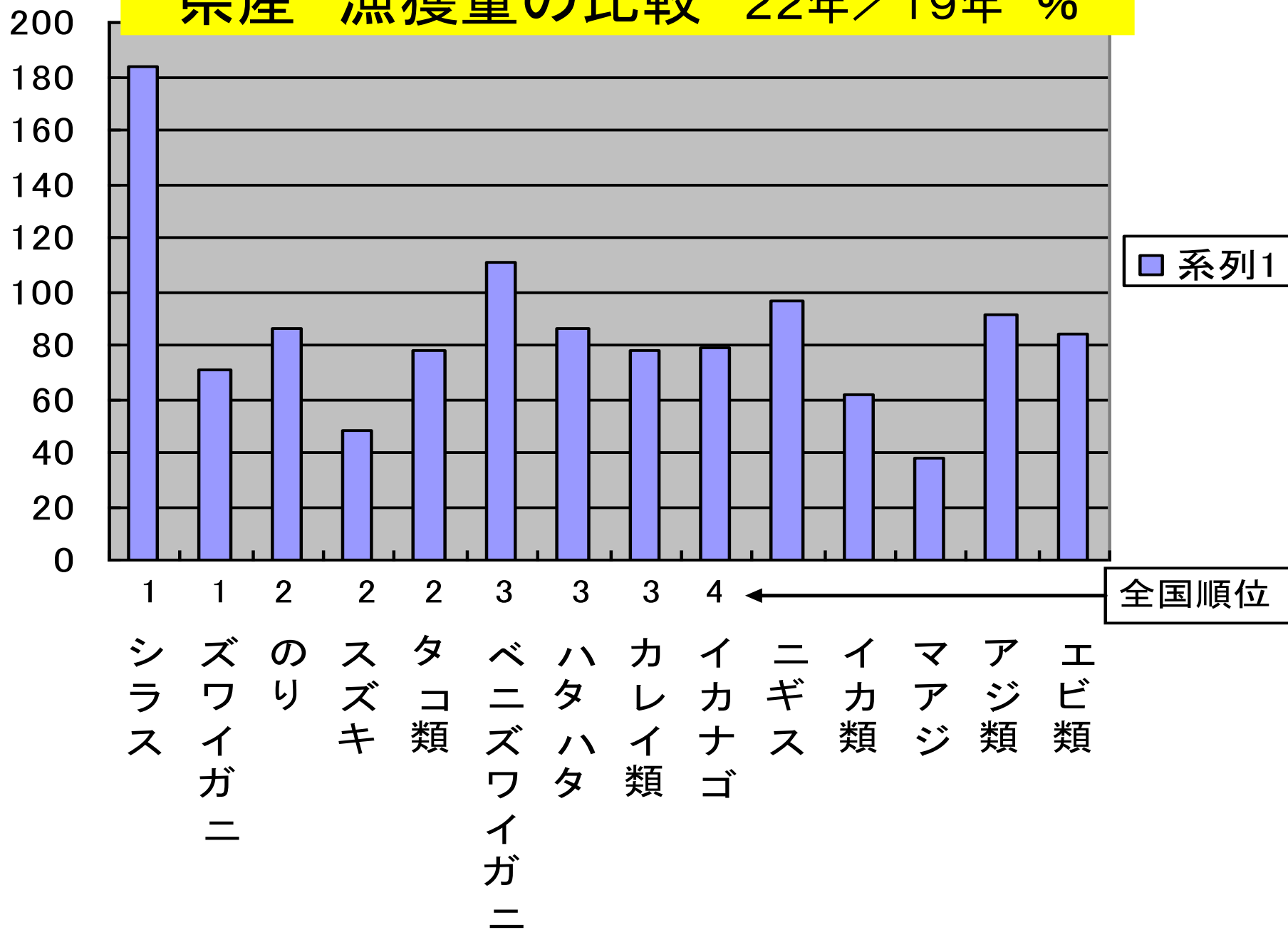


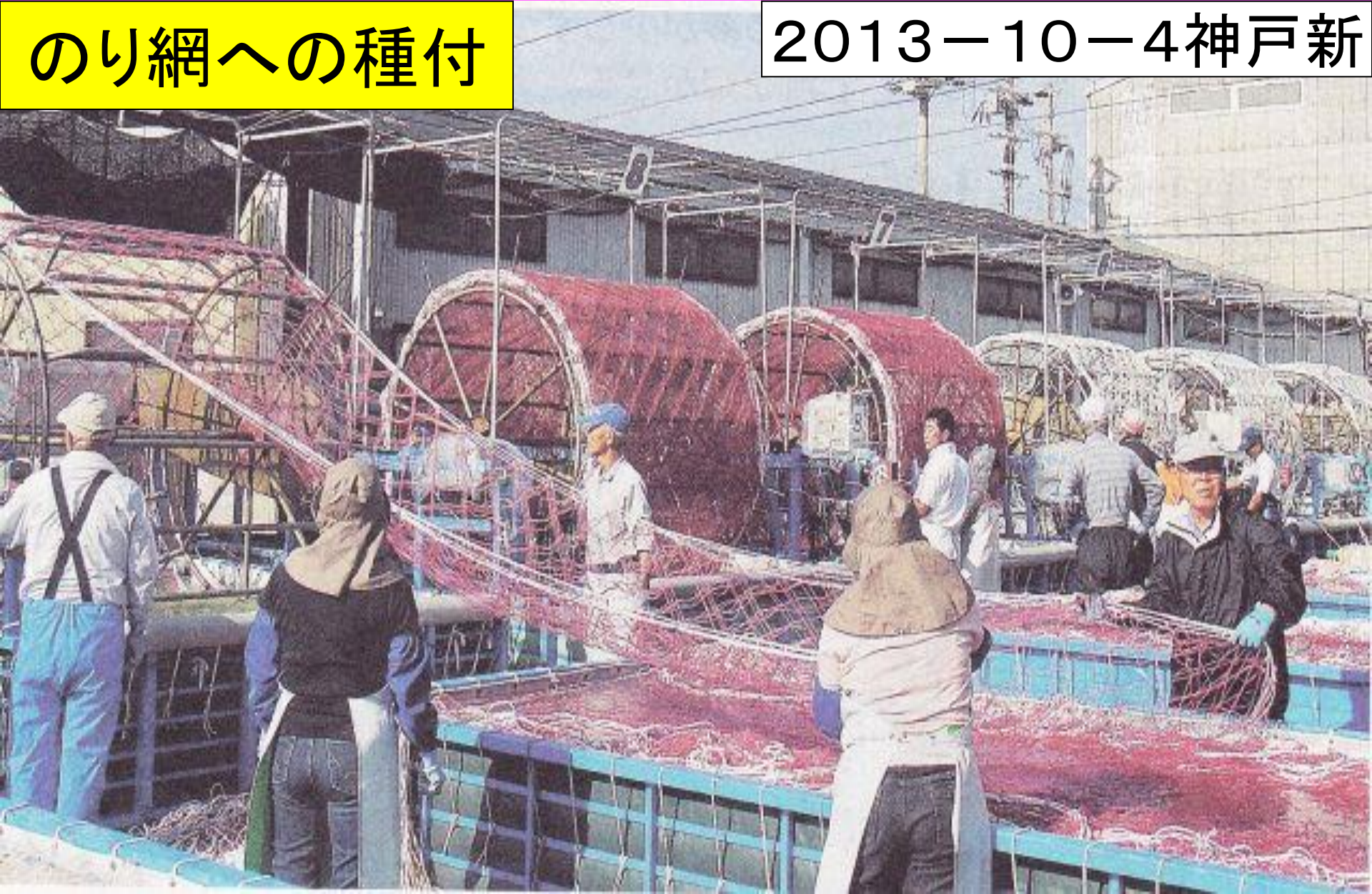
# 県産 漁獲量の比較 22年／19年 %



# 第4章 栽培・養殖漁業の状況

のり網への種付

2013-10-4神戸新



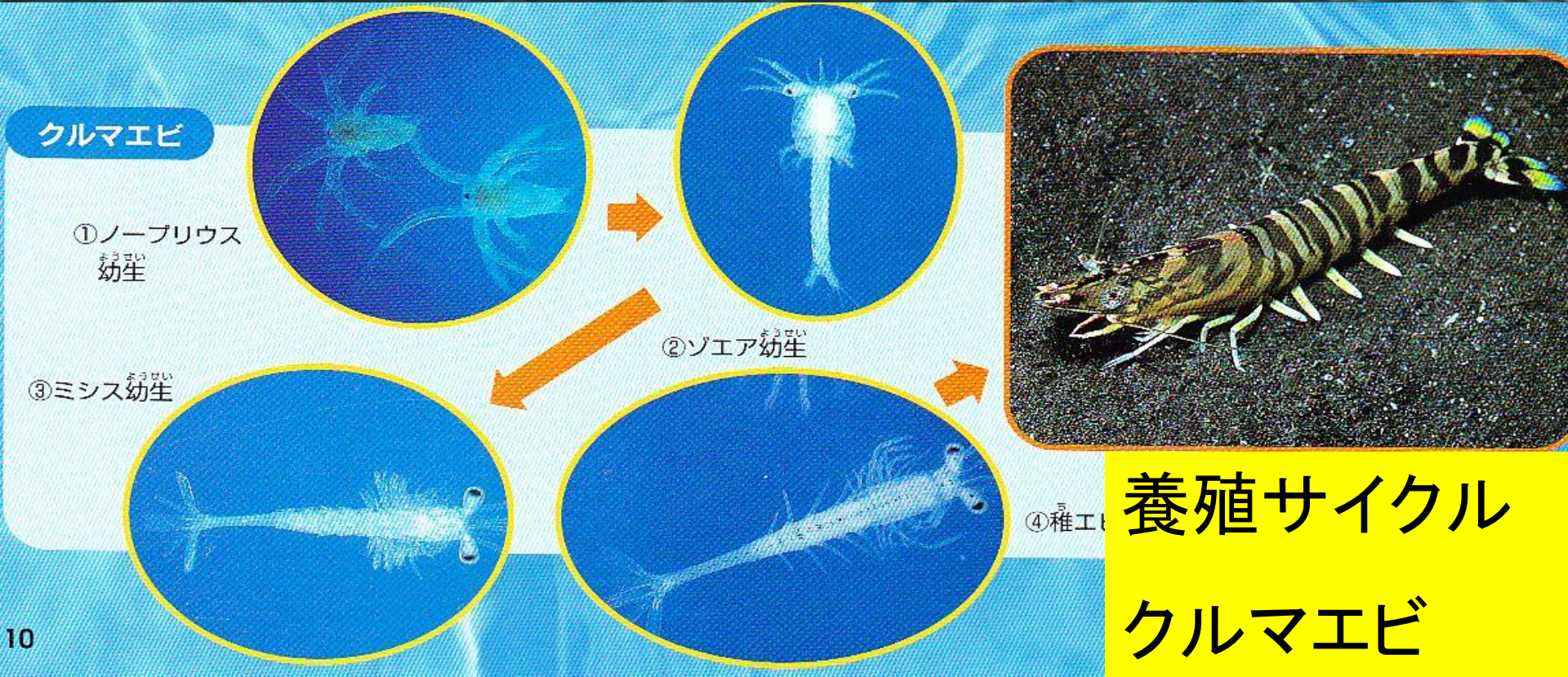
しゅびょう ぎょかいるい

# ～兵庫県で種苗生産している魚介類～

<small>しゅびょう</small> 種苗の種類	<small>しゅびょう</small> 種苗の数	大きさ
マダイ 	90万尾	20 mm
ヒラメ 	80万尾	20 mm
マコガレイ 	30万尾	20 mm
オニオコゼ 	10万尾	15 mm
クルマエビ 	780万尾	14 mm
ガザミ 	500万尾	4 mm
クロアワビ 	29万個	10 mm
サザエ 	11万個	7 mm



# 相生のカキ筏



# 海面養殖漁業の収穫量の推移 単位 t

区 分	平17年	平18年	平19年	平20年	平21年	平22年	22/17
養殖 計	71,369	67,162	75,319	39,074	66,807	66,518	93.20%
ブリ類	446	380	430	441	448	470	105.38%
カキ類	5,608	5,374	5,700	3,952	5,863	5,066	90.34%
ワカメ類	2,158	2,762	1,397	1,574	2,110	X	—
ノリ類	62,935	58,415	67,582	32,864	58,321	58,238	92.54%

