



# ほんものを たべよう

提出日

12/ 火 水 木 金  
18 19 20 21

配達日

12/ 火 水 木 金  
25 26 27 28

年末特別号

今年最後のお届けです。

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2012.12月4週号

## マグロ TUNA

# 一般では買えない とっておきのマグロ

限られたすし屋、料亭だけで食べられています。

## 八洲商事(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)



望月 友善さん(八洲商事 代表取締役社長)

### 本マグロより味が上

オルターがすでにご紹介している、マグロのチカラ粒(カタログ 2011年9月4週号参照)、ツナオイル・プレミアム(カタログ2012年12月1週号参照)、ツナコーゲン(カタログ2012年12月2週号参照)の生産者である静岡県の八洲商事の望月 友善社長は、国内のマグロ販売でベスト5に入る八洲グループの関連会社のマグロ専門会社です。漁船から漁獲分全量を直接買いつける「一船買い」を行っているため、船名、操業海域、時期がわかり、保管温度も-65℃以下の最良の鮮度でマグロを扱い、トレーサビリティもしっかりしています。水揚げ、保管、加工、輸送まで一貫して行ない、料亭・寿司店をはじめとする業務用や全国のスーパー、問屋、市場などに、マグロのサク(切り身)を、販売しています。

そんな八洲商事からオルターの会員へ、一般のスーパーではほとんど売られていない、とっておきのおいしいマグロのサクを出荷していただけることになりました。通常は寿司店、一部の料亭だけで食べられているもので、本マグロより味が上といわれている南マグロ(別名インドマグロ)です(味には個人の感覚の差がありますので、この評価に同意できない人がいるかもしれません)。日本の延縄漁船が、アフリカ(ケープタウン沖)からニュージーランド沖で漁獲したものを一船買いしたもので、その中でも厳選されたものだけを提供していただきます。

ケープタウン沖で操業するマグロの延縄漁船は、日本船を含め、ほとんどの船は帰港しないまま、ほぼいつも同じ海域で燃料、食料を補給しながら操業しており、乗組員は空路で交代して勤務しています。その

方が帰港するよりコストが低いのです。日本へは専門のマグロ運搬船に積み替えて輸送し、八洲グループの八洲水産などが全量買入れています。

### 放射能汚染の心配がない

ケープタウン沖やニュージーランド沖は福島原発事故の放射能汚染や世界の海洋汚染の影響をほとんど受けていない、まだまだ美しい海で、より安全、安心な魚です。マグロの遊泳力は10,000kmを超えて回遊する場合がありますので、南半球で獲れたものの方がより安心です。

### 環境、鮮度を守る延縄

延縄漁法は江戸時代に始まった日本の伝統漁法です。後世に資源を残す、環境にやさしい漁法として世界に注目されています。巻網漁法のように魚の群を一網打尽に獲り尽くすことはありません。

仕掛けは150kmもあり、一本の幹縄に約50m間隔でエサを付けた枝縄が3,000本ほどあります。仕掛けを流すのに4時間以上かかり、さらに数時間待ちます。取り込みには約12時間かかります。釣れた魚は一匹ずついねいに人力で引き上げます。引上げたマグロは鮮度を保つためにすぐに血抜作業をし、さらにエラ、内臓を取り除き、尾ビレを切り落とします。漁場識別用の色ロープを付けて、-60~70℃の超低温で保管します。取り込みから冷凍までわずか15分の素早い作業です。

現在世界で操業しているマグロ延縄漁船は約1,000隻、そのうち日本の船は300隻以下です。台湾、韓国、中国、

フィリピンなどが台頭してきています。すしなど日本食が世界的に認められ、ブームになってきていることから、マグロの乱獲が進み、ますます資源が枯渇してきています。天然南マグロは環境、資源保護のため漁獲制限があり、2012年現在1隻当たり20トンしか漁獲できない超貴重な魚です。一般のスーパー、居酒屋などでは販売されていません。

### お届け後はできるだけ早くお召し上りを

マグロの漁獲時期は、肉質がよく締まって、脂が非常によく乗っている低水温の時期です。ケープタウン沖では5月~7月です。漁獲したマグロはすぐに処理し凍結(-60℃以下)にするので、鮮度は非常に良いです。

このマグロ製品の保管温度も、品質保全のため万全を期しています。船の中は-60~65℃、八洲商事からオルターへは-60~70℃、オルターから会員宅へはドライアイスを使ってお届けします。包装は酸化を防ぐため真空包装にしています。家庭用の冷凍は-20~25℃程度ですので、届いたサクは少なくとも1週間以内に、できれば届いた日もしくは次の日のおいしいうちにお召し上がりください。



マグロの解体風景

## 八洲商事の天然南マグロおよび天然本マグロ

### 天然南マグロ中トロ

### 天然南マグロ赤身

ケープタウン沖やニュージーランド沖で日本のマグロ延縄漁船が漁獲したものです。南マグロは独特の甘さ、味があります。中トロは濃厚な旨味としっかりのった脂、赤身と脂身の色合いと味のコントラストが絶妙です。赤身はしっかりとした舌触りと上品な旨味をご堪能ください。

### 天然本マグロ(クロマグロ)中トロ

### 天然本マグロ(クロマグロ)赤身

地中海で獲れた天然本マグロ(クロマグロ)。中トロは脂と赤身の旨味が絶妙に混ざり合った逸品です。赤身は厳しく選別された極上の赤身のほどよい酸味と上品な旨味をお楽しみください。



マグロのサクをつくる作業