令和５年７月現地情報

糸魚川駐在

～　上越市産イワガキ講習会・試食会の開催　～

７月13日に上越市の一印魚市場において、上越市産イワガキ講習会・試食会が開催されました。これは上越地区の舫プロジェクトで上越市産のイワガキを市内で流通させて、水産業や飲食業等の発展を図っていくこととしたことに基づき、上越市内の飲食関係者等にイワガキに関する基礎知識や味などを知ってもらうことを目的に開催したものです。

当日は、イワガキとマガキの相違や衛生面での注意点などを出席者に説明した後、生のイワガキと蒸したイワガキの２種類の試食が行われました。試食した関係者のイワガキに対する評価も上々でした。

現在、上越市では夏場イワガキを用いた料理は殆ど見られませんが、今回のような取組でイワガキの需要が増え地域が発展していけば良いと考えています。

会長挨拶

イワガキの試食

令和５年７月現地情報

新潟駐在

～南浜朝市特別企画　魚と漁師と遊ぼう～

７月 23 日、新潟市北区の新潟漁協南浜支所で「南浜朝市特別企画　魚と漁師と遊ぼう」が開催されました。南浜支所では毎月鮮魚販売のイベントを開催していますが、毎年７月には多くのイベントを用意した特別企画として開催されます。当日は天候にも恵まれ、船溜まりは大賑わいとなりました。

鮮魚販売では旬のイワガキが特に人気ですぐに売り切れていました。タッチプールには１メートルほどの生きたサメが展示されていて、参加者は恐る恐る生のサメ肌を触って確かめていました（ホシザメという安全なサメです）。他にもヒラメの放流や乗船体験、音楽発表など多くの企画があり、暑い中でも参加者の方々は充実した様子でした。

観光需要が戻る中、こうした浜辺の楽しさを伝えるイベントの注目度を再認識し、漁業や水産物の魅力をもっと伝えていきたいと思いました。

賑わう直売コーナー

乗船体験受付

タッチプール

書道パフォーマンス

令和５年７月現地情報

村上駐在

～山北中学校で魚の調理実習～

７月６日、村上市の山北中学校２年生が魚の調理実習を行いました。

メニューはアジフライ。食材は、地元の寝屋漁港で水揚げされたマアジが用意されました。講師は新潟魚食普及の会の丸山チカ子さんが務めます。講師の実演ではゼイゴは包丁をアジの尾鰭とまな板の間に入れて切ると安全にキレイに取れること、お腹の中の血はよく洗い流すこと、などをポイントでお話しされていました。実演後、生徒が三枚おろしに挑戦しました。中学生になると手付きもしっかりして、キレイな三枚おろしができていました。さらに今回は海の SDGs について考えるきっかけとして地元の未利用魚エソを使ったつみれ汁も試食しました。

給食後の調理実習だったためか、アジフライはお持ち帰りの生徒が多かったようですが、試食した生徒からは、「美味しい！」という感想が聞かれました。実習をとおして魚料理に興味を持って、家庭でも食べてもらえると嬉しいです。

講師の実演

三枚おろしの実習

令和５年７月現地情報

佐渡駐在

～姫津イカいか祭り開催～

７月１５日、姫津漁港で４年ぶりとなる姫津イカいか祭りが開催されました。

姫津イカいか祭りは姫津漁協と姫津漁業集落が主催として開催しており、姫津のイカを使った様々な料理を味わうため、島内だけでなく島外からもお客さんが訪れる人気のイベントです。

今年度はスルメイカの記録的な不漁に見舞われ、一時は開催も危ぶまれましたが、出店のラインナップやイベント内容を工夫するなどして４年ぶりの本格開催が実現しました。

当日はイカ焼きやイカカレー、イカコロッケなどの様々なイカ料理を求め、長蛇の列ができるほどの盛況ぶりでした。

今後もこのようなイベントにより、島内の水産業が活性化することを期待しております。

焼きイカ販売

姫津名物いかコロッケ

新メニューのいかカレー