

愛南びやびやかつお

ブランド誕生と人気の秘密に迫る



愛南びやびやかつおに関するお問い合わせは

旨いかつおには
訳がある



愛南びやびや
かつお

愛南漁業協同組合

愛媛県南宇和郡愛南町鋪越166-3

☎0895-72-1135

<http://www.biyabiya.com>



ゆらり内海
モダン御膳 2,300円
 かつおのタタキの上に、キウイとタマネギを刻んだ特製ソースがかかる。キウイの食感とほのかな甘さを感じながらも、かつおの風味もしっかりと楽しめると、若い女性からの支持も得ている自信のセットメニュー。このメニューがいただけるのは、11:00~14:00(日曜、祝日は~15:00)、17:00~22:00 ※前日までに要予約

「愛南びやびやかつお」とは、愛南漁協の認定基準により選別した、とびきり鮮度の高いブランドかつおだ。「びやびや」とは、愛媛県愛南町の漁師たちが使う浜言葉。これは非常に鮮度が高く、身の締まった状態の魚に対してのみ使うという。食通の間で支持を集めつつあるという。そのかつおの人気の秘密に迫ってみたい。



ここで食べれば間違いなし!

「愛南びやびやかつお」が味わえる店

かつおのイラストが描かれたノボリがお店の前に立っていたら、「愛南びやびやかつお」の取扱店の目印。どの店も「刺身」は基本メニューとして提供しながら、そのほかにオリジナルメニューの提案も行っている。水揚げの状況により入荷しない場合もあるので、事前に問い合わせをお忘れなく!

- 【ホテルサンパール】**
 住/愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城681
 ☎0895-72-3131
 営/11:00~14:00、17:00~20:00(食事利用)
 休/無休(イベント開催中(夏季)は夜間休業) P/40台
- 【お食事処 なにわ】**
 住/愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城3924-1
 ☎0895-72-1411
 営/9:00~21:00 休/火曜 P/30台
- 【御膳処 比奈貴】**
 住/愛媛県南宇和郡愛南町御荘平城3705-1
 ☎0895-73-0478 営/11:30~13:30(予約のみ)、17:30~21:30 休/土曜 P/20台

漁港隣接だからどこにも負けない鮮度に自信あり
 鮮度においてこの店に勝ることはない。なにせかつおの水揚げされる深浦漁港の中にあるのだから。漁を終えた漁師達もこの店で食事をとるだけに、地元のお母さんがボリューム満点の家庭料理でもてなしてくれる。



【市場食堂】
 住/愛媛県南宇和郡愛南町 鮎越166-4
 ☎0895-73-2556
 営/7:00~19:00
 休/土曜
 P/あり(漁協と共用)

潮湯と創作かつお料理で女性からも強い支持
 海と公園に囲まれた自然豊かなロケーションに建つ入浴施設。お風呂は真珠養殖のために濾過された天然海水を使った潮湯が人気。レストランでは、かつおのほかにも宇和海の新鮮な魚介類を使った料理が楽しめる。



【ゆらり内海】
 住/愛媛県南宇和郡愛南町 須ノ川286
 ☎0895-85-1155
 営/11:00~14:00、17:00~22:00(日曜、祝日は11:00~22:00※ただし15:00~17:00は喫茶・軽食のみ)
 休/木曜 P/40台

匠の技が光る特製ダレでかつおの魅力を引き出す
 愛南びやびやかつおの普及に尽力する店主は、新メニューも積極的に提案する。特産柑橘類「愛南ゴールド」を使ったオリジナルレッシングのカルパッチョのほか「びやびやかつお愛南御膳(2,200円)」はイチオシだ。



【黒潮海閣】
 住/愛媛県南宇和郡愛南町 蓮乗寺57-2
 ☎0895-72-6091
 営/11:00~14:00、16:00~22:00(L021:00)
 休/月曜 P/20台





