

★ ★ ★
Made in Kushima
逸品ストーリー

「夏こそウマイ!」活×黒瀬ぶり

黒瀬水産株式会社



身が大きく鮮度抜群。食欲の落ちる夏こそぜひ食べたい。



夏に旬を迎える養殖ブリ「活×黒瀬ぶり」。夏にブリという希少性もさることながら、そのおいしさには注目したいところ。「黒瀬水産株式会社」の串田さん、久保田さんにお話をうかがいました。

黒瀬水産は天然及び人工種苗によるブリの養殖事業を行っています。食の安心・安全を追求し、非常に厳しい対EU輸出認定やISO2000を取得。ミラノ食の万博にも進出するなど先進的な取り組みをしています。「魚を育てながら、人も育てる。認証取得は従業員の教育としても大変効果がありましたね」と串田さん。普通は冬が旬のブリですが、黒瀬水産の人工種苗のブリは、光と水温のコントロールで秋に産卵をさせ、一年半後の夏に出荷しています。研究を重ねたエサを使い、「とうがらし」の入った仕上げるエサで身を引き締めます。さらに潜水士によって魚の健康管理をするという徹底さには驚き。出荷直前にブリを活×します。「サイズが4〜5kgで、脂のノリが良いですよ」と久保田さん。関東を中心に高値で取引されているそう。市内ではぶりブリ井ぶりとして飲食店で食べることがができます。夏の味覚、活×黒瀬ぶりをぜひ堪能してみてください。