

町田市 食育通信

にっぽんプレミアム給食 第2弾

「生産量日本一！東町漁協さんのブリ～鯉王～」

From 鹿児島県出水郡長島町

2023年11月 町田市教育委員会

11月24日(金)の給食では、鹿児島県出水郡長島町の東町漁協が育てたブリを照り焼きで提供します。ブリは日本の固有種であり、海外での日本食ブームや健康志向の高まりを受けて、近年その輸出量も拡大しています。2022年のブリの輸出額は362.6億円で、米国、カナダなどの北米をはじめとして、世界中の人に食べられています。

東町漁協さんは豊かな海を守るための様々な活動も行っているため、今回の給食を通じて、SDGsへの理解を深めて頂ければと思います。



いずみぐんながしまちょう



鹿児島県出水郡長島町ってどんなところ？



長島町は鹿児島県の北西部に位置し、長い海岸線で入江が多く、潮流の出入りが極めて厳しい環境です。年間の平均水温は約19度あり、漁場の立地としては大変恵まれているため、この立地条件を活かした養殖漁業が普及しています。

長島町にはブリの他にも様々な特産品があります。さつまいもを原料としてつくった焼酎「さつま島美人」が有名ですが、農産物では、長島の赤土と温暖な気候で育った赤土バレイショ・さつまいも・みかん、海産物は長島の豊かな海で獲れたアジや青オサなど、美味しい食べ物がたくさんあります。

出典：渡りたくなる島 鹿児島県長島町HP>長島町（ながしまちょう）はどこにあるの？（<https://www.town.nagashima.lg.jp/town/to0012/>）
渡りたくなる島 鹿児島県長島町HP>特産品（<https://www.town.nagashima.lg.jp/sightseeing/si0022/>）



ぶりおう

「鯉王」の特徴と東町漁協での生産のこだわり！

稚魚(モジャコ)から親魚になるまで育て上げる深い愛情と、出荷までを一貫して管理し1年間見守る加工技術があることで、初めて『鯉王』（商標登録有）になります！養殖魚において世界初の HACCP 認証を獲得しています。

*HACCP認証...1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式
出典：総合衛生管理HACCP認証協会HP（<https://www.th-haccp.co.jp/m/haccp/>）



(株)丸颯水産 代表取締役社長
山下泰士さん

中学生の皆様。

天然ブリも美味しいですが、生産者がこだわりを持って作った、養殖ぶりの王様「鯉王」も非常に美味しいです。鯉王には頭が良くなると言われている成分、DHAが多く含まれております。鯉王をたくさん食べて、勉学に励んでください。

①高いクオリティ：

肉質だけでなく、安全性、鮮度保持性、おいしさ、栄養性、機能性等総合的にこだわっている！



②オリジナルの飼料で生育：

生産者が愛情をもって養殖！人が食べても問題のない餌を使用しており本来ブリが食べたい餌を与えているためストレスフリー！ブリ本来の味が楽しめる美味しいブリに育ちます。



③抜群の旨味：

海外の評価では「旨味」が抜群に高く、変色のスピード(ブリの劣化)も遅い！



出典：特集1 ニッポンの“おいしい”をもっと世界へ (2)：農林水産省
(https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1309/spe1_L02.html)



今回の鰯王を育ててくれた、東町漁協のメンバー



東町漁協さんの養殖ブリ『鰯王』の生産量は日本一を誇り、国内・海外と世界中で食べられています。水産資源の管理や食・教育などへの理解普及にも努めているなど、海と魚と私たちの食を守る漁業を通じて「持続可能な漁業」を行う東町漁協さん。「海の豊かさを守ろう」を目標に掲げ、海岸清掃などの地域貢献活動にも力を入れています。

地域貢献活動にも力を入れているんだね！



鰯王には栄養がたくさん！



魚の脂質は「不飽和脂肪酸」に分類され、不飽和脂肪酸の中には、体内では合成できない必須脂肪酸が含まれています。
また魚の脂質は、血液をサラサラにする効果や抗炎症効果などが期待できます。他にもビタミンDも多く含まれており、歯や骨を強くする効果が期待できます。

出典：低糖質研究所ホームページ
(https://magazine.gofood.jp/magazine_health23/)



作ってみよう！ブリ料理



■ ブリのバター醤油焼き

- 軽く塩胡椒で下味をつけ、薄力粉を軽くまぶし、弱火で焼く。最後にしょうゆ・バターを入れフライパンで絡めれば完成。レモンがあるとさっぱりとした味わいになります。



■ ブリのカレーソース焼き

- 軽く塩胡椒で下味をつけブリを焼いたあと、別の鍋でカレーソースを煮詰め、最後に絡める(カレー粉、醤油、みりん、砂糖、中濃ソース、水、塩で味を整える)だけ。

鰯王についてもっと知りたくなったあなたへ

鰯王の動画をチェック

鰯王の飼育方法、水揚げの様子など...
普段見られない貴重映像が盛りだくさん！



動画はこちら



町田市のアンケートは
こちらから



回答期間：2023年11月24日
(金) 正午～12月1日(金) まで



次回の産直給食は12/19(火)

青森県青森市
神 武徳さんの
ホタテ

お楽しみに！

