

船凍サバ高値デビュー

改革型船、鮮度高く

八戸魚市場

漁獲直後に船上で瞬間凍結した「船凍サバ」が九日、八戸市の八戸港第三魚市場にデビューした。「鮮度は申し分なく希少価値は高い」と仲買業者の引き合いは強く、高値は一斗当たり三百八十円と、今漁期の鮮魚サバの平均単価八十五円を大きく上回った。刺し身やすしねた、締めさばなど生食用として流通される。

少ない漁獲で収益性を高める実証操業を行っている。船凍サバは、漁獲し

たサバをマイナス四十度の超低温で瞬間凍結させるため、身の縮みがなく高い鮮度を維持できる。雑菌なども死滅するため、付加価値が高く注目度は高い。現在、宮城県石巻市で試験的に生産されている」と話した。

福島全良・福島漁業専務は「初めて生産したので市場の反応を見てもみなかったが相場は上々。大量生産は難しいが、八戸前沖さばのブランド化に役立てたい」と話した。

福島漁業(八戸市、十一月まで八戸沖で漁)の改革 獲した、えりすりの円。初めての冷凍サバ 漁船漁業構造改革事業型巻き網船「第83惣宝」サバを使って製造しに市場関係者らは「高 第一号に認定。四月から丸(三三九)が水た。入札では六百、以級料理店向けに最適のら、船団の船数を減ら揚したもので、上場 上の二Lサイズが十、素材」「地元消費を考したのにはマサバなど二 単価三千八百円、五百 えると値が張るかな」 低温凍結装置を導入した魚価向上策により、 三斗。今年九月から一六百、のし、四百 などを評価した。



高値相場でデビューした船凍サバ。9日午前7時55分、八戸港第三魚市場

※この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです