

浜田市

○現在実施している又は今後実施予定の取組

○地元水産物の高付加価値化（どんちっちブランド）に関する取組の推進
生産者や仲買業者、水産加工業者などの水産関係者が一体となって、水産物のブランド化を推進している。

<https://www.city.hamada.shimane.jp/www/contents/1001000003192/index.html>

○高度衛生管理型荷捌所の整備

高度な衛生管理に取り組むことで全国の消費者に安全で良質な水産物を提供することができる荷捌所の整備を行っており、令和5年8月から全面供用開始予定

○山陰浜田港お魚料理教室の開催

山陰浜田港で水揚げされた旬の魚を使った料理教室を開催し、魚のさばき方から魚料理の調理を体験や各料理教室でのレシピを公開することで、魚食普及や消費拡大を推進している。

<https://www.city.hamada.shimane.jp/www/contents/1481502158332/index.html>

○「浜田港四季のお魚」カレンダー作成

山陰浜田港に水揚げされる魚について、旬の時期やレシピを乗せたカレンダーを毎年作製し、市内小中高等学校・飲食店・水産業者などの関係団体に配布することで情報発信を行っている。



浜田市カレンダー



料理教室