



↑ 養殖生簀から船に揚げられたブリの血抜きをする業者

味は最高

日本有数のブリ産地である本町。年の瀬を迎えた12月下旬、ブリ出荷が最盛期を迎えました。

業者は早朝から沖に出て、ブリの血抜きをした後、船で氷締めにして漁港へ。漁港の荷揚げ場では、家族総出で箱詰め作業に追われていました。

品質もよく、味が最高な長島町産のブリは引っ張りだことなり、大型トラックに積み込まれて関東や関西など全国各地へ運ばれ、日本中の食卓で新しい年の幕開けを祝いました。

