



ちりめん漁

漁は2隻のもやい船と、探索も行う運搬船1隻で「統(とう)」を構成。目の細かい網を2隻でひっぱり機船曳網漁で行う。

「日本一」の天日干しちりめん

宮崎

みやざき

魚
十力

MIYAZAKI

宮崎漁協の一番の自慢は、鮮度の高い高品質のチリメンです。

獲れたチリメンは宮崎漁協に所属する十一もの加工場で高い鮮度を保つために短時間のうちに加工処理され、天日で乾燥し製品化されます。こうして出来た無添加・天日干しの「宮崎ちりめん」は主に京阪神市場、遠くは関東の市場に出荷され、市場において日本一との高い評価を得ています。

一年を通じて行われているチリメン漁は、夏が七時、冬は七時半頃一斉に出漁し、南は木花、北

は一ツ瀬川河口、沖は黒潮本流の手前までという漁場に向かいます。

鮮度をいかに保つかが勝負ですが、船の速度が上がって港までの時間が短縮されたことや、釜の温度が調整できるようになったことなどで、スピードアップし、チリメンのさらなる品質向上を実現しました。

スピードが命の天日干し

漁から加工まで一貫した作業で鮮度の低下を防ぐ。早ければ水揚げから5分後には釜の中で、その後は天日干しを行う。



加工場ごとに異なる味わい

十一ある加工場が、それぞれのノウハウで加工する。販路も各自が開拓し、それが持ち味となっている。



data



- 設立
- 主な漁獲内容
- 主な漁獲方法
- 年間漁獲量
- 年間水揚げ
- お問い合わせ

昭和42年4月1日(旧赤江漁協、赤江灘漁協の合併による)

チリメン、マグロ、サワラ

機船船曳網、まぐろ延縄、刺網、磯建網

1,430t(平成21年度)

5億4,864万5千円

〒880-0858 宮崎市港1丁目9番地

TEL.0985-29-7171 FAX.0985-29-7197

E-mail jf-miyazaki@dolphin.ocn.ne.jp

URL <http://www.jf-m.jp/>

