

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…



# しゅんくる

<http://theoita.com>

vol.19



## かぼすヒラメ

### かぼすヒラメを使った 美味しいおすすめ料理

日本一のヒラメ生産者たちが育て上げた  
「かぼすヒラメ」の美味しさが凝縮！

肝を使ったソースが決め手  
「カルパッチョ」



肝を添えた絶品の味わい  
「お刺身」

かぼすヒラメの爽やかな美味しさを味わうには、お刺身に「肝」を添えて贅沢にいただくのがオススメ。

カボスの香り成分であるリモネンが含まれているかぼすヒラメの肝は、独特なくさみが抑えられて絶品です。



かぼすヒラメと新鮮な野菜を、自慢の肝を使った特製ソースで和えたお洒落な一品です。

#### 【特製ソース】

かぼすヒラメの肝、カボス果汁、トマト、タマネギ、酢、オリーブオイルをミキサーでブレンドしたもの。

## 大分県産養殖ヒラメは安心・安全です

日本一の生産量を誇る大分県では、県産の養殖ヒラメの安全性を確保するため、全国に先駆け、大分県独自の取組みとして対策ガイドラインを作成し、検査体制を整えています。

### 安心1 種苗導入段階での検査

養殖業者は、種苗出荷業者に対しクドア検査(PCR検査)証明書を求めるなど、健全な種苗を確保しています。

### 安心2 養殖段階での検査

養殖業者は、種苗導入後も、外注検査機関または農林水産研究指導センター水産研究部によるクドア検査を行っています。

### 安心3 出荷段階での検査

出荷の際の検査は、ロットごとにクドア検鏡検査手順により、県の支援・指導に基づき養殖業者、漁協支店が行っています。

※大分県農林水産部水産振興課・漁業管理課および大分県漁業協同組合発行の「大分県産養殖ヒラメ(安心・安全)パンフ」より抜粋



かぼすヒラメ  
生産地  
マップ

しゅんくる

2012.Vol.19  
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1  
TEL 097-506-3636

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シユクル(Syukur)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育てていけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのバックナンバーは  
ホームページ (<http://theoita.com/>) でご覧いただけます。





### 美味しい「かぼすヒラメ」の標準規格

- ① カボス果汁をエサの1%使用すること  
出荷前に20回以上給餌すること  
又は、  
カボス果皮のパウダーをエサの0.5%使用すること  
出荷前に25回以上給餌すること
- ② 1尾1kg前後であること  
(ただし、注文や生産量等の都合によってはその限りではない)



かぼすヒラメ生産者  
森岡 道彦 さん

さっぱりとした香り自慢のヒラメです

# かぼすヒラメ

出荷時期  
周年

養殖ヒラメ生産量日本一の大分県が自信を持ってお届けする「かぼすヒラメ」。エサに生産量日本一のカボスを使用した新しいおおいだブランドの特選ヒラメです。大分自慢のふたつの素材のハーモニーによって、グルメの皆さんたちの舌を唸らせる味の逸品が今、全国へ向けて出荷中です。

## ヒラメ養殖の熟練生産者たちが発信！

九州一の面積を持つ佐伯市は、潮流の速い豊後水道に面しています。リアス式海岸であるため、海辺には“浦”と呼ばれる入りくんだ小さな湾が点在し、天然の好漁場であるばかりでなく、ブリやカンパチ、シマアジなどの養殖業が盛んなことでも知られています。

一般の養殖場は、海上のいけすで使用されているのに対し、海沿いの陸地に点在するのが、通称「ヒラメ小屋」とよばれる独特の形をした平屋のヒラメ養殖場です。

佐伯市蒲江<sup>しもにゅうづ</sup>下入津地区にある、森岡道彦さんのヒラメ小屋では、稚魚から育てているヒラメが1万匹以上、元気に泳ぎ回っています。20年ほど前にサラリーマンを辞め、父親が始めたヒラメ養殖を引き継いで6年。最近では、日本一の生産量を誇る養殖ヒラメ生産者の一員として、さらなる美味しさを追求した、かぼすヒラメ育成にも着手。現在、その広報担当として地域活性化にも取り組んでおり、良いものをつくって伝えることの大切さ、そして若者が働ける地域づくりなどにも力を入れています。

## 美味しさの秘訣は徹底した安全管理から

底抜けに陽気な笑顔で、ヒラメのイベントなどでは人気者として知られている森岡さん。もちろん、計画的な経営や徹底した安全管理に対しては、非常に真剣に取り組んでいます。いけすや海水、エサの管理のほか、稚魚から出荷まで徹底したチェックを行い、「消費者の皆さまに、安心して美味しいかぼすヒラメを食べてほしい」と、人一倍愛情をこめて育てているのです。

かぼすヒラメの特長はさっぱりとしてくさみが少ないこと。特に、肝とえんがわの美味しさは絶品です。

美味しさの秘密は、大分特産のカボス果汁を練り込んだオリジナルのエサにあります。このカボス果汁入りエサを出荷前に与えたかぼすヒラメには、カボスの香り成分であるリモネンが、肝やえんがわに蓄積されています。肝は独特なくさみが抑えられ、えんがわは適度な脂肪分になり、さっぱりした味わいになります。地元大分をはじめ、首都圏などで行われた試食会でも大変好評をいただきました。

「さっぱり」「スッキリ」「くさみがない」。まさにそれが、かぼすヒラメを味わった皆さまの生の声です。



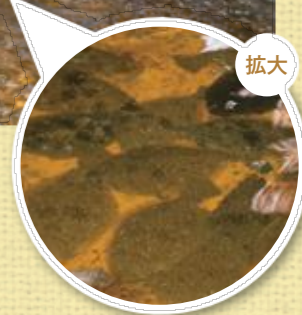
かぼすヒラメの試食会の様子



独特な平屋づくりのヒラメ養殖場。通称「ヒラメ小屋」。



ヒラメ養殖では、稚魚に1日3回、成魚には1日1回エサを与えます。普段は底にいるヒラメたちが、エサを食べる際には元気づく水面に殺到。いけすの下地を黄色くすることで、ヒラメが黄金色になります。



拡大



森岡さんは、基本的にエサやりから出荷まで毎日ひとりてこなしています。「美味しかった…という消費者の声が何よりの励みです。」



このマークが、かぼすヒラメの規格をクリアしている証拠。  
※平成23年に大分県漁業協同組合により商標登録されています。(登録商標 第5448183号)



エサに対し1%の量のカボス果汁を加え、「かぼすヒラメ」オリジナルのエサを作ります。



カボス果汁