

奨励賞 塩釜市水産振興協議会

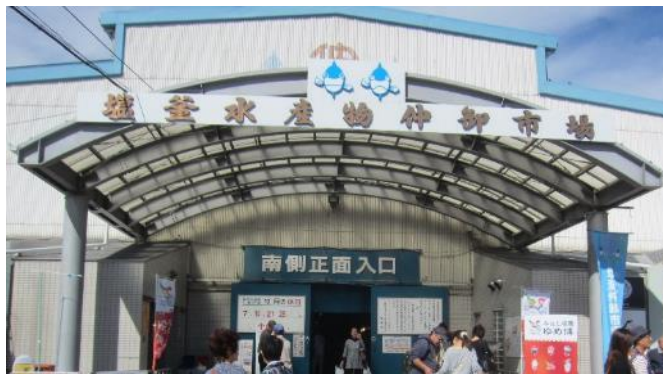
— 地元海産物の新たな魅力を見出す —

塩釜市水産振興協議会は、地域の水産業界、水産加工業界、卸売業界のほか、製函、運輸、燃油、造船など様々な業界の方々に構成された団体です。

今回、「どっと祭」の企画・運営や「三陸塩竈ひがしもの」のブランド化など、水産物の消費拡大や魚食普及の取組が認められ、2014年度「魚の国のしあわせ大賞」奨励賞を受賞した、本協議会の取組の一部をご紹介します。



「どっと祭」で行われた奨励賞表彰状授与の様子
表彰状を受け取る佐藤 晴一会長



「どっと祭」が行われた塩釜水産物仲卸市場

1. インタビュー

(1) 取組をはじめたきっかけは何ですか？

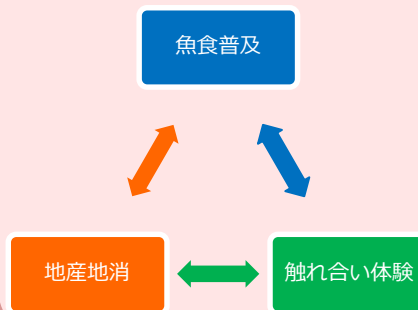
「どっと祭」は、塩竈市魚市場開設80周年記念事業「魚市場開放まつり」として、平成21年に始まりました。当時、水産業界を取り巻く情勢は厳しく、水揚げ量が年々減少していました。こうした中、塩釜市水産振興協議会は、魚市場施設を利用する受益者の立場から、市民や地域住民に魚市場及び水産業について理解を深めていただくため、「魚市場開放まつり」を開催しました。この催しは、メバチマグロのブランド化事業「三陸塩竈ひがしもの」をはじめ、魚市場で水揚げされる水産物や地場で製造される水産加工品の直売を行いながら、地元での消費拡大や地域における魚食普及、地産地消を推進し、市民に対して還元することが目的でした。平成23年3月11日に発生した東日本大震災後は、会場を塩釜水産物仲卸市場に移し、「塩釜どっと祭in仲卸市場」と名称を変更し、今日に至ります。

(2) 取組を行う際の方針について教えてください。

「どっと祭」の企画・運営には、「知って、見て、食べて」をキーワードとして取組んでいます。塩竈市魚市場に足を運んでいただき、子供からお年寄りまで、おいしく、楽しく体験できるコーナーを多く設けています。

また、多くの方に来場していただきたいという思いから、テレビCMや情報番組でのPR出演、新聞等への折り込みチラシなどに力を入れ、市内はもちろん市外及び県外へ情報発信を行っています。

「どっと祭」の目的



(3)取組のこれまでの成果を教えてください。

平成21年から始まった「どっと祭」は、20,000人の来場者から年々増加しており、平成27年は二日間の開催ということもあり、48,000人の来場者が訪れました。その中でも、「三陸塩竈ひがしもの」を目当てに来られた市外や県外からの来場者が多く、本協議会が取り組んでいるブランドマグロ「三陸塩竈ひがしもの」の知名度も上がってきていると感じています。

