



## 幸生丸の漁場

対馬北部の西沖を漁場としています。  
 この海域は、海谷・海盆や岩礁が多くあり、対馬暖流と大陸沿岸水が交錯し、好漁場が形成されているため、アナゴのエサとなるイカ、イワシ、甲殻類が豊富であり、脂ののった良質のアナゴが捕れることで有名となっています。  
 現在、アナゴの漁獲量は長崎県が全国一であり、長崎県のなかでも対馬は漁獲量が一番です。



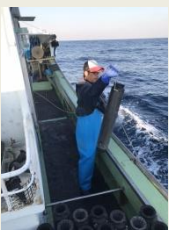
## 幸生丸の穴子が食べられるまで



**出漁**  
 午前11時に漁場へ向け出港。対馬北西が主な漁場。



**海上漁作業**  
 穴子カゴを投函し、4~5時間待ち、引き上げます。  
 穴子は活かして持ち帰ります。多い時は、一本のカゴに5~6匹の穴子が入っています。



**水揚げ**  
 水揚げした穴子は陸上イケスに活かしてサイズの選別や出荷調整を行います。



**加工**  
 加工は三男が担当、穴子を活魚のまま血抜きを施し、鮮度が落ちないように水氷で管理します。



**料理・商品**  
 料理担当は次男(すし処慎一の大将)兄が漁獲し弟が下処理した穴子を絶品の料理に仕上げます。

## すし処慎一の穴子料理・商品



当店がお出しするアナゴは、対馬西沖のアナゴだけを使っています。  
 この海域に生息するあなごは、脂ののった良質な身となっており、煮穴子、白焼き、蒲焼き、そして刺身とどの料理も感動を与えてくれるものとなっています。



## 店舗情報

### すし処 慎一

長崎県対馬市上対馬町古里13-3

電話:0920-86-3749

営業時間:午前11:00~14:00 午後18:00~22:00

定休日:毎週水曜日

H28年11月に開店したあなご船 幸生丸直営の寿司店。寿司職人の大将が最上級の穴子を感動の料理につくりあげます

### 島めし家 北斗

長崎県対馬市上対馬町古里13-3

電話:0920-86-4516

近々オープンする対州酒場。海鮮焼き、天ぷら、穴子釜飯、鍋などを提供

### あなご船 幸生丸

14.9トンの穴子船。年間約160日出漁し良質の穴子以外は漁獲しません。

対馬市上対馬町比田勝・古里・西泊地区



## 対馬ってどんなところ？



ここ対馬は、韓国まで50kmとまさに国境の島で、固有の生態系、手つかずの自然が残る自然豊かな島です。

南北 82km 東西 18kmという縦長の島には、原生林がそのまま残る山々、対馬海峡と朝鮮海峡が作り出す日本屈指の漁場があり、そこで育つ農産物・海産物は対馬で生活するひとに大きな恵みをもたらしています。

また、「古事記」「日本書紀」にも登場するように太古より、深く永い歴史を刻んでいる島でもあります。

