



あいなん逸品図鑑 その④



「久良のぶり」

愛なん屋

としお すえか
和田 敏生さん・米香さん（福浦）



愛媛
CATV
動画



▲発送する前の商品を持つ和田敏生さんと米香さん

4年前に久良漁協からの依頼を受けて、『久良のぶり』の加工を開始した和田敏生さんと米香さん。従業員5人と一緒に、多いときは約140尾のブリを身とあらに切り分け、真空パックにして全国へ発送しています。

『久良のぶり』は、久良湾やその沖合の養殖場で、水温や潮の流れなど恵まれた漁場環境で育ち、ブランド化されています。「脂の乗りが良く、プリとした食感のあるすばらしい魚なので、鮮度を保つことが大切」と話す敏夫さん。従業員と共に、ウロコの処理や身の切り分け、発送の準備などを手分けして、手早く丁寧に作業を行っています。

愛なん屋で加工したブリは個人向けの商品だけではなく、学校給食にも使われており、関東圏や愛媛県内にも発送しています。

食べた方からの評判が良く、身は刺身やししゃぶししゃぶ、あらはブリ大根などの煮付けにするのがおすすめで、「何にでも調理ができます」と米香さんも商品に自信を見せます。

お客のニーズにあった加工方法などを模索している敏夫さんは今後について、「1日150尾くらいはさばけるようにして、注文を多く受けられるようにしていきたい」と目標を述べました。



▲1年半から2年ほどかけて4～6kg台に育てて出荷しています



▲身とあらに分けて加工され箱詰めしたブリ

投稿写真

読者(町民)の皆さまが撮影した写真を掲載します。



掲載する方法は町ホームページからご確認ください。



愛南町
ホーム
ページ

写真募集中!

「ご馳走さま!」

- ▶ 撮影者: 山本 英三さん(柏)
- ▶ 撮影日: 6月5日(土) ▶ 撮影場所: 柏崎漁港

釣りの合間におねだりを受けました。よほどお腹が減っていたのか、こちらをじーっと見、根負けし魚を与えると一気に飲み込みうれしそうに飛び去りました。よかった!