

優秀賞 小田原さかな普及の会

一昭和53年から続く、地元で根ざした水産物消費拡大活動一

小田原さかな普及の会は、食生活推進団体、地域の婦人団体、消費者団体、行政機関など官民が一体となって、安くておいしい魚の普及を図ることにより、食生活を豊かにし、市民生活に寄与することを目的に昭和53年に設立されました。

同普及の会は、一般女性、一般男性、子育て世代、20~30代までの独身男女等、様々な層に分けて小田原の地魚を用いて料理教室を実施したり、小田原みなとまつり等の市民参加型イベントに参加し、水産物の食べ方の提案や魚食普及に貢献したことが認められ、2015年度「魚の国のしあわせ大賞」優秀賞を受賞されました。今回は、その取組の一部をご紹介します。



小田原さかな普及の会に参加している食生活改善推進団体六彩会の皆様



北条一本めきカマス(通称:かます棒)のフライ

1. インタビュー

(1)取組を始めるに至った経緯や事業の狙いを教えてください。

小田原さかな普及の会は、安くておいしい魚の普及を図ることにより、食生活を豊かにし、市民生活に寄与することを目的に昭和53年に設立されました。

水産物の消費拡大を図るため、地元で水揚げされる魚類や市場に出荷される生鮮魚類を素材として、消費者に対し、安くておいしい魚の調理方法を地域の料理実習会やイベント等を活用して、普及するとともに、食生活の改善を推進することを目的としています。

(2)事業の方針や戦略を教えてください。

小田原の魚は、豊かな森を起源とする河川水と日本三大深湾の一つである相模湾の深層水に由来する豊かな漁場で育ち、「多彩な魚種」「味の良さ」「鮮度の良さ(定置網の朝獲れ)」がセールスポイントです。また、消費者団体が主催する地域料理実習会に、この地元で水揚げされる小田原の魚を料理素材として提供し、一般市民に参加を呼びかけ、安くておいしい魚の普及に努めています。



城下町小田原で獲れる
自前のお魚のブランド化のアピール!!



プロジェクトに賛同する団体が使用し
関係者が一体となって活動します

(3)事業の参加者(市民の方、消費者、イベントの来場者)等からの反響があれば教えてください。

・旬の地魚を使った料理教室について、

参加者から「魚を捌くのは難しかったが、良い経験になった」、「魚の捌き方を学んだので、家でも挑戦したい」等の感想がありました。

・カマスの骨抜き器具を使った骨抜き体験について

イベントの来場者から、「こどもも簡単にカマスの骨を取ることができる」、「骨を抜く器具はどこで販売しているのか」等の意見がありました。

・かます棒について

中骨を抜いたカマスをフライにし、「北条一本ぬきカマス(通称:かます棒)のフライ」という商品名で、イベント等で販売しています。食べた方からは、「やわらかくて食べやすい」、「骨が取れているので食べやすい」等の意見がありました。未利用魚・低利用魚であっても食べやすい形にすれば、消費者はおいしさに気づいて食べるようになります。



大ヒット商品
かます棒

(4)これまでの成果と、今後の取組における課題・展望について教えてください。

平成27年度実績で、地域料理講習会を16回実施(参加者数:352人)し、安くてもおいしい魚の普及を図りました。料理教室の参加者からは、「初心者にも簡単に扱える魚を使ってほしい」、「様々な魚で捌き方を学びたい」との意見があったため、今後は、扱う魚の種類を増やし、初心者にも簡単に体験できるような料理教室にすることを検討し、このような旬の地魚を活用した料理教室を継続して行います。

また、水揚げされるものの、消費者になじみが薄い「低利用魚」であるカマスを活用し、かます棒の販売を行いました。今後も、イベント等を活用し、出店販売やカマスの骨抜き体験等により、かます棒の普及を行うとともに、カマスの骨抜き器具(北条一本抜き器)の活用を目指します。



カマスの骨抜き体験



料理教室

(5)「魚の国のしあわせ」プロジェクトに対して要望等ありますか？

「魚の国のしあわせ」の取組について、漁業関係者・水産関係者は事業の取組みについてある程度理解していますが、一般市民の方々に対してさらなる普及・PRに努めていきたいと思えます。

(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。

小田原は相模湾の豊かな海に恵まれ、約60種にも及ぶ四季折々の旬の魚が水揚げされます。これからも皆さまに小田原の地魚を知って、買って、美味しく味わってもらうために、小田原の地魚を使って魚食普及活動に努めていきます。



小田原の漁師が選んだ
四季の代表魚

2. 現地取材

8月7日に開催された「第26回小田原みなとまつり」のご紹介

今年で26回目になる「小田原みなとまつり」は、漁船に乗っての小田原クルーズ！相模湾に潜ってダイビング！直に魚に触れちゃう水族館！アユのつかみ取り！などなど…イベントが“大漁”でした！！

小田原さかな普及の会では、市民等参加型イベントに参加し、積極的に地魚の普及に努めています。今回は「小田原みなとまつり」に参加し、かます棒の販売を実施しました。

入口を入ってすぐ、一際目立つ人だかりがありました。それが、今回優秀賞を受賞された、小田原さかな普及の会のブースです。ユーモアのあるのぼりや広告を使ってお客さんを引き付け、目の前で揚げることで、購買意欲を駆り立てていました。



みなとまつりの会場になった小田原漁港



売り物はこれ一本!!



その場で揚げて一本100円



既に長蛇の列が...



お昼前にはあっという間に売り切れに!!

小田原みなとまつりでは、お子様が楽しめるようなイベント・アトラクションが盛りだくさんでした。中でも、様々なお魚が入ったプールの中に入れるタッチングプールは大盛況。プールにはエイやアナゴ、タコなど、約10種類のお魚が泳いでおり、その中を一緒になってはしゃいでいました。



魚あてクイズもあり、勉強もできるようになっていました。将来のさかなクンは、ここ小田原から生まれるのかもしれない。



会場から徒歩1分の早川

会場から徒歩1分程にある早川では、釣り教室やアユのつかみ取りが行われていました。アユの俊敏さになかなか捕まえることができず、みなさん苦戦していました。

小田原では魚食文化が浸透しているのか、水産物を購入している方がたくさんいました。魚について学ぶ機会も豊富で、小さいうちから直に魚に触れ合うことが魚食普及に繋がるのではないのでしょうか。