

БОНИТО (ПОЛОСАТЫЙ ТУНЕЦ)

КАЦУО



Красное мясо, не уступающее по вкусу мясу тунца



Способ ловли на крючок: охрана экологии и поддержание ресурсов

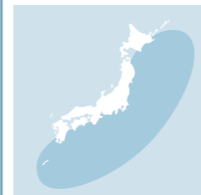
Интервью с переработчиком-продавцом



Кацу-татаки
(японское блюдо из сырого бонито)

Бонито используется в мире, как правило, в качестве сырья для консервирования, однако в Японии бонито, предназначенный для потребления в сыром виде, часто сравним по цене с магуро, или тунцом обыкновенным. Ресурсные запасы этой рыбы позволяют использовать её довольно эффективно, и хотелось бы, чтобы во всём мире люди смогли узнать об исключительном вкусе этой рыбы, практически не уступающем вкусу тунца магуро.

Основные места лова



Объём улова
399 465 тон (2005 г.)

Основные места вылова
Префектуры Сидзуока,
Мияги, Кагосима

Изменение стратегии экспорта: от сырья для переработки к продукту потребления в сыром виде

Кацуо (бонито) — мигрирующая рыба. Весной вместе с тёплыми течениями вдоль тихоокеанского побережья Японии бонито поднимается к северу, а осенью спускается на юг, поэтому для японцев эта рыба является сезонным продуктом: в начале лета ее называют «первым в году кацуо», а осенью — «возвращающимся кацуо». Кроме того, бонито издавна играл важную роль в гастрономической культуре Японии, поскольку из него делают сушёную стружку кацуо-буси, которую потом используют для приготовления необходимой в японской кухне бульона-основы японских супов «даси». В настоящее время рыба бонито также популярна среди японцев в сыром или полусыром виде в качестве сасими и татаки (вид сасими, при котором рыба быстро обжигается на сильном огне так, чтобы внутренняя часть оставалась сырой).

Один из видов ловли бонито в Японии — увлекательный лов на леску с крючком. Во время этой ловли, существующей в Японии с давних времён, из косяка собравшихся на приманку бонито рыбу выхватывают крючком по одной. Этот вид ловли замечателен не только как способ, гарантирующий отменные вкусовые качества и сохранность рыбы, но также и с точки зрения контроля над ресурсами и экологии. Ловля на крючок почитается среди японских рыбаков за способ, доступный только мастерам рыбного промысла, и бонито, выловленные таким образом, считаются брендовым продуктом исключительного качества.

Бонито всегда вывозили в Таиланд и Вьетнам как сырьё для последующего консервирования. Рост популярности японской кухни в мире и уменьшение улова тунца обыкновенного привели к тому, что в последние годы вырос спрос на бонито не только как сырья для дальнейшей переработки, но и как полезного для здоровья продукта, употребляемого в пищу вместо тунца обыкновенного. Поэтому японские перерабатывающие предприятия активно разрабатывают для экспорта в Европу и Америку предназначенные для употребления в пищу в сыром виде полуфабрикаты из бонито, стремясь открыть новые рынки экспорта.

Экспорт Японских
Морепродуктов:
Секреты Качества

Для того чтобы и в дальнейшем поддерживать и сохранять красоту моря, в Японии осуществляется контроль над добычей морепродуктов, реализуются разнообразные мероприятия с целью обеспечения устойчивого морского промысла, а также ведётся активная работа по обеспечению стабильной поставки потребителям безопасных и высококачественных морепродуктов.

Рынок японских морепродуктов в последние годы расширяется, в том числе и за счёт экспорта во многие страны мира. Недалёк тот день, когда японские морепродукты будут пользоваться таким же пристальным вниманием и заслужат такое же признание по всему миру, как и суши.

Содействие в сборе материалов:
Федерация рыболовецких кооперативов Хоккайдо; Отдел водного хозяйства Управления водного хозяйства Департамента водного и лесного хозяйства администрации Хоккайдо; Федерация рыболовецких кооперативов префектуры Аомори; АО «Абэ-сэтэн» (г. Кэсэнума, преф. Мияги), АО «Канэяма» (г. Асахи, преф. Тиба), Федерация рыболовецких кооперативов префектуры Эхимэ, Рыболовецкий кооператив п. Адзума-тэ преф. Кагосима.

Содействие в подборе фотографий:
Отдел туризма преф. Мияги, отдел туризма г. Кэсэнума

Фотографии блюд: Масами Судзуки

Содействие в выборе и приготовлении блюд: Сэйко Тагути