令和５年９現地情報

糸魚川駐在

～漁業士が講師となり地魚料理教室を開催～

９月９日に糸魚川地区公民館で漁業士が講師となり地魚料理教室（ふるさとマナビィ教室）が開催されました。これは糸魚川市在住の小中学生に地産の魚料理を実習することで、海の大切さを理解し、慣れ親しんでもらうことを目的に糸魚川市が主催して行ったおものです。

当日は６名の漁業士等が講師となり、12名の小中学生に糸魚川地区の漁業の特徴や魚の３枚卸や焼き魚の作り方等を教えました。参加した子供たちは慣れない料理に苦労しながらも、漁業士のサポートを受け、ノドグロの刺身とチダイの焼き物を作り、試食しました。

近年、魚離れが進んでいると言われていますが、このような経験により子供たちに魚の美味しさを再認識してもらうとともに、地域の水産業に興味を持って貰えば良いと感じました。

漁業士による地区の漁業の説明

漁業士による魚料理の実演

漁業士の指導を受ける参加者

令和５年９月現地情報

新潟駐在

～新潟の新しいブランド水産物～

本年３月に新潟県ブランド化推進条例に基づいた「県推進ブランド品目」として８つの農林水産物が発表され、水産物として「のどぐろ（アカムツ）」「南蛮エビ（ホッコクアカエビ）」「錦鯉」が選定されました。のどぐろは、観光や飲食店からの要望が強かったこと、南蛮エビは、新潟独自の呼称の普及を図ることが主な選定理由となっています。

新潟地区では、いずれの魚種も主に底曳網で漁獲されていますが、県内いずれの地区においても当日中に水揚げされることから、鮮度の良さを前面にアピールしていくことで、県内外からの観光客などに「新潟の魚＝鮮度が良くておいしい」を認識してもらうことをねらいとしています。具体的な取組として、地元メディアや新潟市内の観光施設との連携を検討中です。

今後もより多くの人に新潟の魚を知ってもらうきっかけとなるような取組を進めていきたいと考えています。

高鮮度のどぐろ

南蛮エビ

令和５年９月現地情報

村上駐在

～エソって美味しい魚！？調理試験をしました～

９月 28 日、新潟魚食普及の会が、岩船港にある加工施設にてエソの活用方法を検討するため調理試験を行いました。エソは高級かまぼこの材料として利用されていますが、県内ではほぼ未利用です。ここ数年、場合によっては漁の網にいっぱい入るようになって、漁業者を困らせています。

今回は、新潟港の漁業者から特別に用意してもらって冷凍保存していたエソを使用しました。エソは三枚おろしにして皮を引き、身の中の小骨はそのままでチョッパーかフードプロセッサーでつみれ状に加工。そのつみれに味噌や卵、片栗粉を入れて、団子汁とハンバーグに、タマネギを加えたものはさつま揚げに調理しました。試食では、「団子汁は旨みが出てすごく美味しい」「つみれはクセも生臭みがなく、美味しい魚」「心配していた小骨は全然気にならない」という感想が聞かれました。また、今回の試験では、つみれの製造過程や調理のレシピに改善点が出たので、次回またトライしたいと話していました。地元の飲食店や家庭でエソが食べられるようになることを目指して、取組をサポートしていきたいです。

加工の様子

団子汁

ハンバーグ

さつま揚げ

令和５年９月現地情報

佐渡駐在

～漁業カイゼン講習会～

９月１６日、佐渡島内の漁業者を対象に漁業カイゼン講習会が開催されました。

この講習会は、漁業操業中の事故防止を目的とした安全講習会で、新潟県では令和２年より開催委されています。

当日は悪天候により、実際の漁船を用いての講習会はかないませんでしたが、漁船に安全のための取組について、県外の実例を示しながら熱く語っていただきました。

会の中では佐渡の漁業者が実際に大事だと考える取組へ投票する機会がありました。船の遠隔停止装置の設置や、海中転落した場合に船に戻るための梯子を設置することの二つが多くの票を集めていました。

足場を色付けするなど、ほんの些細な工夫で漁業災害を防ぐことができるということが強く印象に残りました。

このような会を通して、安全操業に努めるとともに、漁業者同士での意見交換が活発となることを期待しております。

質問をする漁業者

投票の様子