



22

長崎県ハタ・カマスを中心に長崎の多極多様な鮮魚を買付・加工・出荷

生産者 米倉さん (有限会社ヨネサ水産)

2021.02.17

魚種 真鯛、マハタ、赤カマス、クロダイ、ウチワエビ

1 交流会メモ

2/17

長崎県 ヨネサ水産

「長崎県の多種多様な鮮魚
マハタ、赤カマス」

「参加者紹介」

内山 (埼玉県) 西尾 (栃) 酒井 (京和)

西頭 (長崎) 福島 / 中村 (和歌山)

孫 (上海) 朱 (上海)

鮮魚買付、加工、出荷業

相浦漁港の特色は?

— 鳥さの 養分豊富 いろんな漁法

— 300種の多種多様な魚

(アジ・サバ中心 アマダイ・マダイも中心)

・ 丸物の刺身は 各種卸売会社 発送 翌日以降
東京に着く

・ アマダイの食肉: 燻製物、コブ菜、シボコブ
(*ウロコが細かい)

・ クイ・マハタ・キジハタ・カハタ 等、ハタ系が豊富
(*アハタ<キジハタ<マハタ、高級)

・ カマス: 塩焼き、あぶり

・ 春の魚: マダイ 漁獲が安定
ヤリイカ、アオリイカ

* アハタ、イカ 等、他県に運ばれ加工されている
けれど原産地は長崎

[質問]

・ 佐世保の魚種、鮮度に驚く

・ その他、イトリ、チダイ

・ ナバト魚の食材: カトを加工してパウチ
も可能 * スライスにも検討

・ 鮮魚BOXは (AV程度 事前予約) 20~100

・ いけす (クイ・ハタ) 陸上いけす (アハタ、ササギ)

・ 養殖加工 (3枚おし、切身 骨取り) 中心

・ 中国輸出: 今後やりたい

・ ワインに ハタ 等、面白そう (詰合せ
セント)

・ 加工料理の金沢、松カサ、
1000円/キロ

・ エルゴ出汁 + 白ワイン 「長崎産も 鮮度折
れず、利用◎」

・ ハタの調理法

・ アマダイ / ショジョア / 韓国焼肉
上海の蒸し? / 天ぷら・照り焼き



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

22

長崎県ハタ・カマスを中心に長崎の多極多様な鮮魚を買付・加工・出荷

生産者 米倉さん（有限会社ヨネサ水産）

2021.02.17

魚種 真鯛、マハタ、赤カマス、クロダイ、ウチワエビ

2 生産者のこだわり

- ハタ・カマスを中心に長崎の多極多様な鮮魚を買付・加工・出荷。
- 要望に応じた多種を詰め合わせ、「鮮魚BOX」として発送。翌日には東京に着く。
※中国輸出は今後やりたい。
- 素材加工（3枚下ろし、切身、骨取り）やナベ用のカット&パック化も可能。
- フグ・イカ etc. 他県に運ばれブランディングされるが、「原産地」は長崎。

3 食べ方の工夫

- ウロコが軟かいアマダイは焼き物、コブ締め、シャブシャブに適している。
- 金沢ではグジと呼ばれ「松笠焼き」として調理。鮮度良ければ長崎産も利用可能。
- ハタの多様な調理アイデア
→ブイヤベース／シャブシャブ／韓国焼シャブ／天ぷら／照り焼き／蒸し

生産者 DATA

有限会社ヨネサ水産

〒858-0918 佐世保市相浦町 1563 番地

TEL：0956-48-8130

FAX：0956-48-8131

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