

“海鮮の宝庫”千葉が誇るブランド水産物から新名物の牡蠣まで 東京湾の海の恵みを食べつくそう特集！

三方を海に囲まれた千葉県には、美味しい海の幸が豊富にあります。その中で今回は東京湾で採れる海の幸にスポットをあて、千葉ブランド水産物の「竹岡つりタチウオ」、「大佐和漁協江戸前あなご」、「三番瀬ホンビノス貝」に加え、これから新たな特産品を目指す「江戸前オイスター」などの旬を迎えて美味しくなる海の幸を紹介します。



チーバくん



今が旬！東京湾で獲れる絶品ブランド水産物



～千葉ブランド水産物とは～

千葉県は、四季を通じて様々な水産物が水揚げされるとともに、水産加工業も盛んであり、全国でも有数の水産県です。数多くの県産水産物の中でも、全国に誇りうる優れたものを広く県内外にアピールするため、平成18年に「千葉ブランド水産物認定制度」が創設されました。

令和4年11月に、千葉県木更津市の陸上養殖場で養殖され、冷凍せず消費地に届けられる「木更津おかそだちサーモン」、銚子の漁師飯としてなじみのあるキンメダイの姿煮を商品化した「銚子つりきんめ姿煮浜のかあちゃん仕立て」、銚子漁港で水揚げされたヨシキリザメを使用した「プレミアムふかひれ姿煮」の3品が新たに加わり、合計34品になりました。

いずれも、漁業者や加工業者のたゆまぬ努力、創意工夫の積み重ねが詰まった逸品ぞろいです。

鋭く美しい輝き 高鮮度で脂が乗った“竹岡つりタチウオ”

富津市の竹岡漁港には、浦賀水道付近で漁獲される脂の乗った高品質のタチウオが水揚げされます。その中でも12月から2月に獲れた1kg以上のものは、「竹岡つりタチウオ」として、平成30年度に千葉ブランド水産物に認定されました。日本刀のように鋭く光る魚体が特徴で、釣り漁法で1尾ずつ丁寧に釣り上げられたタチウオは、傷やスレが少なく、漁場が近いので鮮度もバツグン。特に脂の乗りがいい12月から2月までが旬とされています。首都圏の寿司屋や高級日本料理店でも提供されている高級食材です。



県庁のおさかな博士のひとくちコメント！



タチウオは煮ても焼いても美味しい魚ですが、特におすすめは焼霜造り。身の甘味に炙った皮目の香ばしさが加わり、究極の旨さが味わえます。

TOPICS

新鮮なタチウオを都内で
購入できる日本一の魚屋！

根津 松本



今日日本で獲れる最高に美味しい魚を仕入れることから、食通の間では「日本一の魚屋」と呼ばれている「根津 松本」。1月から2月までは千葉ブランド水産物「竹岡つりタチウオ」も購入できます！

所在地：東京都文京区根津1-26-5
HP：<https://nezu-matsumoto.jp/>

江戸前の代表格“大佐和漁協江戸前あなご”

富津岬近くの大佐和漁協の漁業者が漁場にこだわり、アナゴ筒で漁獲しているアナゴは、脂の乗りと鮮度の良さで評価が高く、活魚で通年出荷されています。平成19年度に「大佐和漁協江戸前あなご」として、千葉ブランド水産物に認定されました。アナゴ筒漁は、餌を入れた筒を1本ずつ海底に沈め、翌日に引き上げる漁法です。大佐和漁協では、筒の水抜き穴を大きくして小さなアナゴが逃げられるようにするなど、資源管理に取り組んでいます。



TOPICS



千葉の「はかりめ」とは？

「はかりめ」とはアナゴのことです。アナゴの形状や体の斑点が、昔市場で計量に使われていた棒はかり（はかり目）に似ていることが語源と言われています。煮ても、焼いても、揚げても、刺身でも美味しく、種類が豊富な「はかりめ料理」の中でも、甘辛く煮たアナゴを丼に盛り付けた「はかりめ丼」は、富津市のご当地グルメとして大人気の一品です。

<はかりめ丼が食べられるお店>

寿司・活魚料理 いそね

秘伝のタレを絡ませた定番丼と塩とレモンで味付けした丼がセットの二色丼が楽しめます！

所在地：富津市岩瀬993-4
HP：<http://isone.jp/>



県庁のおさかな博士のひとくちコメント

江戸前寿司として、穴子の握りは欠かせません。旨味を凝縮させた“ツメ（タレ）”を塗った煮穴子を味わうと、その店の寿司に対するこだわりが伝わってきます。富津市が誇る絶品「はかりめ料理」を皆さんも是非！



