

## 人工生産スマ初出荷(平成 28 年 1 月 12 日記者発表)

平成 28 年 1 月 14 日(木)、15 日(金)、人工生産し、海上生け簀で越冬したスマが(株)丸東により日本で初めて出荷され、1 月 16 日(土)に日本橋三越本店 吉川水産(東京)、阪急うめだ本店 まぐろ寺本(大阪)、和歌山マリーナシティ 黒潮市場(和歌山)の 3 店舗で販売されました。出荷されたのは 2kg 前後(最大 2.6kg)のスマ 30 尾程度で、丸ごと、寿司、丼、刺身、炙りなどで販売されました。販売店からはくせがなく、適度に脂がのって美味しいと好評でした。

その後、問い合わせが相次いだため、17 日以降も追加販売されたとのことです。

### 日本橋三越本店 吉川水産



スマ「海の三ツ星」



店頭に並べられたスマ



販売風景

### 阪急うめだ本店 まぐろ寺本



スマのにぎり



販売風景



予定数完売

### 和歌山マリーナシティ 黒潮市場



「和歌山産」スマ丼とにぎり



スマの解体



予定数完売



スマ研究の歴史(和歌山県水産試験場ウェブページ)



完全養殖スマ(動画)