

はぼまい 歯舞地区マリンビジョンニュース

Vol.61
2014.10



歯舞地区マリンビジョン協議会事務局では、地域協働の取り組みにより作られた『歯舞地区マリンビジョン計画(平成19年3月策定)』の行動計画について、個々の推進状況など、活動の様子について「歯舞地区マリンビジョンニュース」を発行して、地域の皆様方にお知らせしています。

発行・編集：歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

根室さんま直送市 道庁赤れんが庁舎前で

9月24日～25日の2日間、札幌の道庁赤れんが庁舎前で「根室さんま直送市」が開催され、約4,000人の来場者が根室で水揚げされた旬のサンマの味覚を楽しみました。

直送市には市内4漁協、商工会議所、振興局のほか、根室高校生徒42人が参加。2日間とも晴天に恵まれ、サンマの箱売りには開始前から140人ほどの行列ができました。サンマの炭火焼きも常に行列ができる人気ぶりで、ピークのお昼時には1時間待ちとなるほどでした。サンマの刀汁も予想を上回る売り上げとなり、2日間合わせてサンマの炭火焼き2,150食、サンマの刀汁2,100食、サンマの箱売り1,170個を販売するなど大盛況のうちに終了することができました。

今年で4回目の開催ですが、例年を超える人出となり、札幌市民にも根室サンマの美味しさが認知されてきたことを実感できました。



大阪の高校生 漁業者宅にホームステイ

「北方領土を目で見る運動」修学旅行等誘致事業で、大阪教育大学附属高校天王寺校舎の生徒33人が10月1日から1泊2日で根室を訪れました。宿泊は旅館班17人と民泊班16人に分かれ、民泊は歯舞漁協と漁業者3家庭の協力で実施しました。

民泊班の夕食では、サンマの塩焼きや竜田揚げ、飯寿司などサンマづくしの料理に、イクラや北海シマエビなども並び、生徒たちは「メッチャおいしい!」「サンマが大きい!」と根室の秋の味覚を堪能していました。

翌日は海鮮バーベキューや歯舞漁協の視察、根室・根室西校生と交流して帰途につきました。今後も他地域との交流や若い世代へのPRを継続し、歯舞の応援団を増やしていきたいと思ひます。



歯舞中2年生 サケフレーク作りに挑戦

歯舞小中学校の中学2年生28人が9月30日、サケフレーク作りに挑戦しました。地域の基幹産業である水産業への理解を深めるため、10年以上前から行っている同校の伝統行事です。

生徒たちはまず、歯舞漁協から提供された秋サケ30匹を2枚におろす作業に挑戦。力が要る作業で大変ですが、真剣な表情で取り組んでいました。その後は蒸して、骨や皮を取って身をほぐし、歯舞昆布しょうゆなどの調味料と一緒に攪拌機にかけフレーク状にしました。

翌日、出来上がったサケフレークを瓶詰めし、一つずつ丁寧にラベル貼りをして完成です。完成品は他の学年などに配布し、「みんなに美味しいと言ってもらえればうれしい」と生徒たちは話していました。



「浜の母ちゃん直伝！根室おさかな料理教室」開催



歯舞漁協女性部は、「浜の母ちゃん直伝！根室おさかな料理教室」（ねむろ水産物普及推進協議会主催）を9月30日に根室市総合文化会館で開催しました。

浜の母ちゃんこと田村女性部長を中心とした4人の女性部員が講師となり、今が旬の新鮮な歯舞産

秋サケや昆布を使用した「秋鮭めし」、「秋鮭と野菜の昆布巻」、「秋鮭のつみれ汁」、「秋鮭の唐揚げ～野菜あんかけ～」の4品を主婦ら23人に伝授。女性部の豪快な秋サケのさばきに、初参加した主婦からは「これまでサケをさばいたことはなかったけれど、包丁の入れ方や骨の取り方を丁寧に教わり、自信ができました。家でも実践してみます。」との声が聞かれました。

さっぽろ東急百貨店『北海道一周「浜の味」産直市』に出展

北海道マリンビジョン21促進期成会主催の『北海道一周「浜の味」産直市』が、10月2日～8日までさっぽろ東急百貨店で開催されました。

当マリンビジョン協議会からも歯舞漁協が出展し、北海シマエビや開きホッケ、煮ダコ、キンキの開き、生干しコマイ、その他昆布製品などを販売しました。

週末にかけて悪天候が重なったためか、客足の鈍い日が続きましたが、札幌圏の消費者の生の声に触れることができ、有意義なPR販売となりました。



編集・発行・お問い合わせ

編集・発行

歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

お問い合わせ

事務局 担当：根室市水産経済部水産港湾課水産振興担当

電話：0153-23-6111 FAX：0153-24-8692

