

【夏】活メサバ

… 定置網・釣り



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・メサバ ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★

※活け締めは、活きたままの魚に包丁を入れ、適度に血を抜く事で鮮度維持と身持ちの良さを実現し、生臭さを軽減する。

神経抜きは、魚の脊髄にある神経を破壊し、運動能力を奪い、身肉の中に残っているATP（アデノシン三リン酸）の減少を防止しようとするもの。

メモ ～ サバの大漁が続き、魚価低迷に悩んでいた江之浦の漁師たちが、九州の漁師が行っていた活け締め方法を勉強し、取り入れた結果、評価の高まりと共に定着し、誕生した。

実際に使用した魚屋に聞くと、身の締まり具合や鮮度、食味等で圧倒的に野締めを魚を上回る評価が得られ、身持ちも良くなると言われる。

価格も当然高くなり、活魚のサバも同様の価値で扱われる。

多く場合、一度使ったらまた使いたくなるとのこと。