

後志の漁業を知ろうツアー開催結果報告（その6）

（新家寿司での試食会 ブリ編）

10月22日のツアーでは鰯宝（しほう）の試食を行いました（15日は残念ながら用意できませんでした。）。

10月19日に水揚げされた鰯宝と野締めブリの刺身の食べ比べです。熟成され一番良い状態での食べ比べです。

その結果…全然違う！！ 鰯宝おいしい！！ 皆の声が聞こえてきました。

船上で魚体を見て選別し1尾ずつ船上で活〆、海水の入った専用のタンクに入れ脱血させて船から港に。体脂肪率を計測して15%以上あれば、えらを紫外線殺菌海水で徹底洗浄（カ仕事）をしないと、手間がかかっている鰯宝。高い脂肪率を感じさせずサラッと口に入り、うま味が十分に感じられました。

食べ比べを行うことで、鰯宝のおいしさを分かっていたかとともに、手間をかけておいしいものを作っているという漁師さんの努力を理解していただくことができました。



鰯宝



野〆ブリ