



21

独自開発した、スミ+黒糖の固形飼料で養殖

生産者 金子さん (株式会社金政水産)

2021.02.16

魚種 黒糖フグ、黒糖ブリなど

1 交流会メモ

2/16 金政水産 [長崎 佐世保]

黒糖ブリ フグ: ヒラマサ

◎ フグの生産 (50%) 日本一

- ・ 15年、3万匹、大さげの美味
- ・ 加工も、平掛けはじめるオナベント
- ・ フグチリ・トック: 高個向けに美味

◎ フグの特色

- ・ イサのやり方で、味がよくなる
- ・ 脂のこもりが、サッパリ
- ・ 2~4日目、熟成して、美味

[氷凍ブリ (12kg) — 黒糖ブリ (6kg)]

よく似た身質 + リーブル酸多量
(甘味: 酒酸化しにくい)

[意見交換]

西頭: イサと黒糖にした理由
→ 生イサ → 冷凍イサ → 冷蔵済 → スミ
スミで臭み消え、スミ+黒糖の固形飼料化

酒井: フグの消化前後の売上
→ フグは100%下関出荷、仲買の好評
フグはブリゲート、フグ同士を合わせることで
菌をコントロールして、常に消毒

大久保: フグの取り扱い
→ 下関 経由のため、お米では不明
今回 10kgで、直販開始 [400g, 2,900円]

越前: パーリング
→ 黒糖ブリは日本酒が合う
お米、臭みがなく、白ワインと合う?
というストーリーがあれば価値化

内山: 黒糖ブリ
ま → 白ワイン/加塩 → 美味しい
黒糖フグ [フグ × 中華調味料]
唐揚げ → ビール [おかしな]

◎ パン粉をつけた、フグフライ
おすすめ

- ・ 中国人は日本旅行の際、必ず、フグ料理店に行く

[トックは高級 / 揚子江フグは煮込み 庶民的]



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

21

独自開発した、スミ+黒糖の固形飼料で養殖

生産者 金子さん（株式会社金政水産）

2021.02.16

魚種 黒糖フグ、黒糖ブリなど

2 製品について

- フグの生産では全国の50%を占め日本一だが、全部下関経由で販売。
 - フグはデリケートで手が掛かるので高価。
- 例：フグ同士がかみ合うのを防ぐため、歯をニッパで3回切る。
- 病気予防で、常に消毒。
 - 生エサに始まり、いろいろ試して「スミ+黒糖の固型飼料」にたどり着く。
臭みなく高評価。

3 商品開発・ブランディング

- コロナで直販を始め、ブランディングに力を入れた所。
ナベセットや唐揚げ、フライ等を試作。
 - ブリは、氷見に勝る味をデータで証明。
- ※小形だが、酸化しにくく甘い。リノール酸が多い。2～4日の熟成が美味。
- 脂がのっているが、さっぱりしていて生には白ワイン、加熱には焼酎が合う。

生産者 DATA

株式会社金政水産

〒857-0413 長崎県佐世保市小佐々町楠泊 1239 番地

TEL：0956-48-8130

<https://www.24u.jp/0956488130/>