

すだちぶり 刺身でいかが

門出荷始まる

県産スダチの果皮を混ぜた餌で育てた
ブリ「すだちぶり」の今季の出荷が11日、
鳴門市北灘町の栗田漁港沖で始まった。
漁港沖のいけすで生産者らが網を引き
上げると、体長約60センチのすだちぶりが勢
いよく水しぶきを上げた。この日は約5
トンが水揚げされ、いけすが付いた活魚船
で県内外の加工場に運ばれた後、県内の
量販店や関西圏などに出荷される。

すだちぶりは通常の養殖ブリよりもビ
タミンEが多く含まれるのが特長で、刺
身やブリしゃぶのほか、カルパッチョに
ぴったりという。生産を手掛ける山仁産
業の松下周平専務(31)は「夏場のすだち
ぶりは脂がさっぱりして臭みがなく、魚
嫌いの子どもにもお勧め」と話してい
る。

出荷作業は週2回のペースで行われ、
来年1月末まで続く。(石川浩行)



水揚げされる「すだちぶり」＝鳴門市北灘町の栗田漁港沖

参拝客に麦茶を手渡す
特別支援学校の生徒左

＝板野町大寺の金泉寺

一環で5月から月1回
程度行っている。

(千里達彦)

宮城県内における東日本大震災
の被害を紹介したパネル展＝県
立防災センター

メモ

合は開
せは同