大粒美味！新たな千葉の味“三番瀬ホンビノス貝”

東京湾北部の船橋、市川沖にある三番瀬周辺で漁獲される大粒のホンビノス貝は、平成29年度に「三番瀬ホンビノス貝」として、千葉ブランド水産物に認定されました。もともと日本には生息していない貝でしたが、三番瀬周辺で十数年前から漁獲されるようになり、現在では県内や首都圏のスーパーでも販売されている千葉県の新名物です。通年で流通されるほか、ふなばし三番瀬海浜公園など潮干狩り場で採ることもできます。漁業協同組合では、殻長3センチ以下の小型貝の採捕を禁止するなど、資源維持に努めています。



PICK UP

三番瀬ホンビノス貝を使った日本一のクラムチャウダー「963」

船橋市で飲食店を展開する「株式会社963（くろさん）」が開発したクラムチャウダーが話題沸騰中です。全日本クラムチャウダー選手権2連覇に加え、本場アメリカの大会でも優勝した逸品。三番瀬ホンビノス貝や発酵バターなどの厳選素材で作った濃厚でコクある出汁のクラムチャウダーを、是非ご賞味ください！

所在地：船橋市本町2-27-20 オンラインショップ：<https://963-group.com/onlineshop>



県庁のおさかな博士のひとくちコメント

粒が大きくて味が濃く、出汁もしっかりとれるので、味噌汁や酒蒸し、クラムチャウダー、パスタと、いろいろ楽しめます。コスパの良い、東京湾を代表する貝として認知されてきたのではないのでしょうか。



富津から新たな特産品を！ 牡蠣が苦手な人も驚く！？濃厚で甘い“江戸前オイスター”



さまざまな河川が流れ込み、栄養豊富な東京湾。富津市の新富津漁業協同組合では、その環境をいかし、2018年から「江戸前オイスター」と名付けたカキを養殖しています。海外で主流のシングルシード方式を採用して丁寧に育てられたカキは、身入りが良く肉厚、クリーミーで濃厚な味わいが特徴です。その味わいから高い評価を受け、現在は、県内の飲食店はもとより、東京、神奈川、愛知、沖縄などへ販路を拡大中です。組合では今後、11月から1月の旬の時期のみならず、通年出荷による全国的なブランド展開を計画しています。

「江戸前オイスター」誕生の立役者、新富津漁協の浅倉さんに「江戸前オイスター」誕生秘話や特徴についてお聞きしました。

「海苔の不作が牡蠣の養殖をはじめたきっかけです」

ー「江戸前オイスター」の誕生について

牡蠣養殖を始めたのは2018年です。元々、海苔の養殖を主に行っていたのですが、近年の不作の影響で漁業者も激減し、何か他の産物がないかを考えていました。当初は、わかめや昆布も養殖してみたのですが、思うように需要が伸びず、メインとなる食材を探している中で、元々富津の海に牡蠣が生息していたことは知っていたため、牡蠣に目をつけ、養殖を始めました。

ブランド化を目指し、養殖を始めて3年目には「江戸前オイスター」と命名しました。

ー「江戸前オイスター」の特徴について

まず、養殖方法に特徴があります。他県の多くで行われている養殖方法は縄などを使った垂下式の方法ですが、「江戸前オイスター」はカゴを使った方法で養殖しています。垂下式は縄に複数の牡蠣を付着させて育てますが、「江戸前オイスター」は小さいときからカゴの中で1個ずつバラバラで養殖するため、牡蠣同士がぶつかり合い余分な付着物がつきません。そして、カップが深い形の殻になり、殻に対しても身がしっかりと詰まった牡蠣を作ることができます。更に、1カ月に1回、陸上で洗浄するなど手間をかけて育てているため、牡蠣独特の臭みがなく、貝柱がしっかりしていて甘味があるのが特徴です。東京湾は栄養が沢山あるので、身入りも良く美味しい牡蠣ができます！



▲牡蠣を洗う様子



新富津漁業協同組合
浅倉 正信（あさくらまさのぶ）さん

「江戸前オイスター」の仕掛け人で、名づけ親。2018年に新富津漁業協同組合の新たな産物をとのことで、牡蠣の養殖を開始。未経験から試行錯誤を重ね「江戸前オイスター」の誕生に漕ぎつけた。現在も生産量の増加と美味しい牡蠣を追い求め、改善と開発に力を注いでいる。

