

漁場は銚子沖 南東25マイル。

漁場は外川漁港からおおよそ2時間。水深は300～500mの海域です。主な餌はスルメイカ。潮流などを計算しながら餌を落とします。

生息北限の脂のりに よその漁師も仰天。

魚は海水温が低いと脂がのります。キンメダイは銚子沖が生息の北限。銚子つりきんめはよそのキンメ漁師さんも驚くほど脂がのっています。

銚子つりきんめは 500g以上だけ。

ブランドフィッシュ「銚子つりきんめ」は500g以上の重さが条件。1kgあたり4,000円の値が付くこともあります。

キンメダイ漁場

銚子つりきんめの 魅力、世界へ 後継者育ってます。

銚子漁協外川支所の青年部が中心となって銚子つりきんめの魅力をSNSとホームページで発信しています。ユーチューブでは実際のキンメ漁をVR（仮想現実）動画で体験できます。「銚子つりきんめ」で検索！



大きな金色の目、 鮮やかな赤い体。

金色に輝く大きな目がその名の由来。煮たり、焼いたり、椀種、鍋、刺身、どんな食べ方でもおいしい。キンメ漁師の家庭ではフライや天井、しゃぶしゃぶにすることも。

釣りたては お腹が銀色。

釣り上げたばかりのキンメダイのお腹は銀色。すぐに氷水でしめて鮮度落ちを防ぎます。徐々に体全体が鮮やかな赤に染まっていきます。

銚子つりきんめ煮炙り丼、漁師料理コンテストで全国一

昨年11月、東京都日比谷公園で開催された「フィッシュワングランプリ」の「漁師自慢の魚」料理コンテストで、銚子漁協が出品した銚子つりきんめ煮炙り丼がグランプリを獲得しました。銚子つりきんめの中でもより肉厚な700g以上のキンメを使用。切り身を甘辛く煮て皮を火であぶり、いりゴマを混ぜたご飯の上に白髪ネギと大葉を敷いて載せ、煮汁をかけてウズラの卵やレモンなどを添えています。

浜のかあちゃん自慢の味！



◀ 銚子漁協外川支所
女性部の皆さん

▶ 銚子漁協直営「まいわい」
(飯沼町)で販売中。1,800円

