

# 「釣り三昧」

— 「[地域ブランド](#)」(松輪サバ)

海太郎丸船長

松輪サバ(まつわさば)は、[神奈川県三浦市松輪漁港](#)で水揚げされる[マサバのブランド](#)名。

松輪漁港で水揚げされることからその名がついています。

[豊後水道](#)に育ち、[大分県佐賀関](#)で水揚げされる[関さば](#)と並び称される高級サバのブランドです。

魚体は腹部が張り出して丸々としています。(添付の映像を参照してください。)

身はしっかりと乗った脂のため[桜色](#)に見え、普通のマサバとは一目瞭然違うように思います。

三浦沖で一本[釣り](#)され、極力人の手が触れぬよう出荷直前まで生かして運ぶことで生食できるほどの鮮度が保たれるといえます。(実際には、われわれが日常釣っている横須賀沖等の東京湾内でトローリングで釣っているのを見かけます。)

生のサバは関東以北ではごく一部の漁村で食べられるだけですが、松輪サバはその例外ともなっています。

[7月](#)以降が脂が乗っておいしい時期とされていますが、漁獲量が少なく珍重されており、市場関係者は「黄金の[サバ](#)」と呼んでいます。

魚屋で販売される場合は普通のマサバの10倍近い価格となっているみたいです。

[2006年10月27日](#)には特許庁により「[地域ブランド](#)」([地域団体商標](#))として認定されました。

ちなみに、最近の統計によると、農林水産物の「[地域ブランド](#)」の登録数の全国一は、ダントツで北海道、最下位は、茨城県という結果のようです。