「カキフライにしても臭みがなく美味しいです！」

ーおすすめの食べ方について

やっぱり生で食べていただくのがオススメですが、漁協では冬場に1つずつ牡蠣をアルミホイルでくるんでストーブで蒸し焼きにする食べ方をよくしています。蒸し焼きにすることで旨味が凝縮し、とても美味しいです。また、カキフライにしても、独特の牡蠣の臭みがないので、とても食べやすく美味しく楽しめると思います。牡蠣が苦手だった人が、「江戸前オイスター」を食べて好きになったという話も聞くので、是非色んな方に食べて欲しいです！

「“江戸前オイスター”で地域の活性化に貢献したい」

ー地元への想いと今後について

最近では、県内外で「江戸前オイスター」を取り扱ってもらえるところも増えましたが、まだ人手不足などもあり、需要に追いつかない現状もあるため、生産量上げることが1つの目標です。また、富津は人口減少などの課題も抱えているので、より魅力的な地域にすべく、今後は、遠方からも牡蠣を食べに富津を訪れる人が増えてもらえるように、漁協で浜焼きができる施設をつくるなど、活動を通し、富津市の活性化にも貢献できればいいと思っています。



江戸前オイスターを堪能できる場所はココ！

ひろ寿司

ブリッブリな江戸前オイスターを生はもちろん、天ぷら・焼き・蒸し・握りなど多彩な料理で思う存分に楽しめます。

所在地：富津市 新井78-1



Pizza GONZO

香ばしくてモチリした生地に江戸前オイスターがたっぷり乗ったピザは、11月からの期間・数量限定メニューです。

所在地：富津市 金谷3869-2

調子あげていこう！銚子フェア



日程：1月19日（木）～1月31日（火）
 場所：そごう千葉店（千葉市中央区新町1000番地）
 内容：全国屈指の漁場銚子漁港で底引き網で水揚げした水産物、銚子産のキンメダイを使用した海鮮太巻きやお寿司の他、銚子の名産品や限定品が大集合します。

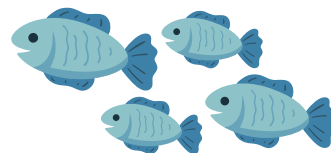
ちくら漁港朝市



日程：1月22日（日）、2月12日（日）、2月26日（日）
 毎月第2・第4日曜開催（朝8時～12時）
 場所：千倉漁港前広場（南房総市千倉町平館765-11）
 内容：コロナの影響で中止していましたが、昨年の12月25日に3年ぶりに再開！漁港直送の鮮魚の販売や、地元の特産品の他、名物「港海鮮焼き」なども楽しめます！

保存版

東京湾の海の堪能MAP



【富津市】



■竹岡つりタチウオ（P.1）
 <天羽漁業協同組合>
 ・住所：富津市萩生1174-5
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間、電車で約1時間50分

■大佐和漁協江戸前あなご（P.2）
 <大佐和漁業協同組合>
 ・住所：富津市小久保字港町3089
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間、電車で約2時間



<寿司・活魚料理 いそね>
 住所：富津市岩瀬993-4
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間10分、電車で約2時間

■江戸前オイスター（P.3）
 <新富津漁業協同組合>
 ・住所：富津市富津2430-1
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間10分、電車で約2時間30分

<ひろ寿司>
 ・住所：富津市荒井78-1
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間、電車で約1時間40分

<Pizza GONZO>
 ・住所：富津市金谷3869-2
 ・東京からのアクセス
 車で約1時間10分、電車で約2時間



【船橋市・市川市】

■三番瀬ホンビノス貝
 <船橋市漁業協同組合>
 ・住所：船橋市湊町1-24-6
 ・東京からのアクセス
 車で約40分、電車約50分
 ↓購入できるお店はこちら
 <船橋市漁協直営 三番瀬みなとや>
 ・住所：船橋市日の出1-22-1
 ・東京からのアクセス
 車で約45分、電車約50分



<市川市漁業協同組合>
 ・住所：市川市塩浜1-17-3
 ・東京からのアクセス
 車で約40分、電車で約1時間

<963（ラーメン&Bar963）>
 ・住所：船橋市本町2-27-20
 ・東京からのアクセス
 車で約40分、電車で約35分

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：原・金子
 TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
 原（070-2197-8943）、金子（070-2197-8841）