

令和4年度三重ブランド認定のポイントについて

「答志島トロさわら」について

1 概要

三重県では、サワラは一本釣り漁（曳き縄漁）、流し網漁、定置網漁などで漁獲され、県全体の漁獲量の80%以上が鳥羽磯部漁業協同組合管内で水揚げされている。当地域は三重県を代表するサワラの産地となっており、当管内で水揚げされるサワラのうち、約6割が曳き縄漁で漁獲されたものである。

鳥羽地域で秋から冬季に水揚げされるサワラは、伊勢湾内でイワシ類を豊富に食べ脂肪を蓄えるため、刺身で食べるとトロけるような食感となる。この脂肪含量10%以上のサワラがコンスタントに水揚げできる地域として全国的にも優位性があり、ブランド基準をマニュアル化し、漁獲から販売までの徹底したブランド管理に取り組んできた結果、市場での評価も年々向上している。

2 鳥羽磯部漁業協同組合が評価された主なポイント

(1) ブランド基準をマニュアル化し、漁獲から販売までの徹底したブランド管理が行われている。

- ・全個体の脂肪含量を測定し、脂肪含量10%以上のみを認定している。
- ・一本釣り漁（曳き縄漁）の漁法限定や、水揚げ時の専用ネットの使用により、魚体に傷がつかないようにしている。
- ・釣り上げ直後に船上で活け締めをし素早く保冷を行うことで、高鮮度で良質なトロさわらの提供を行っている。
- ・船名入りのブランドタグ装着によって、他地域との差別化に加え、トレーサビリティでの信頼性を確保し市場での評価を得ている。
- ・休漁期間を設け、資源管理を徹底している。など

(2) 脂肪含量10%以上のサワラがコンスタントに水揚げできる優位性がある。

(3) 鳥羽市・鳥羽市観光協会と一体となりトロさわらのブランド化・販路開拓に努めている。

