

## 「しまねの魚消費拡大検討会」及び「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」開催

平成21年3月4日(水)、松江市の東急インにおいて「しまねの魚消費拡大検討会」「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」を開催した。

この会は、昨年12月に漁業協同組合 JF しまねと島根県魚商人組合連合会とが設立した「島根県魚食普及推進協議会」の推進方策を検討する会であり、近畿大学の日高先生を座長に、観光関連関係者、調理師会、給食会、すし組合、生協連合会、マスコミ等食に関する県内の関係者15人と JF しまね役員、魚商人組合連合会役員で構成されている。



JF しまね岸会長(右)、県漁商人組合連合会善田会長(左)

検討の結果、来県者及び地元消費者を対象とする対策として「呼び込み型」消費拡大対策、県外の消費者を対象とする「出稼ぎ型」消費拡大対策、しまねの魚に対する認識向上や評価情報の把握など流通関係者間との連携強化をしていく「市場流通対策」、またすべての事業に共通する「共通対策」として、背中一押し運動の推進、三方一両得となる魚食普及活動の推進など計4つの基本推進方策が承認された。

引き続き開催した「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」では、溝口島根県知事をはじめ、森山県議会議長、多久和副議長、島根県水産振興議員連盟の県会議員、松浦松江市長、県市町村の水産行政担当者ほか検討会の委員等約80名が出席。

この会の料理監修者で、現代の名工でもある島根県調理師会の安田副会長からの料理説明のもと、鯖えり焼き・鯛蕎麦・焙炉めのは・季節の鮮魚刺身盛り合わせ・浅茹で水ガニ・鱺の煮なます・赤ガレイの煮物・ノドグロの南蛮漬け・カメノテの吸い物・べべ御飯・すり身の揚げ物・そぞの酢味噌和え・どんちっちの干物・恵曇ウルメ鰯の丸干し・浜田の赤天・あご野焼き・和江の蒲



銚子・スズキと鯛の塩釜焼き・鯖のソテーバジル風味・甘鯛のソテー赤ワインソースなど、昔ながらの浜料理・伝統料理から、新しい趣向を凝らした料理など様々な魚料理が並べられ、出席された方々は懐かしい料理や、斬新な料理に舌鼓を打ちながら、これからのしまね魚食普及に対し意見交換を行った。

4月17日(金)には、第2回目のしまねの魚消費拡大検討会を開催し、前回策定された基本方策を軸に、H21年～H23年までの中期計画(3年計画)「しまねの魚消費拡大推進中期計画」と同中期行動計画について協議がなされた。旅館・民宿等の宿泊客に対し夕食・懇親会へ魚介類を供給したアンケート調査の実施や鮮魚販売、魚の捌き方を指導するJFしまね直営アンテナショップの設営、また、寿司を活用し親子を対象とする魚食普及イベントや、JFしまねと魚屋とが連携し「しまねの魚」を広くPRするため毎月第一土曜日を『魚の日』に設定するなどの事業計画が承認された。



しまねの魚消費拡大検討会・座長／日高 健准教授

