令和５年 12 月現地情報

糸魚川駐在

～地元小学生に漁業者が水産教室を実施～

12月１日に糸魚川市の大和川公民館において、上越漁協能生支所のベニズワイガニかご漁業の漁業者が大和川小学校の４年生を対象に水産教室を行いました。これは小学校関係者からの依頼により、実現したものです。

当日は雨の降るあいにくの天気でしたが、ベニズワイガニかごの実物見学や漁業者による操業実態の説明に加え、ベニズワイガニの試食が行われました。小学生たちは、かごの中に入ってみたり、漁業者質問をしたりして熱心に聞いていました。また、試食では漁業者にカニのむき身方法を聞きながら悪戦苦闘しつつカニを食べていました。

このような取り組みにより、子供たちが漁業に興味を持ち将来就業に結び付けば良いと感じながら、取り組みに同席させて頂きました。

漁業者による漁業説明

かごに興味を持つ小学生

むき身方法を聞きながらの試食

令和５年 12 月現地情報

新潟駐在

～「水揚げ直後！真の南蛮エビを味わう！」イベント開催～

12 月 25 日、新潟市中央区のピア Bandai にて、「その日のうちに水揚げされた南蛮エビが食べられる」イベントが開催されました。このイベントは、県が令和５年３月に県推進ブランド品目に選定した「南蛮エビ」のブランド化の推進に向け、多くの皆様にその魅力を再認識してもらおうと企画されました。

当日は雨の降る中、15 時前にピア Bandai に隣接する新潟港に帰港した小型底びき網漁船から鮮やかな赤色の南蛮エビが水揚げされました。エビはすぐに箱詰めされ、実施店舗の「佐渡廻転寿司弁慶ピア万代店」、「万代島鮮魚センター」、「新潟鮮魚問屋 港食堂」に運ばれました。万代島鮮魚センターではすぐにお店に並び、多くのお客さんが買い求めていました。弁慶と港食堂ではディナータイムの限定メニューとして提供されました。

このイベントは令和６年１月までの不定期開催となっておりますので、最新情報は新潟漁協 X（旧 Twitter）をご確認ください。

新潟漁協 X QR コード

水揚げの様子

まだ動いている鮮やかな南蛮エビ

鮮魚センターでの販売

港食堂の限定メニュー

令和５年 12 月現地情報

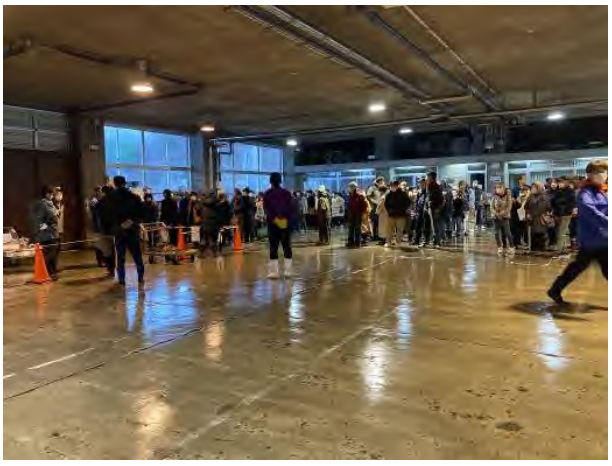
村上駐在

～塩引き鮭即売会の開催～

12 月 16 日、村上市の新潟漁協山北支所で「塩引き鮭即売会」が開催されました。

例年は、12 月の第２土曜に開催していた恒例の「イヨボヤまつり」ですが、令和５年はシロザケの記録的な不漁により１週間延期し、規模を縮小して塩引き鮭と新巻鮭のみの即売会となりました。用意された塩引き鮭は 190 本あまり、例年の 1/4～1/3 の本数です。

当日は、販売開始前から 100 人を超えるお客さんが並んでいます。例年であれば、自宅用の他に親戚に配るために何本も購入する方が多いようですが、今年は、一人１本から２本の購入本数制限となりました。用意された塩引き鮭と新巻鮭は販売開始 30 分程度であっという間に完売しました。「ここの塩引き鮭がないと正月がこせない」というお客さんの声が聞かれ、村上地域の鮭の食文化が感じられる販売会でした。来年は、シロザケの豊漁とイヨボヤまつりの復活を願います。



会場の様子

用意された塩引き鮭

令和５年 12 月現地情報

佐渡駐在

～お魚教室を開催しました～

10 月から 12 月にかけ、今年度もお魚教室を開催しました。

お魚教室は島内での水産物消費拡大を目的として行われているもので、魚を自分で捌き、調理をして食べるまでの体験学習の形式になっています。島内での定着が進み、今年度も小中学校を中心に計 10 回開催されました。

教室では新潟魚食普及の会のメンバーが講師を務め、魚捌きの実演を行います。鮮やかな包丁捌きには大人も子供も関係なく見入っておりました。

苦戦しながらも楽しく魚を捌いている様子で、最後は加熱調理をしてみんなでおいしくいただきました。

この教室を通し、ご家庭で魚を食べる機会が増えてくれれば幸いです。

講師の実演

魚を捌く生徒

ハンバーグの成形

完成品（イナダのハンバーグ、団子汁）