

歯舞地区マリンビジョンニュース

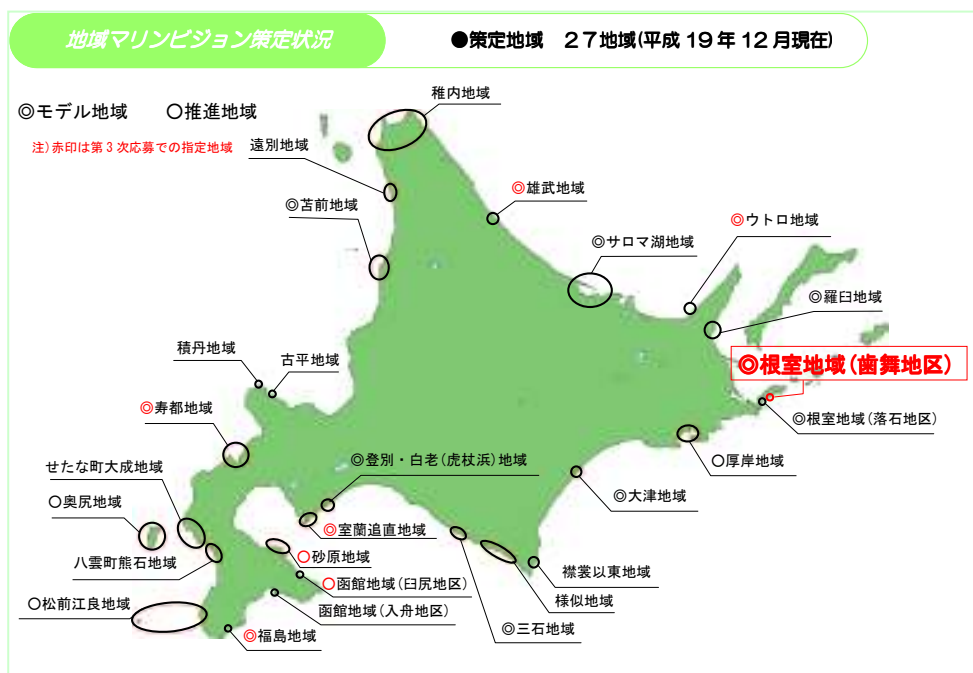
Vol.15
2007.12

歯舞地区マリンビジョン協議会事務局では、地域協働の協議により作られた『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きます。

発行・編集：歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

北海道開発局が推進する地域マリンビジョンの第 3 次(最終)選考で『歯舞地区マリンビジョン』がモデル地域に指定されました！

地域マリンビジョン第 3 次募集に応募していた『歯舞地区マリンビジョン計画』が 12 月 12 日、先にモデル地区指定を受けている「落石地区マリンビジョン」とともに、『根室地域(歯舞地区)マリンビジョン計画』として全道のモデル地域に指定されました。講評委員会などでは「1 漁業部会 1 品運動」などの先駆性や「日本一遅く咲く桜並木の整備」や「歯舞こんぶ祭り」などの独創性を活かした取り組みが高く評価されました。



さっぽろ東急百貨店『第 3 回 ほっかいどう海鮮王国フェスティバル』に初参加！歯舞ブランドと歯舞の特産品をアピール！

歯舞地区マリンビジョン協議会では、今回はじめて 11 月 15 日から 21 日までの 7 日間、さっぽろ東急百貨店で開催された『ほっかいどう海鮮王国フェスティバル』に参加しました。歯舞漁協職員らが歯舞地域特産品の生干しコマイ、メンメー夜干し、早煮昆布、はぼまい昆布しょうゆ等 20 品目を出品し、連日、催事会場を訪れた買物客から好評を博しました。また、この『ほっかいどう海鮮王国フェスティバル』が STV テレビの人気番組「どさんこワイド」でも取り上げられて、直接取材を受けたことで、さらに歯舞ブランドを全道の消費者に PR するいい機会になりました。



地元高校生を対象に『浜の母さん出前料理教室』を開催！生徒達が秋サケのホイル焼やあら汁などに挑戦！

- 歯舞地区マリナビジョン協議会では、地元の魚介類を使った料理実習を通して若い世代に魚食の普及を図ろうと、11月14日から16日までの3日間、根室西高校2年生102名を対象にした出前料理教室を開催しました。歯舞漁協の女性部長ら4人の部員が講師となり、生徒達がこの朝水揚げされた秋サケを使った調理実習に挑戦しました。ほとんどの生徒がはじめての経験で、わきあいあいながらも真剣にサケの三枚おろしや料理の下調理に取り組んでいました。この日のメニューは「イクラ丼」と三枚おろしされた切り身の「ホイル焼」、残った骨などを使った「あら汁」で、最後に生徒達は各班ごとに自ら調理したメニューを試食し、「美味しい」と笑顔でとても満足気でした。



根室おさかな普及委員会主催の『浜の母ちゃん“直伝”根室のおさかな漬物教室』を開催！市民に漬物や飯寿しづくりを伝授！

- 根室おさかな普及委員会(委員長 奥田誠二)では、今回、市民を対象として、市内4漁協の女性部から、根室のおさかなを使った漬物づくりを伝授する『浜の母ちゃん“直伝”根室のおさかな漬物教室』を企画・開催しました。この漬物教室は、4回に分けて開催され、第1回目(11月8日)の漬物教室では、歯舞漁協女性部が講師となり、先に応募があった25名の主婦らに「ベニ鮭の飯寿し」づくりの指導を行いました。作った漬物は、12月14日に、女性部自慢の昆布ご飯と一緒に試食を行うこととなっています。



- 場所：根室市総合文化会館 実習室
- 第1回目 11月8日 午後1時～
講師：歯舞漁協女性部：ベニ鮭の飯寿し
- 第2回目 11月15日 午後1時～
講師：湾中漁協女性部：サンマの飯寿し
- 第3回目 11月26日 午後1時～
講師：根室漁協女性部：マスのはさみ漬け
- 第4回目 11月29日 午後1時～
講師：落石漁協女性部：コマイの切り漬け

編集・発行・お問い合わせ

編集・発行

歯舞地区マリナ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係

電話：23-6111 FAX：24-8692