った庄内浜特有の地魚、量販店には並ばない小型のハタハタやイシガレイ、特産の紅エビ（ホッコクアカエビ）を使った「エビマヨパン」などと品揃えは

設からまだ1週間ほどだが、品切れが続出する人気ぶりに驚いている。物流に難があって販売機会が少なかったが、山形市は県内最大の消費地。『庄内海丸』を拠点にどんどん売り込みたい」などと話している。

曽我の梅使用」や「燻製風味」新開発

漁業者の手取り増に貢献

者らが水揚げした高鮮度の地物原料を使った、「そのまま食べられるかたくちいわし 曽我の梅使用」と、「そのまま食べられるかたくちいわし 燻製風」

度劣化が早く、魚市場では大半が飼料用で安値取引される。定置網漁業者にとっては、たとえ大漁

クチイワシを相場の数倍で指名買い。高鮮度のまま加工ラインに投じて、高付加価値化して販売す

ップに少しでも寄与しようと、小田原の魚市場に水揚げされたカタ

内容量は30㌘で、希望小

希望小売価格は税別35

「そのまま食べられるかたくちいわし 曽我の梅使用」

度品として首都圏へ販売する取り組みにも着手。生産現場を元気にするための活動を精力的に続けている。

▽問い合わせ先・㈱鮑屋アバロンフーズ事業部（高橋氏、猪俣氏）＝☎0465-22-3350

◆「におわないブリ」を使う「ブリ焼肉丼」開発

夏場需要開拓へメニュー

食縁

【大阪】食縁は23日、同社の開発した「におわないブリ」を使った夏メニュー「ブリ焼肉丼」を発表した。

「におわないブリ」は、臭いを抑える効果がある独自開発の専用の餌を使用して生産された同社の養殖ブリ。最新の急速冷凍技術によって、解凍後も、ほぼ生と変わらない鮮度と高い脂質を備えた「におわないブリ」の品質を生かし、夏場のスタミナ料理として商品化された。

「におわないブリ」を使った「ブリ焼肉丼」

同日、大阪・難波の料理店「艮（ごん）」で開かれた報道関係者向けの試食発表会では、「におわないブリ」の解凍刺身も提供。

生と変わらない品質の高さをアピールした。また、ブリ大根やブリのちらし寿司、ブリステーキなどの試食も行われた。この料理店では今後、店のメニューとして提供される。

開発した有路昌彦社長は「ブリの供給が減る夏場に、生と同じ品質の冷凍ブリで新たな市場を開拓したい」と述べ、ブリの夏場需要の拡大を図っていく考え。

同じく有路社長によって開発された「ウナギ味のナマズ」とともに、今夏の話題商品となりそうだ。

【訂正】24日付6面「豊洲引越基本計画合意」の記事で、引っ越し物量の単位の一部が「㌧」とあるのは「台」の誤りでした。おわびして訂正します。

佃煮と炊込みご飯の素

沖縄、与那原・西原町漁協女性部 特産ヒジキを使用

4年がかりで開発 地元直売店でヒット商品に

沖縄中部地方の特産ヒジキを使った「ひじき佃煮」と「ひじきジューシーの素（マグロ入りヒジキ炊き込みご飯の素）」が同地域産品の直売店（ファーマーズ）でヒット商品となっている。

JF与那原・西原町漁協女性部のメンバー6人が4年がかりで開発にこぎ着けた。当初は、直売店に試食コーナーを設け、アンケートを取るところから始め、工夫と改良を重ねた。

2年前には県の改良普及員の指導を得て、国の助成金を活用し加工場も完成、販売も軌道に乗ってきている。

「ひじき佃煮」は200㌘入り500円、「ひじきジューシーの素」（3～4合用）は240㌘550円。「毎回200個ほど作って売場に出すが、地元住民に手作り感が受けて、すぐに売り切れる」（仲松ナエ女性部部長）状態。

女性部員の大きな励みになっているという。

「ひじき佃煮」㊧と「ひじきジューシーの素」

《サステイナブル》Seafood

連載10

～アラスカを訪ねて～

100万㌧を切る時代もあったそうだが、資源管理に力を入れてきた結果、ここ数年は安定した資源量が維持され、中長期的に重要な役割だ。

ブルだということをアピールしていくのがアラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）の役割だ。

日本や中国、ブラジル、欧州などを拠点に世界21か国にプログラムをもつ。

ケイト・コンセンステインコミュニケーション

POPなどツール

―みんなの愛で子供たちの未来を―