黒潮海閣
かつお丼 980円
 あえて新鮮なかつおを「ツケ」でいただくかつお丼は、これを求めて県内外から足を運ぶほど人気。かつお丼専用調合したタレは、甘さの中にしっかりとしたコクがあり、かつおの旨みを引き出す絶妙な味わい！



市場食堂
愛南びやびやかつお刺身定食 1,300円
 もっともオーソドックスでありながら、その魅力を楽しめるのが刺身。甘口の地元醤油でいただくと、何とも言えぬ旨みが口の中に広がる。刺身以外のもう一品は、日によって変わるがこちらも自慢の魚料理。

愛南深浦のかつおが「びやびや」な理由

かつお水揚げ量四国一の実力

松山市から南へ車で約2時間半、高知県と接する愛媛県愛南町。足摺宇和海国立公園の複雑な海岸線が作り上げた入り江に、愛南漁協の深浦漁港はある。港の目の前に広がる海には両側から

山が落ち込み、そのはるか沖にはいくつかの島が浮かぶ。山は港の背後にも迫る。人工構造物はこの港くらいいで、ほかは山の緑と海と空の青で構成された美しい風景が広がっている。深浦漁港はまさに大自然に抱かれた港と言っている。

水揚げがない時、漁港はいたって静か。しかしこの港が、実はかつおの水揚げ量で四国一を誇る一大漁港であることは、関係者以外にはあまり知られていない。しかも、そのかつおは鮮度が高い「びやびや」なかつおとして重宝され、近年では県内外からその味を求めて、この地に通う人たちも現れはじめているのだ。

「愛南びやびやかつお」。釣ったその日の内に深浦漁港で水揚げされ、鮮度の高さなど一定の条件を満たしたものをこう呼ぶ。

傷みが早いかつおは、釣り上げてから時間と共に鮮度も味も価値も下がっていく。それだけにこのかつおは、水揚げされた漁港周辺でしか口にすることができない、希少価値の高いかつおとされている。

地の利を活かし、鮮度を保つ

午前5時「これは戦いだ！」と船頭が声を荒げる。ここは漁港から南西へ約80kmにある漁場。船首には5〜6人の漁師達が座り、3mほどの竿でかつおを狙う。水平線からちょうど日が昇り始めた。この時間帯は魚の食欲が旺盛となり、かつお漁も最盛を迎える。漁場は漁師たちの戦場だ。

海上に浮かぶ人工の黄色い浮き魚礁では、十数隻のかつお漁船が操業している。浮き魚礁とは流木などに集まるかつおの習性を利用したもの。このような漁場は、深浦漁港から半径4時間以内にも5つもある。ひとつの漁場の釣果が悪ければ、別の漁場へ移動しそこで漁をしたとしても、その日の内に帰れる近さが深浦漁港の強みだ。

漁場では、船頭が浮き魚礁周辺のかつおの気配を感じとり、狙いを定めてイワシの生き餌を撒く。それに群がるかつおで





操業を終えた漁船にとって、帰路は時間との戦いになる。魚の片付けが終わるやいなや、ディーゼルエンジンの振動音が一際大きくなり、スピードを上げ深浦漁港を目指す。急いでいることは、波を切る衝撃でまともに立てないことでも分かる。時速は約60km。これは、かつお漁船のなかではトップクラスのスピード。他の追従を寄せ付けない深浦漁港のかつおの「びやびや」度は、地理的な優位性に加え、高性能エンジンを積んだ漁船と漁師達の一刻も早くかつおを届けたい気持ちがあってこそ実現できるのだ。

でも抵抗なく食べることができる。この歴然とした違いを導き出したのは、漁師の経験からヒントを得たある実験の結果であった。

かつて一本釣りで釣ったかつおが、偶然船体につかかって血管を切り、自然と血抜きされることがあった。水揚げする際に、そのかつおが死後硬直していないことに、漁師達は気付いていた。

この経験から愛南漁協は、かつお一本釣り漁船へ同船し、釣り上げ直後にあって血抜きしたかつおを調査用に確保。さらに陸に水揚げ後は、スラリー氷と呼ばれるシャーベット状の水で保管を試み、その上で鮮度調査を行うことに

