

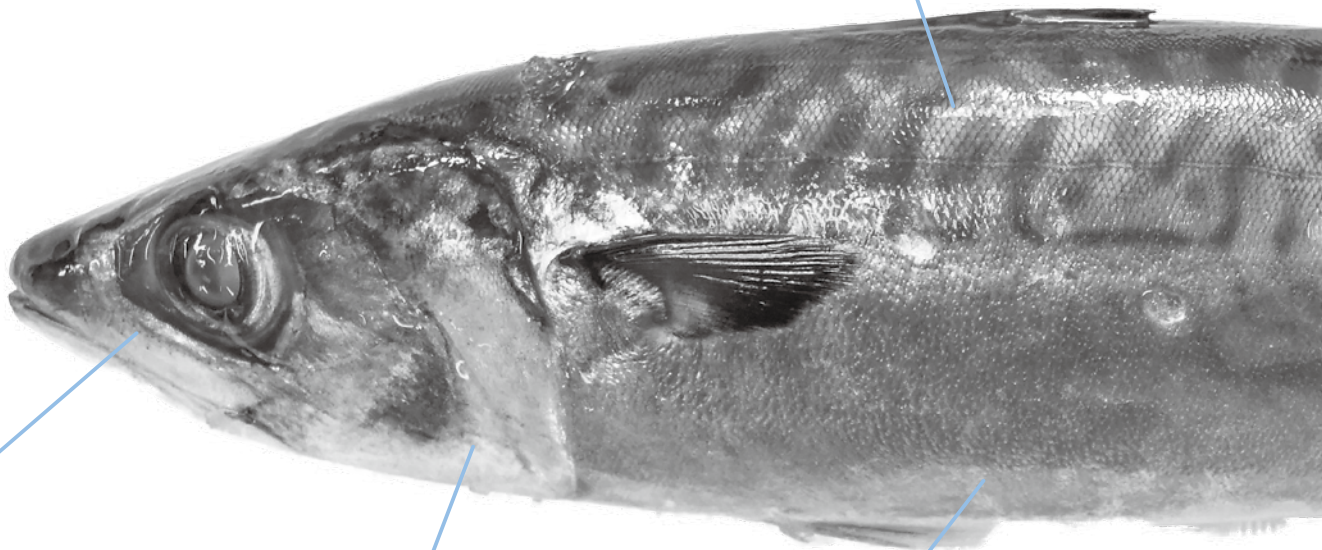
日本近海で獲れます。

サバ漁は9月から翌5月まで。漁場はだんだんと南下して、年明けには銚子沖にやってきます。



旬は10月～翌2月ころ。

脂がもつものっておいしい時期は晩秋から翌年2月ころまで。10～11月のものを「秋サバ」、12月～翌2月ころまでのものを「寒サバ」と呼びます。



サバの生き腐れ。

栄養価が高い一方、鮮度が落ちやすい面があります。

サンマ、イワシ超えDHAが豊富。

DHAやEPA、ビタミン類が多く含まれる栄養価の高い魚。特にDHAは同じ青魚のサンマやイワシよりも豊富です。

腹が、白い。

日本近海にはマサバとゴマサバが生息しています。銚子に水揚げされるのはほとんどがマサバ。見分け方は簡単。マサバの腹は白色ですが、ゴマサバの腹にはごまをふったような黒い斑点があります。

水揚げ量日本一を支える“氷”



銚子市漁業協同組合製氷部部长 齊藤隆さん (58)

市内には民間と漁協合わせて6か所の製氷工場があります。氷が足らないと水揚げできません。氷の供給は重要です。1日で1万トンの水揚げを受け入れたこともありますよ。銚子漁協は第2・第3卸売市場にそれぞれ製氷工場を持っていて、私のいる第2の工場では海水氷を作っています。海水氷は真水で作った氷よりもより冷たく溶けにくいので魚を遠方に運ぶトラックなどが使います。漁に行く船に積むのは真水の氷がほとんどです。運ぶ距離や魚種など使い道で海水氷と真水氷、角氷と粉砕した氷が使い分けられています。



▲(上)銚子漁協海水氷製氷工場と(下)同製氷工場(第3卸売市場)。角氷を粉砕する機械