

出品されたマグロを採点する審査員
＝長崎市筑後町、ホテルセントヒル長崎



県クロマグロ品評会

最優秀に五島漁協

県産養殖クロマグロの品質を競う第7回「県クロマグロ品評会」が7日、長崎市内であり、最優秀賞に五島漁協(五島市)、優秀賞に長崎ファーム(平戸市)がそれぞれ選ばれた。

関係者ら30人が味や見た目などを審査した。

五島漁協のマグロは豊田通商の子会社「ツナドリム五島」が生産。中村光辰所長代理は「ここで満足せず、さらに業界を盛り上げていきたい」と喜んだ。長崎ファームの梶原祐二営業部課長は「賞を励みにおいしいマグロをつくっていきたくて」と意欲を新たにしていた。

審査委員長を務めた国立研究開発法人水産研究・教育機構の宮原正典理事長は「どの業者のマグロも見た目に差がなく、味の差も近づいている。実力が拮抗してきた」と評価した。

品質向上を目的に、県まぐる養殖協議会(財部安則会長)と県漁連が主催。8事業者(県内7、県外1)が出品し、水産

関係者ら30人が味や見た目などを審査した。

県によると、県内では43経営体がクロマグロを養殖。生産量は2014年に鹿児島県を抜いて日本一になり、17年は6558トで全国の4割を占める。

「実力拮抗してきた」審査委員長

(山里悠太朗)