



07

地元でよく獲れる青魚をエサにして、様々な魚を養殖

生産者 結城嘉朗さん (有限会社結城水産)

2021.02.03

魚種 カンパチ、オナガグレ (クロメジナ)、シマアジ、イサキ、マダイなど

1 交流会メモ

<p>2/3 結城水産 (宮崎、島浦)</p> <p>産地: 1KK 岡崎 徳島、内田、鈴木、赤木、糟谷 鈴木: 1KK 岩木 岡崎 山内 浜野江: 1KK 神戸 森田 岸川: 1KK 福岡 足立: 1KK 大分</p> <p>モミヤ: 養光、瀧 / 熊谷: フトコシナル 柴田、阿部 / 港上</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 年々まひは 多く出荷 (値は安かった) ・ 1~2月は 全然動かず。300本 → 200本 ・ 基本は、<u>混魚車間屋本番 (宮崎、福岡本場)</u> ・ 既存ルートでは、加工場の遠い距離 開拓が、必要だと思う 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 工サ: ペレットのモミヤで、食べたり かわる。 <u>今後は、研究者に連携必要</u> ・ <u>熟成向き、カンパチ、イサキ (イサキ向き)</u> ・ 金寿(丸)カンパチ: フライバル向き * フライバル フロント
<p>[多魚種 養殖]</p> <p>マダイ (25匹) シマアジ (1.5~2匹) カンパチ (3~4匹) イサキ (2匹) オナガグレ (500匹) メジナ</p> <p>青魚 <u>地元の青魚をエサ化 (イサキの基肥)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1.5~2年で出荷 ・ 漁協の簡易加工場を、ウロコ、内臓の 処理、真空パック & 発送 ・ 血抜き、神経メに こだわら (→臭み減) 工制機-(ATP)を 残し、旨味にする ・ 1匹 熟成可能 ・ 生食想定で 育てる ・ <u>イサキは 出汁 美味、イサキ、メジナは 皮を 剥く と 香ばしい、</u> 	<p>[意見、交換]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>現状は、混魚出荷が 1年、今後は、 市場を 通す、 両殿したい。</u> ・ 養殖は、漁協から 借りて、使用料を 取る ・ <u>「フルーツ養殖」は、と 法外、 70% くらい</u> それとは別に 特定工サで 身質を 良くする 工夫は したい ・ * フルーツ魚は 話題向け、 確率、 10% くらい ・ <u>稚魚は 1匹 1尾、 それを 1年、 育てる?</u> ・ 使いやすなのは <u>「アイス冷凍加工」</u> ・ 工サの 土身肥は ポイント ・ 養殖者 養殖 < 天照 ・ 出荷は、丁字の 血抜き / 匂い以外は <u>養殖 養殖</u> ・ <u>工サの 味UP / 適正、尾数で、健康に 育てる</u> ・ <u>元工サの 鮮魚、脂が (サバ、ハズ) 季節に 合う</u> パッケージを 配合で 標準化、 — それが、 又、 売れる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 養殖 小向き、 魚種 (D) から 2匹、 3匹、 稚魚の 入手 したい。 <p>* EC、ルーキー 枠も 企画</p>



日本全国の生産者と直接つながり、
新たなビジネスのきっかけに

オンライン交流座談会レポート

07

地元でよく獲れる青魚をエサにして、様々な魚を養殖

生産者 結城嘉朗さん（有限会社結城水産）

2021.02.03

魚種 カンパチ、オナガグレ（クロメジナ）、シマアジ、イサキ、マダイなど

2 生産者のこだわり

- 地元でよく獲れる青魚をエサにして、いろいろな魚を養殖。
サバが BEST だが、季節によるブレを配合で平準化する事がスキル。
※よく天然と比較されるが、旬以外は養殖の方旬が美味
- どこでも「フルーツ魚」なので違うアピールしたい。
→「近大稚魚」や研究者との連携を考える必要あり
- 基本は活魚車で、宮崎・福岡の市場に出荷。今後は直販したい。
→ 食用なら「フィーレ&冷凍」が使いやすい

3 食べ方の工夫

- 熟成向きはカンパチ、イサキ。一週間程度で熟成可能。
※タイは不向き
- タイは出汁が美味しい。イサキやメジは皮を焼くと香ばしい。

生産者 DATA

有限会社 結城水産

〒882-0096 宮崎県 延岡市 島浦町 673

TEL : 098-243-1105

<http://www.miyazaki-jidore.jp/shop/yukisuisan.html>