

— みんなの力で おいしいマグロを いつまでも —

発行・一般社団法人 責任あるまぐろ漁業推進機構

目次

1・2面…巻頭インタビュー
3面…2025年マグロRFMO会合の見通し
4面…OPRT総会、サンマ船でマグロ漁を兼業、「天井純」ラッピング電車、「トロまぐろいなり」駅弁が優秀賞

マグロは冷凍がうまい

天然マグロ専門店・(株)一番星 高川 航 社長

「おいしいマグロとは何か」と問われると、魚種や獲れた海域・季節、大きさ、天然・養殖などの選択肢とともに、生鮮・冷凍の違いを連想する人も多いでしょう。「生は鮮度が良いからおいしい」と思われがちですが、漁獲した直後に船上で超低温凍結処理を施す遠洋はえ縄漁船のマグロが、鮮度で劣っている訳ではありません。都内で天然マグロの卸売業と料理店「一番星」を経営する高川航社長は、小売店でも使え、家庭でも再現しやすい“高川式解凍”を通じて、冷凍マグロのおいしさを提唱しています。

(インタビュー・黒岩裕樹)



* 最新号は賛助会員の方のみ閲覧できます。