資料：兵庫県水産業の動き



愛媛県、宇和島、漁協  
タイ養殖筏、日焼け防止ネット、自動餌撒機付



福良漁協フグ養殖筏 13MX13MX9M 140筏

水

食べ歩き

情報のご提供は

FAX 078-362-7093 aozora@kobe-np.co.jp

2012-2-1  
神戸

## 県の安心ブランド

【メモ】淡路島3年とらふぐを使った美福鍋を提供する旅館やホテル、料理店の一覧は南あわじ市商工会の特設サイト (<http://www.m-awaji.jp/awaji-shokuumi/mifukunabe/>) に掲載。若潮の美福鍋は1人前8925円。若潮☎0799・39・0221



### 淡路島3年とらふぐ

南あわじ市



No.020

料理名は「美福鍋」。主な具材が、県内唯一のトラフグ養殖地・地元の福良湾で育った「淡路島3年とらふぐ」だ。トラフグは2年間で900g前後に育てて出荷するのが一般的だが、福良では3年かけて1

美福鍋は、市内の旅館やホテル、農漁業の関係者らが「冬の淡路島観光の目玉に」と開発。3年とらふぐ使用以外にも、自産レタスをしゃぶしゃぶ用に出す▽だしに地酒を加える▽料理の締めは島内産の米か手延

## じっくり太らせうまみ倍増

フグの皮を鍋の湯にさっとくぐらせる。真っ白だった皮の表面が透明になり、ポン酢につけて口に運ぶと、ぷるぷるとした口当たりと独特な歯ごたえが楽

しい。 「コラーゲンたっぷりて美肌効果もある」と旅館「若潮」(南あわじ市阿那賀)の3代目、田辺航太郎さん(38)。

・2歳以上に太らせる。2004年から「3年とらふぐ」のブランド名を掲げており、「身のしまりとうまみが2年ものとは全然違う」という。

そうめん▽箸置きは淡路瓦ーなどの条件がある。

現在、市内の12の旅館やホテル、料理店が条件を満たした鍋を提供中。雑炊をリゾット風にするなど各店で工夫を凝らしており、多彩な味が楽しめるのも魅力だ。

田辺さんは「3年とらふぐは冬の最高の食材。最高の状態を提供できるのが美福鍋なんです」と胸を張る。(長尾亮太)



