



43

春・夏・秋・冬、それぞれに魅力的な魚種を出荷

生産者 藤本圭一 (香川県産品振興課)

2021.03.11

魚種 ひげたブリ、直島ハマチ、オリーブハマチなど

1 交流会メモ

3/11 香川県産品振興課 (藤本/尾崎)

概: 食文化・うまいね.com
 濃土: 「責任者です。土産として帰る」
 山崎: 4-グリッド; コースレストラン

香川の海 / 「海の水が早い」
 流水が早く、筋肉質 / 60~270
 多くの河川で、3本流 / 出荷工場
 消ヒ地産 / 養殖・盛久

・ ハマチ [ハマチ3兄弟]
 ・ ひげたブリ: 大型いけす、脂が太い
 ・ 直島ハマチ: 海産加工、筋肉
 ・ オリーブハマチ: オリーブサ、鮮度維持、加工

① 「オリーブマダイ」
 コーゲル1.4倍、脂がたっぷり
 「讃岐まぐろ」
 ナツメクシ、サテシイサ、
 「のり」

春: 島ハチ: 骨切り加工 / 冷凍
 讃岐まぐろ: 冷凍
 夏: マカサマ: 冷凍料理時合
 マココ: 太い足
 秋: オコセ: 皮が成功し
 サワウ: 安定化
 冬: クロダイ: タレが旨い
 舌平目: 刺身最高
 いりこ: 高圧加工(17分)

※ 単発では「香川加工化」が効果的
 香川の魚が知られていない。オリーブ香はいい?
 コースレストランで、加工品を風情で活用
 オリーブハマチは刺身向けで、いりこ使って人気
 小豆島ハチは、ポイント高い。



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

43

春・夏・秋・冬、それぞれに魅力的な魚種を出荷

生産者 藤本圭一（香川県県産品振興課）

2021.03.11

魚種 ひげたブリ、直島ハマチ、オリーブハマチなど

2 生産者のこだわり

● 香川の海は「海のゆりかご」

→ 流れが早く筋肉質・ミネラル豊か・消費地に近い・養殖が盛ん

→ ハマチ3兄弟

→ ひげたブリ・直島ハマチ・オリーブハマチ

→ オリーブマダイ・讃岐さーもん・のり・いりこ

● 春・夏・秋・冬、それぞれに魅力的な魚種がある。

● 香川の魚があまり知られていない。

単発ではなく、「香川コーナー」としてメリハリある体系的なアピール必要。

生産者 DATA

香川県県産品振興課

〒760-8570 香川県高松市番町 4-1-10

TEL：087-832-3383

<https://www.kensanpin.org/product/>