(4)参加者からの反響があれば教えてください。

「どっと祭」の来場者に、美味しく楽しい時間を過ごしていただきたいので、アンケートをお願いし、来場者の声を次の開催に役立てています。開催当初は、駐車場の問題や食材提供の待ち時間が長いなど、たくさんのご指摘がありましたが、回を重ねるごとに少しずつではありますが改善し、「おいしいかった」、「また来たい！」というご意見を多くいただけるようになりました。

(5)これまでの反響を踏まえて、今後どのような活動をされる予定ですか？

来年度は、本協議会が取り組んできたメバチマグロ「三陸塩竈ひがしもの」のブランド化事業が商標登録を行ってから10年目を迎えます。少しずつではありますが、市内や県内の方はもとより、県外の方にも認知されてきていますので、今後、更なるPR活動を行っていきたいと考えています。

また、平成29年秋には、塩竈市魚市場が高度衛生管理型の施設としてリニューアルされます。新しい魚市場は、塩釜水産物仲卸市場、近隣飲食店街と一体となって、新たなスポット「海辺の美味しいゾーン」として水産業復興のシンボルとなる施設です。荷さばき所になる1階の業務エリアと市民や観光客が自由に見学できる2階を明確に区分し、魚市場を満喫できる計画となっていますので、新しい魚市場を中心に塩竈の水産振興に取り組んでいきたいと考えています。

(6)ホームページをご覧になっている方へ、一言お願いします。

塩竈市は宮城県のほぼ中央、仙台市と日本三景で知られる松島との間に位置しています。古くは、陸奥の国府多賀城への荷揚げ港として、藩政時代には仙台藩の港として、明治以降は国内有数の港湾都市として、また、近代になってからは近海・遠洋漁業の基地としても発展してきました。

しかし、塩竈市魚市場は平成23年3月の東日本大震災で被災したため、現在、高度衛生管理型荷さばき所として整備を進めています。これにより、今まで以上に衛生管理に特化し、新鮮で安全・安心な魚を提供できるようになります。

塩竈港は、ブランドマグロ「三陸塩竈ひがしもの」をはじめとする日本有数の近海生鮮マグロの水揚げ港で、新鮮な魚介類が豊富にあり、港町独特の食文化がつくられています。寿司店の数も多く、水産加工業も盛んで、笹かまぼこ、揚げかまぼこなど、水産練り製品は日本有数の生産量を誇るものが数多くあります。また、養殖業も盛んで、牡蠣、海苔などの海の幸を豊富に楽しむことができます。

是非、一度「みなとまち塩竈」にお越しください！

来場者数

平成21年：20,000人
平成22年：19,000人
平成23年：25,000人
平成24年：28,000人
平成25年：30,000人
平成26年：33,500人
平成27年：48,000人



10年目を迎える
「三陸塩竈ひがしもの」



リニューアルする塩竈市魚市場

2. 現地取材

10月4日に開催された「第7回どっと祭」のご紹介

今年で7回目になる「どっと祭」は、塩竈市の秋の旬の味覚を振る舞う多彩なイベントを実施しています。

その中でも来場者の一番のお目当ては、やはりメバチマグロのご当地ブランド「三陸塩竈ひがしもの」関連のイベントです。マグロ解体ショーや模擬セリによる即売会、鉄火丼の格安提供などが行われ、どの会場も人だかりができていました。



マグロ解体ショー
子供からお年寄りまで、みんな興味津々



鉄火丼の販売



「サンマのつかみ取り」も長蛇の列



氷水もなんのその！

また、「サンマのつかみ取り」も大人気で、「一尾でも多く」という思いが勝つてか、氷水のしびれる冷たさをもものともせず、誰もが必死に手を動かしていました。

他にも、マグロのブロックがもらえる「マグロ重さ当てクイズ」、ホタテの貝殻を9つの的に投げ入れる「ホタテ貝ストラックアウト」、長さ約15メートルの巨大な鉄火巻きを作る「鉄火巻き体験」、塩釜おでん、サバ竜田揚げ、マグロカマトロ焼きの格安提供、地場産の海産物や加工品の大特価販売などが行われ、試食や物販は、イベントの終了時間を待たずに全て品切れという大盛況ぶりでした。

15メートルの
鉄火巻き体験

うまく巻ける
かな？



う〜ん…何キロだろう？