



匠の技

五島

選び抜かれた匠が施す「活け締め」

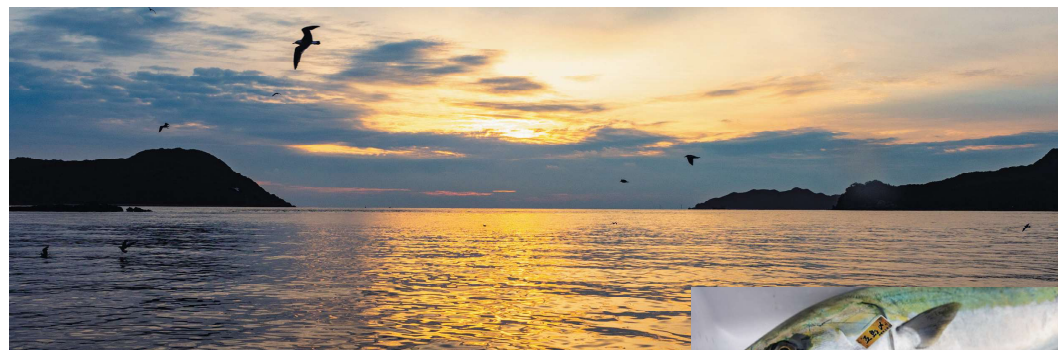
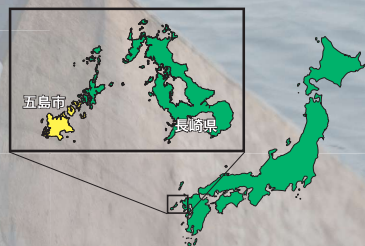


ごとうじめ

五島とは・・・

長崎県五島市内の漁業者で、「五島の匠認定試験」に合格した知識と技術を有する者が行う鮮度保持処理（延髄刺殺、放血、神経抜き、冷やしこみ）のことです。

試験に合格した者は「五島の匠」と呼ばれ、主に定置網、一本釣りで漁獲された五島ならではの魚や旬の魚など様々な魚種を扱います。



旬

五島
カレンダー



	魚種名	サイズ	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
青物	ブリ	6kg～												
		2kg前後												
	ヒラマサ	3kg～												
	カンパチ	2kg～												
白身走番	マダイ	1kg～												
	ヒラメ	1kg～												
	ヒラスズキ	1.5kg～												
	イシダイ	1kg～												
	イシガキダイ	1kg～												
白身(夏～秋)	メイチダイ	1kg～												
	ハマフエフキ	1kg～												
根魚	クエ	2kg～												

※その他の魚種や上記魚種でも記載にない時期については、漁獲状況次第のためご確認ください

お問い合わせ先

▶ 匠認定制度について 五島市水産課 (tel:0959-72-7869)

▶ 取り扱いについて 五島振興局五島水産業普及指導センター (tel:0959-72-2254)

五島ホームページ: <https://www.gotojime>

作成: 五島市広域水産業再生委員会 (事務局: 長崎県五島市産業振興部水産課)

協力機関: 五島ふくえ漁業協同組合、五島漁業協同組合、奈留町漁業協同組合、五島市、長崎県、長崎大学



漁業者



五島市



長崎県



長崎大学



長崎大学

五島メの手順

一



脳殺（延髄刺殺）

二



放 血

三



神経抜き（神経破壊）

四



冷やしこみ

ポイント 放血時は 夏：現場海水（24℃以上）＋氷 冬：現場海水（24℃以下）を用いて効果的に実施！

監修コメント



長崎大学 名誉教授
橋 勝康

新鮮でおいしいサカナを生産地から消費者まで届けるということは、簡単なようでなかなか難しいことです。これまで多くのサカナは、漁業者の勘で判断されて出荷されていました。

五島メではサカナの品質を科学的に見える形（化学的鮮度や色度）で示せるよう、大学の研究者による指導と講習を行っています。漁業者は厳正な試験を受け、合格したもののみが五島メの匠として、漁獲し出荷しています。このような漁業者が取り扱ったサカナが沢山の消費者まで届くことを期待するものです。

漁業者、大学、行政の産学官で連携し、
五島メ技術を科学的なデータから「見える化」しました！

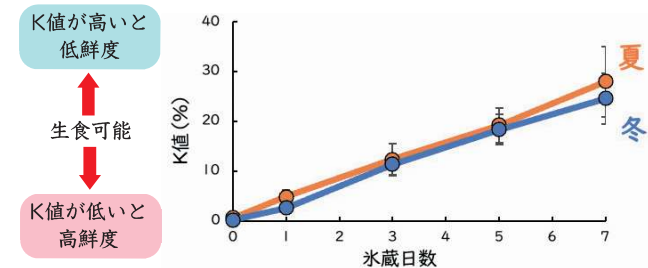


五島メ鮮度持ちの良さ

五島メ鮮魚は季節によらず、少なくとも7日間は生食可能！

適切な鮮度保持処理は、魚をより長く新鮮な状態に保ちます。化学的な生鮮度を表すK値という指標があり、K値が低いほど魚の鮮度は良いと評価されます。生食にはK値40%以下が目安です。

下グラフのように、五島メブリのK値は夏も冬も氷蔵7日目でも概ね30%以下で、生鮮度は良好だと分かります。五島メヒラマサやイサキでも同じように生鮮度が良好であるという実験データもあります。



【五島メブリを氷蔵した時の筋肉のK値の変化】

五島メ徹底的な血抜き

五島メ鮮魚は身の透明度を保ち、生臭さを抑制！

血抜きができていない魚は身が赤くなり、生臭くなります。魚の生臭さは血液の残留と細菌由来の酵素により発生します。



脳メ（7日目）

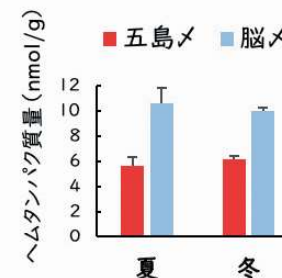


五島メ（7日目）

【五島メと脳メブリの氷蔵7日目の切り身】

五島メは透明感がありますが、脳メは全体に体内に残っている血液の影響で赤さがみれ、肉眼でも五島メの血抜き効果は抜群に出ていることが分かります。

※「脳メブリ」は頭部を殴打して締めたものです。



【五島メと脳メブリの氷蔵7日目の筋肉のヘムタンパク質量】

ヘムタンパク質とは血液成分等に含まれるタンパク質で、この値が少ないほど効果的な血抜きができていないと判断されます。五島メは夏も冬もしっかりと血抜きができていていることが分かります。