でした。今では大分県全体の養殖ヒラメは国内シェアの30%を占め、日本一の生産量をほこっていますが、蒲江の養殖業者のがんばりが大きく貢献しています。



ヒラメは1年かけて1~1.3キロになります

Q かぼすヒラメができるまで どんな苦労があったの?

A かぼすヒラメは海水を引きこんだヒラメ小屋で育てるのですが、まずはかぼすを液体にしてエサにまぜるのか、粉にするのか、皮のまま使うのかで悩みました。そこで、エサの種類ごとに加えるかぼすの量、与える日数など42パターンを試し、3年かけておいしい養殖方法を考えつきました。



ヒラメ小屋にはプールのような水そうがいくつも並んでいます

Q ふつうのヒラメと かぼすヒラメの違いは?

A かぼすに含まれる「リモネン」という成分が、キモやエンガワにたまることでくさみが抑えられ、サッパリした味わいになることです。ヒラメ小屋では7~8センチの稚魚を1年かけて1キロ以上まで育てるのですが、きびしく決められたマニュアルどおりに育てたヒラメだけが「かぼすヒラメ」を名乗れるのです。



大分県の年間ヒラメ生産量・50万尾のうち、約1割がかぼすヒラメです

Q 食品管理は しっかり守られているの?

A かつて国内各地で、ヒラメの寄生虫である「ナナホシクダア」による食中毒が発生する事件がありました。そこで大分県では、全国に先がけて食中毒を防止するためのルールを作り、稚魚の時期から出荷まで厳しい検査を受けるため、大分県産の養殖ヒラメは高い信頼を得ています。



かぼすヒラメをはじめ、大分県の養殖ヒラメはすべて検査を受けています

Q これからも養殖の技術は 発達していくの?

A たとえば緑色のLEDライトで水そうを照らすことで、これまで1年かかっていた養殖が9ヶ月でできるようになりました。また、赤潮のリスクをさけるため、ヒラメ小屋で海水を循環させながら養殖するシステムも取り入れています。世界で日本料理の人気が高まるなか、かぼすヒラメの未来も楽しみです。



緑色のLEDは短期間で養殖できるの
で、エサ代や電気代が節約できます