

産地発!

たべもの

二直線

農業・漁業の現場で、「たべもの」作りに真摯に向き合う生産者を紹介し、そのこだわりを通して「食」のいまを見つめ直す番組です。

放送時間 ▶ 【総合テレビ】毎週日曜日 あさ 6:15~6:50 (※再放送は
【総合テレビ】毎週月曜日 午後 4:05~4:40(再) 中部地方別番組)

TOPページ

今週の二直線

出演者紹介

テーマ曲

今週の
問い合わせ情報

バックナンバー

過去

10月18日(日)

の

二直線

青森 八戸市発
秋さば



はちきれそうなくらい丸々と太った八戸の「秋さば」。最大の特徴は、脂ののり。普段食べられているものと比べると倍以上にもなり、さばくと全体にうっすらと白くみえるほどです。しかし脂がのっているからこそ鮮度が落ちやすいのが悩みの種でした。そこで、去年から獲れたばかりの味わいを食卓に届けるための工夫が行われています。船の上で水揚げされたばかりのさばを急速凍結させることで、刺身で食べられるほどの新鮮さを実現しました。また、秋さばを地域ブランド化して八戸を「さばの街」として盛り上げようという取り組みも始まっています。

福島 全良さん(40)



八戸市で唯一、大型漁船でさば漁をしている水産会社の専務。脂がのっているからこそ、鮮度の落ちやすい八戸のさばを少しでも新鮮なまま消費者へ届けようとしています。

沢上 弘さん(57)



八戸で獲れる秋さばのおいしさに魅了され、「さば料理専門店」を営んでいます。地元ではさばの伝道師的存在。八戸を「さばの街」として盛り上げようと奮闘しています。

● 食材のポイント

その1



パンパンに太ったさば

八戸で水揚げされる秋さば。そのムチムチボディには脂がたっぷりのっています。そのひみつは港から30キロの地点にある漁場にありま。伊豆諸島近海にいるさばの群れは、夏、豊富なエサを求めて八戸の沖まで北上します。秋、脂が乗りきったさばを狙うのが「秋さば漁」。八戸の沖の豊かさがはちきれんばかりに太ったさばを育てているのです。

その2



カチカチに凍らせて
鮮度維持

さばは他の魚と比べて急速に鮮度が落ちてしまうのが悩みの種でした。水揚げしたての鮮度を長期間保つために福島さんが行っているのが、近海で獲れるさばをあえて船の上でマイナス40度以下に凍らせること。さばの細胞を壊さずに凍らせることができるので、解凍してもさば本来の食感と味わいが楽しめます。

その3



ドンドン増える
さばの応援団

さばを地域ブランドにして町おこしをしようと、漁業関係者から飲食店・大学・観光業者などで作るブランド推進協議会が立ち上がりました。メンバーの一人、沢上さんは月に1回、地元の主婦向けにさばの料理教室を開いています。さばの美味しさに気づくことで「さばの街」八戸を広める力になってもらうのが狙いです。