



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2017. 12月 1 週号

提出日	11/ 火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	11/ 火	水	木	12/ 金
	28	29	30	1
翌々週分配達日	12/ 火	水	木	金
	5	6	7	8

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

魚 SEAFOOD

日本屈指の漁場、 五島列島の魚

多彩な魚たちが食卓を豊かにします。



五島列島水産流通 小島 由光代表(左)、五島ライブカンパニー 貞方 公男専務(右)



五島列島水産流通(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

刺身用の魚が楽しみ

五島列島水産流通(株)の小島 由光代表は「五島列島支援プロジェクト」の一環として、国内屈指の漁場から獲れる多種多様な魚を、全国の料理店・レストランなどへ紹介し、供給しています。このたびオルターへも出荷協力をいただけることになりました。主に刺身用、切り身(煮魚、焼き魚、天ぷらなど)、小魚、鮮魚セットなどの企画を予定しています。

来年から、オルターが本格的に実施する大漁市でもこの五島列島の魚が活躍します。以前オルターでは鳴門の魚で大漁市を実施し、大好評を博していましたが、魚種が少なく、現在まで中断していました。

おいしい魚の宝庫

五島列島は長崎県の西方にあり、東シナ海に広がる世界でも有数の大陸棚があります。付近は深海域や干潟域といった多様な自然条件地形にも恵まれています。黒潮から分岐した暖流対馬海流とベーリング海から南下してくる寒流リマン海流がぶつかる場所にあり、プランクトンがよく発生し、暖水系、冷水系とともに多種多様な魚が大量に回遊してきます。

速い潮の流れで身の締まった、たいへん味の良い魚が獲れます。驚くほど綺麗な海で、磯臭さなどまったく感じさせることのない魚たちです。

まるで中央市場

五島列島の魚市には、まるで中央市場かと思うくらいの魚種が並びます。魚種は国内で最も多い漁区です。アオリイカなどのイカ類、タコ、タイ類、イシダイ、イシガキダイ、イサキ、ブリ、ヒラマサ、カンパチ、シマアジ、アジ類、イワシ類、キビナゴ、サバ、サンマ、トビウオ、マグロ類、カツオ類、サワラ、ヒラメ、クエ、タチウオ、ハタ類、カサゴ類、メバル、キス、イセエビ、ウチワエビ、カニ類、アワビ、サザエ、ウニなど、たいへん魅力的な魚であふれています。

漁法は一本釣りが多く、定置網、ハエナワなど、漁網で傷みのないピカピカの魚が水揚げされています。漁師がていねいに血抜きをしている魚も多く、魚の鮮度を保ちます。

産地直送で新鮮で安い

小島代表とタイアップしている(株)五島ライブカンパニー、貞方 公男専務はその魚市でセリ落とした魚を、ウロコとり、内臓とり、三枚おろしなど加工を施して、直接オルターへ出荷します。五島ライブカンパニーはもともと漁協が設立した加工・出荷部門です。

県漁連や都市側の市場を経由しないので、流通も通常より1日新鮮で、オルターへは翌日入荷します。

会員宅へは2日目でお届けできます。流通をショートカットした分、価格もたいへん割安です。

地域活性化に役立ちます

小島代表は東京生まれですが、祖父が五島列島蔵小島の出身で、江戸時代に弾圧された隠れキリシタンの末裔です。五島列島でも人口減少による過疎化や高齢化が進んでいます。先祖が多くの苦難を乗り越えて開拓してきた、この地にある素晴らしい環境と歴史を風化させないためにも、五島列島の地域活性化を目的とする「五島列島支援プロジェクト」を2010年に立ち上げました。農水産物の首都圏流通や、水産物のブランディング、観光誘致や観光地紹介、文化的景観保全の観点からカトリック教会の保全などにも取り組んでいます。小島さんはもともと外食・飲食店向けのコンサルティング会社を創業しました。その取引先・顧客に協力を呼びかけることから、「五島列島支援プロジェクト」が立ち上がっていきました。

オルターへ五島列島水産流通(株)をご紹介いただいたのは、オルターのAC「カジュアルダイニングちゃあむ」の大林 真由美さんからです。「カジュアルダイニングちゃあむ」(大阪地下鉄今里線「緑橋駅」下車)でも五島列島の魚料理を楽しむことができます。

五島列島水産流通の 五島の魚

●漁獲水域 五島列島近海

〈魚種(昨年獲れた魚)〉

アオリイカ、ケンサキイカ、スルメイカ、コウイカ、ソデイカ、マダコ、マダイ、キダイ、チダイ、アオダイ、ヘダイ、メイチダイ、クロダイ、コロダイ、コショウダイ、イトヨリダイ、アカアマダイ、シラアマダイ、チカメキントキ、キントキ、マツカサ、メジナ、クロメジナ、イシダイ、イシガキダイ、ハマフエフキ、イサキ、ヨコスジフエダイ、ブリ、ヒラマサ、カンパチ、アイブリ、ツムブリ、シマアジ、マアジ、オアカムロアジ、アオアジ、銀アジ、ムロアジ、カイワリ、ナンヨウカイワリ、カガミダイ、オキアジ、ウルメイワシ、カタクチイワシ、コノシロ、キビナゴ、マサバ、ゴマサバ、サンマ、アカカマス、ヤマトカマス、トビウオ、ヒラスズキ、カジキマグロ、メカジキ、シロカジキ、パシウカジキ、コシナガマグロ、キハダマグロ、クロマグロ、マガツオ、ハガツオ、スマガツオ、ヒラソウダ、マルソウダ、キツネカツオ、シイラ、サワラ、カマスサワラ、ヒラメ、カレイ、シタヒラメ、クエ、イシナギ、ホウキハタ、スジアラ、マハタ、アオハタ、アカハタ、キジハタ、オオモンハタ、カサゴ、ウツカリカサゴ、アヤマカサゴ、イズカサゴ、オニカサゴ、オニオコゼ、サバフグ、ハコフグ、トラフグ、サメ類、メダイ、モチウオ、ホウボウ、カナガシラ、ヒメジ、アカヤカラ、クロムツ、アカムツ、イタチウオ、メバル、イズスミ、フエフキダイ、ダツ、キス、カワハギ、ウスバハギ、ウマズラハギ、ニゲダイ、マトウダイ、アイゴ、イネゴチ、ウメイロ、タカノハダイ、ブダイ、コブダイ、エソ、イラ、ボラ、タチウオ、タマガシラ、アカイサキ、チビキ、テングダイ、クロホシフエダイ、ウツボ、アナゴ、ハモ、イセエビ、ウチワエビ、アワビ、トコブシ、サザエ、マガキガイ、バイガイ、ハマグリ、マガキ、ムラサキウニ、アカウニ、ナマコ、ワカメ、メカブ、天草、フノリ、アオサ、トサカ

〈出荷形態〉

- 刺身用(刺身用以外、煮魚・焼き魚・天ぷらなどにもご利用いただけます)
魚種名がわかる小包装の刺身用の魚3袋(3種類の魚)のセットです。
- 煮魚・焼き魚用 煮魚・焼き魚・天ぷら用に使えます
- 小魚 キビナゴ・アジ・イワシなど少量企画
- 鮮魚セット 鮮魚の詰め合わせ