

26

新潟県の離島で定置網漁した天然魚を出荷

生産者 高橋修さん (有限会社粟島定置)

2021.02.25

魚種 ブリ・マグロ・マダイ・マダラ

1 交流会メモ

<p>2/25 新潟県岩船郡 粟島定置、高橋修さん</p> <p>[自己紹介] 柴田、西尾、酒井、モミ谷(若光の娘) 能谷(タイ料理)、菅口(NKB)</p> <p>[会社紹介] 新潟から35kmの離島 ・ブリ、マグロ、<u>鳥の東西2ヶ所網</u> マダイ、マダラ ・鮮度工夫、丁寧な加工、島内に 市場あり、売価、低く/高齢化 ・<u>わっぱ煮(焼肉で煮詰める)</u> ナマコ / 海ソウメン(活弁)</p> <p>[質問・意見] 脱サラ ・高橋さん、2年前から漁師、現場に乗り ・佐渡と、同じような魚種 ・出荷は、<u>送料料金、定期便利用</u> ・ブリの水揚げ、去年は減。 (氷見を回遊する魚と同じ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・市場外取引は、サカナ、食べ方の、 ・関東までの直取引は、多い、 運賃も、特に割高ではない ・<u>「わっぱ煮」</u> 郷土的で、子供が 食べ方、他工夫したい / ^{アジ、サバ} 種類、 高い ・単一品種、多種、送付可、 丸モノで、送付(神経締め可) ・<u>村の施設で、加工、サケ取り</u> で、売れるの、確認か? ・酒類: 韓国、焼酎、 うす肉で、海鮮を巻いて食べる。 タイ、人気、他の食材も試した。 ・<u>日本海側のマダイ、(昔はマダラの島)</u> <u>春先の身がふっくらした、風味、</u> <u>蒸し焼が、合う。</u> <p>同じ魚種でも、土地土地で 別の食べ方が楽しめる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテル日航と、7211-の社会実験を、 検討、着目あり。 ・<u>高橋さん、のような若い人、が、いっと、</u> <u>も、拡大する可能性あり。</u> ・* 丸、内からの脱サラ、漁師化も、 あり、ある。 <p>[コトノハを交流機会として、 振付していきたい]</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

26

新潟県の離島で定置網漁した天然魚を出荷

生産者

高橋修さん（有限会社粟島定置）

2021.02.25

魚種

ブリ・マグロ・マダイ・マダラ

2 生産者のこだわり

- 島の東西2ヶ所の定置網で漁。ブリ・マグロ・マダイ・マダラ
- 鮮度も工夫し、丁寧に仕事するけれど、島内に市場がなく、売値に反映できない。
※首都圏との直取引はない
- 1日2回の定期便を使えば送料は通常料金
- 単一でも多種の発送は可能。現状は神経締め丸モノ対応だが、村の施設で加工、サク取りできれば可能性広がる。

3 食べ方の工夫

- 焼き石で煮立たせる「わっぱ煮」はライブ感があって面白い。
- 昔は「マダイの島」と言われた。日本海側のマダイはふっくらした風味で蒸し焼きが合う。

4 その他

- 高齢化した生産地にも高橋氏のような外志向の人がいると、ネットワーク&販路拡大の可能性大。
- コロナ禍を交流機会として拡げていきたい。

生産者 DATA

有限会社 粟島定置

〒958-0061 新潟県岩船郡粟島浦村123番地1

TEL：0254-50-4400

FAX：0254-50-4401

<https://awashimateichi.com/>