した。シャーベット状のスラリー氷は、魚全体を包み込んで傷つけることなく冷やせる水として注目されている。

魚の鮮度を現す指標には「K値」が用いられる。一般的にK値20以下が、鮮度が高いとされ、腐敗が進むほどK値は増えていく。前述のかつおを調査してみた結果、保管2日後に解体したK値は12・4。それは当日解体のかつおのK値とほとんど変わらない数字であった。つまり鮮度保持には、船上血抜きとスラリー氷保管が非常に効果的だということが科学的に証明されたのだ。

漁場で漁師が必死の思いで釣り上げ、揺れる船上で血抜き処理を行い、猛スピードで漁港へ帰ってくる。これが「愛南びやびやかつお」のブランドたる所以である。

安心安全なかつお トップブランド確立のために

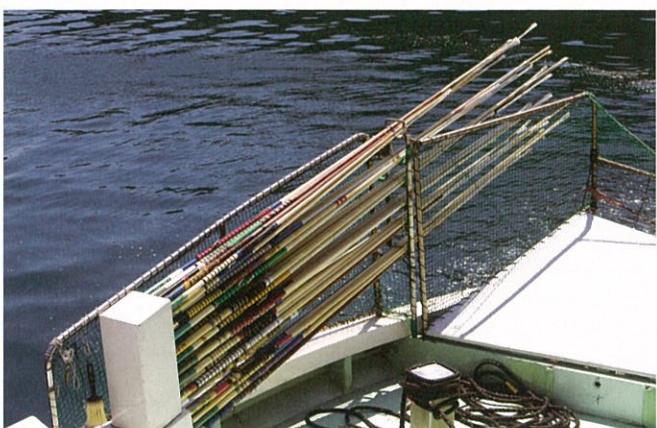
改めて言うまでもなく「愛南びやびやかつお」は鮮度が命。しかし、水揚げされる深浦漁港で競りが行われなければいつまで経っても消費者へ届くことなく、鮮度は落ちる一方だ。

通常の市場では、競りは朝1回のみ。しかしかつお漁船が漁港へ帰ってくるのは朝の競りが終わったお昼前後。そのか

経験が生んだ さまざまな工夫

食べば分かる鮮度の違い

「愛南びやびやかつお」の刺身を口にしてみると、その味、食感に誰もが驚く。新鮮で弾力があり、モチモチとしてそう簡単には噛みきれない。それは讃岐うどんのコシに近いかもしれない。そして脂がのつているにもかかわらず、さっぱりとした旨みがりの中で広がり、地元の甘口の醤油との相性も良い。さらにかつお特有の生臭さもなく、かつおが苦手だった人



つおは翌日の競りまで待たされてしまう。これでは漁師達のせっかくの努力が報われない。そこで愛南漁港では、競りを午後にも行うことにしている。この結果、愛南町内はもちろん近隣の市町村まで、鮮度そのままその日の内にかつおを届けることが可能になったのだ。

さらに愛南漁協では、正確な品質保持のために「愛南びやびやかつお」二本一本にタグを打ち付けることにした。このタグにはナンバーが記載され、どのかつおがどの店へ卸されたかをホームページで追跡できるようにしている。将来的にはQRコードを記載して、詳しい個人情報も携帯電話などから閲覧できるようにする予定もある。

ここまで「愛南びやびやかつお」誕生までの物語を追ってきた。こうなると「愛南びやびやかつおを食べたい！」となるのが人の心情。だが、現在このかつおを食べることができるのは、愛南町内の飲食店数店舗に限られている。それは目の届く範囲での品質管理を徹底する愛南漁協のこだわりの現れでもある。

取扱店には、事前にメールでその日の出漁情報が配信されるので、お出かけ前には入荷の確認を忘れないでください。さあ、愛南漁協が満を持して提案するかつおのトップブランド「愛南びやびやかつお」を味わいに出かけよう。