

天然寒ブリ界

の最難関。

天然能登寒ブリ「焯(きらめき)」は、2022年に設けられた石川県産天然寒ブリの最上級ブランド。

「焯」の認定には厳格な基準が定められ、12月～翌年1月の2か月間に石川県内の定置網で水揚げされる天然寒ブリのうち、重量14kg以上、魚体に傷がない、身が引き締まり脂が乗っていることを物語る胴回りが十分で、かつ鮮度を保ち旨味を引き出す活締め・氷締めが船上で行われている、また漁業者が資源管理に積極的に取り組んでいることなどが求められる。魚そのもののみならず人の技術や資源管理への姿勢も問われるという点において、全国的にも極めて厳しい認定基準であると言える。

12
/ 1
解禁

天然能登寒ブリ
焯
きらめき

美味しい海の幸なら、石川県へ。

石川県のさまざまな海産物情報を発信中!

facebook.com/ishikawanosakana/
Instagram@jfishikawa Twitter@JFishikawa



石川県漁業協同組合 (JFいしかわ)

〒920-0022 石川県金沢市北安江3丁目1番38号
TEL:076-234-8815 FAX:076-265-5204

JF
JFいしかわ

天然能登寒ぶりの最高峰「煌」^{きらめき}

12/1解禁!

石川県下一円のブリ漁師が自信をもって送り出す天然能登寒ぶり「煌」。全国トップクラスの厳しい基準を満たしたにブリだけが冠することを許された称号です。その希少性は解禁日の水揚げさえ確約されないほどですが、まさに類を見ない品質の高さを誇ります。認定されたブリにはその品格に見劣りしない証明書プレートが付けられ、石川県が誇る海の幸の象徴として全国に送り出されます。



石川県産ブリ(天然能登寒ぶり)

漁期 毎年11月1日～2月末

天然能登寒ぶり「煌」^{きらめき}の規格

- 石川県内の定置網で獲られる天然能登寒ぶり
- 「煌」認定期間は12月～翌年1月までに限定
- 重量14kg以上
- 傷がなく胴回りが十分あること
- 鮮度の徹底(活締め・氷締め)
- 資源管理への積極的な取り組み



水揚漁港

天然能登寒ぶりの水揚漁港は、宇出津港、七尾港(庵、佐々波、能登島ほか)、蛸島漁港などで、定置網漁で水揚げされます。その日水揚げされた高鮮度のブリが市場に並びます。

鮮度の徹底

定置網は魚が生きたまま網に入り、漁港までの距離も近いため比較的鮮度を高く保つことができる漁法です。「煌」は、さらに高い鮮度管理を徹底するために船上で活締め・氷締めが行われています。

能登ヒバの証明書

目利き人により「煌」として認定されたブリには、ロゴと船名・日付を配した能登ヒバ(アテの木)製の証明書プレートがつけられます。アテの木は石川県の県木でもあり、県統一ブランド、能登らしさを強調しています。ロゴは、「ぶりおこし」と呼ばれる冬の雷とともに活きのいいブリが泳いでくる流れを表現しています。

積極的な資源管理

大切なブリを守るため、石川県では地区ごとに年間2～3ヶ月の網揚げ休漁を行うほか、小型魚が入らないよう網の目を大きくするなど、将来寒ブリとなる資源を守る取り組みを積極的に行っています。



※証明書はイメージです



石川県が誇る「天然能登寒ぶり」は「煌」に負けないおいしさです!

天然能登寒ぶり「煌」をはじめ、石川県のさまざまな海産物情報を発信中! [facebook.com/ishikawanosakana/](https://www.facebook.com/ishikawanosakana/) [Instagram@jfishikawa](https://www.instagram.com/jfishikawa/) [Twitter@JFishikawa](https://twitter.com/JFishikawa)