刺し身の「てっさ」はさばいた後、冷蔵庫で1日寝かせてうまみを引き出す。「3年もの」の魅力を最大限に生かすには、料理を提供するタイミングも大切なんだって。



# 第5章 消費と消費者の動向

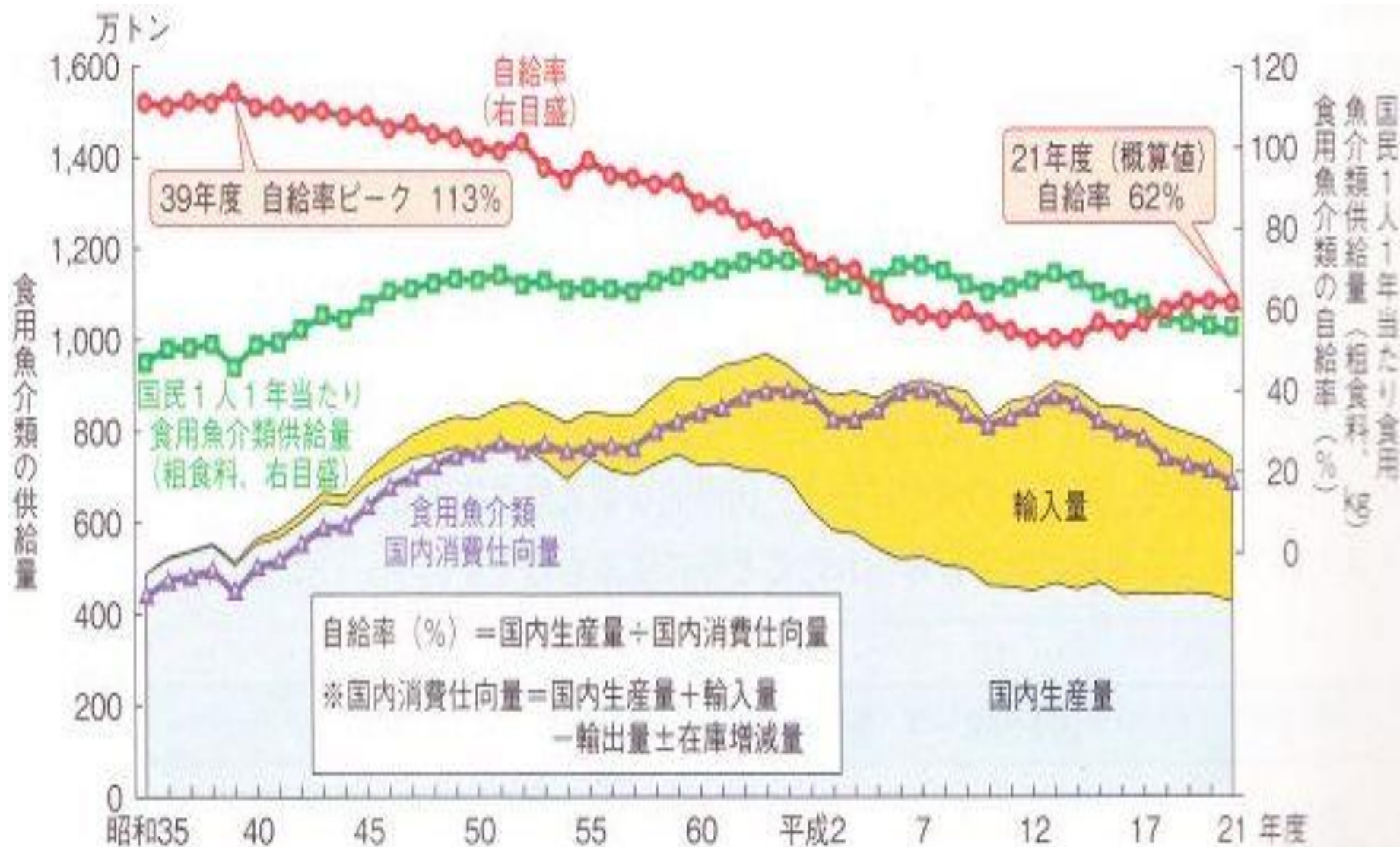
のりの色落ちを防ぐ養分を海に流すため池（13日、明石市で）



溜池の放流 海の栄養分補給



# 食用魚介類の自給率等の推移



# 消費者が水産物を購入する際の重視点



モニターの  
意識調査

資料：農林水産省「食料・農業・農村及び水産資源の持続的利用に関する意識・意向調査」（平成23年5月公表）

注：情報交流モニターのうち、消費者モニター1,800名を対象。回収率は90.3%（1,626名）。

# 第6章 他道府県 等の情報



イカ釣り船

# 鳥取県ハタハタ全国5位、県民へのPR版

## なめろう



白いご飯に合うよ!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ 中8匹
- 白ねぎ 1/3本
- にんじん 中1/3本
- 生姜 ひとかけ
- 合わせ調味料(味噌50g、砂糖50g、酒30cc)

### 作り方

- ①にんじんは千切りに、白ねぎは白髪ねぎにする。
- ②合わせ調味料をひと煮立ちさせ、さましておく。
- ③ハタハタの頭と内臓を取り除き、水で洗った後、3枚におろす。皮をはぎ、腹側は取り除いて斜めに3つに切る。
- ④野菜とハタハタをよく混ぜ、合わせ調味料とあえる。最後にみじん切りのしょうがを天盛りする。



# ハタハタお料理レシピ

## 煮付け



鳥取の味の定番!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ 大12匹
- 醤油・酒・水

### 作り方

- ①ハタハタは、内臓を取り、洗って水を切る。
- ②鍋に醤油、水、酒を入れ沸騰させる。
- ③②の中に①を入れ沸騰してから5分くらい煮る。(アルミホイルでおとしふた)



