

た の う ら ぎ ん だ ち

田浦銀太刀

生産地：熊本県葦北郡芦北町田浦沖及び
その周辺海域（八代海）

登録団体：芦北町漁業協同組合



農林水産大臣登録第88号



特性

芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りたちうお。肉付きが良く、脂がほどよく乗る割に白身魚の旨みも良好に備わり、身の締まった身質で魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれている。品質の良さは市場関係者に高く評価され、熊本市内の地方卸売市場で他のたちうおと比べ約5割高値で取引されている。

地域との結び付き

八代海は球磨川からの栄養分等により生産力が高く、いわし類等の豊富な小魚を餌とすることができ、たちうおの身の質が良好。たちうおの回遊経路の中心に位置し、地理的に漁場探索に有利な当地で釣り漁法が定着。鮮度保持のための漁獲後の丁寧な取扱を地域で徹底し、たちうおの付加価値を高めてきた。