



水揚げからせりまで

フグやハモ漁は、早朝から昼前にかけて操業。昼前に戻って午後1時半から水揚げを行い、セリにかける。

都農町漁協では、十月から二月にかけて金フグやトラフグ、四月から六月のハモ、九月～十月のイセエビが水揚げのベストスリー。ハモやトラフグは活魚としても出荷されています。その他の魚は、午後二時半から始まるセリを経て、地元の鮮魚店、スーパーなどに並びます。金ふぐは、隣の川南町漁協とともに宮崎県水産物ブランド品「みやざき金ふぐ」に認定されたもので、漁獲時に氷水で活けめし鮮度を

保ったまま戻るという手間をかけた漁を行っています。大消費地でのホテルなどにサンプルを送って味を知ってもらい取り組みや、町の活性化協議会とともに鍋用真空パックや干物、刺身などの加工品を作っています。ブランド以外にも、市場で値が付かない魚も加工品とすることで活用したいと、取り組みを持っています。また、フグの調理師免許を持つ人も積極的な利用を呼びかけています。

都農町

つのちょう



みやざき金ふぐ、売り出し中



都農町漁協



みやざき金ふぐ

宮崎県水産物ブランド品の「みやざき金ふぐ」。一本釣りが延縄で釣り上げる、100g以上のものを指す。標準和名は「シロサバフグ」だが、体表が鮮やかな金色のため「金ふぐ」と呼ばれる。



data



- 設立 昭和24年7月
- 主な漁獲内容 金フグ・トラフグ、ハモ、イセエビ、シイラ、アジ、カマス
- 主な漁獲方法 一本釣り、延縄、刺網、磯建網
- 年間漁獲量 349t(平成22年度)
- 年間水揚げ 2億4,151万円
- お問い合わせ 〒889-1201 児湯郡都農町大字川北3741番地
TEL.0983-25-0028 FAX.0983-25-3008



都農町
漁協

TSUNOCHO