## 南蛮漬け



主役のおかずにも、お弁当に!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ 小8匹
- にんじん 中5cm
- タマネギ 中1/2個
- ピーマン 1個
- 赤唐辛子 1本
- レモン 中1/4個
- 片栗粉 適宜
- 揚げ油 適量

### 調味料(A)

- 酢 大さじ4
- 醤油(うす口) 大さじ3
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 砂糖 少々(好みにより使用)

### 作り方

- ①ハタハタは、えら-はらわたを取り、流水で洗う。
- ②にんじん・タマネギ・ピーマンは千切りにする。赤唐辛子は輪を抜き斜切りにする。切った野菜をバットに入れ、Aの調味料を加えておく。
- ③①の白ハタの水気をふき取り、片栗粉をまぶす。(黒の中にもまぶす。)
- ④揚げ油を中温(160℃)に熱し、③の白ハタを入れて火力を調整しながら中に火が通るまで揚げる。最後に火力を強くしてカラリと揚げ、油を切って熱いうちに②の中につける。30分ほどつけて味をなじませ、器に盛り付け、汁を少々かける。



白ハタを入れて火力を調整しながら中に火が通るまで揚げる。最後に火力を強くしてカラリと揚げ、油を切って熱いうちに②の中につける。30分ほどつけて味をなじませ、器に盛り付け、汁を少々かける。

## はたずし (卵の花ずし)



浜の母ちゃんの味!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ 10匹(10cm以上)
  - おから 300g
  - おのみ 8g
- 調味料(A)
- 酢 180cc
  - 砂糖50cc
  - 塩少々
- 調味料(B)
- 砂糖100g
  - 酢140cc

### 作り方

- ①ハタハタをよく水洗いし、内臓をさする。
- ②塩水につけ込みしめる。(濃度約13%)1日置く。輸出するためには水につけ込む。(約半日)
- ③調味料Aにつけ込み約2日間保存する。
- ④おからに少々塩を入れフライパンで水分がなくなるまで炒る。おからが少し黄ばむ程度まで炒る。目安はサクサクになるまで。



- ⑤おのみを揚げない程度に炒る。(パチパチと響くくらいまで)
- ⑥④と⑤をあわせ調味料Bを入れ混ぜ合わせる。
- ⑦⑥で保存していたハタハタの水気を切っておのみからを絡める。
- ⑧しっかりとかするまで約1週間寝かせる。

## 唐揚げ



お弁当に、酒の肴に!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ 中8匹
- からあげ粉
- 油

### 作り方

- ①ハタハタは内臓を取り、洗って水を切る。
- ②ハタハタにからあげ粉をまぶす。
- ③熱した油(中温170~180℃)の中に、からあげ粉をまぶしたハタハタを入れて揚げる。



## ハタハタ丼



こだわりのどんぶり!!

### 材料(4人分)

- ハタハタ
- 豆腐
- 花菜菊
- 大葉しそ
- 生姜
- 長芋
- 小麦粉
- ごま油
- サラダ油
- 酒
- みりん
- 砂糖
- 醤油
- 本だし

### 作り方

- ①ハタハタは内臓をさし骨を取る。
- ②洗ったハタハタに薄く小麦粉をまぶし、フライパンでサラダ油に熱き油がつくほど焼く。
- ③ほどよく揚げたら酒大さじ2、みりん大さじ1、砂糖大さじ1、醤油大さじ1を加えてからめて焼く。
- ④ハタハタを取り出し、そのままフライパンでタレを作る。
- ⑤④のフライパンに酒1、みりん1、醤油1、水1、本だし少々を加え、熱して全体を混ぜる。



- ⑥豆腐はごま油とサラダ油半々に炒め焼いた豆腐を作る。
- ⑦花菜菊、大葉しそ、生姜は千切りにして、水にさらしておく。
- ⑧長芋は皮をむいて水にさらす。
- ⑨⑤の上⑥の炒り豆腐を乗せ⑧のハタハタを乗せるのタレをかけたの野菜を飾らし、まん中に⑧の長芋を盛り付け、おのみを添えて出来上がり。

