

第18. その他(水産業関連取組事例)

(1) 埋もれた食材

漁協女性部が主体となり、地場水産物の消費拡大と食育及び需要喚起を目指して取り組んでいる「埋もれた食材」(低需要・低価格等のため廃棄されている魚介類)の普及に向けたPRの一貫として、日高地区漁協女性部連絡協議会が日高振興局で水産物の販売会を行いました。今回で3回目となりましたが、「やまのかみの昆布巻き」「毛つぶの甘露煮」など、あまりなじみのない商品が食べられるということで、そのおいしさと浜のかあさんの手作りという安心感もあり、売りきれの商品も出るなど好評でした。

また、大手バイヤーや料理店オーナーとの商談会に参加し、埋もれた食材のこだわりや魅力をアピールするとともに、「これはおいしい!」「こういう味付けはどう?」など意見やアドバイスをもらっていました。今後も埋もれた食材を使ったいろいろな料理にチャレンジしていきます。

(販売会)



(商談会)



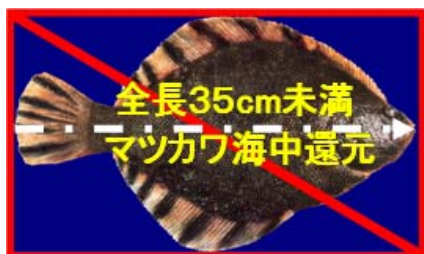
(2) 王鰈(マツカワ)

当管内では、平成5年から試験的に種苗放流が開始され、放流数の増加に伴って漁獲も右肩上がりとなっています。

平成18年には北海道栽培漁業拠点センター(伊達市、えりも町)の供用が開始され、えりも町から函館市南茅部までのえりも以西太平洋海域では100万尾の種苗放流を行い、150tの資源造成を図る計画となっており、うち当管内各地より39.7万尾(平成23年度実績・標識及びイベント含む)が放流されました。

《マツカワ資源管理》

マツカワの資源造成を図る上で、放流後のマツカワ稚魚を適切に保護・管理・育成するため、函館市からえりも以西の太平洋海域において、「全長35cm未満のマツカワの海中還元」を主な内容とした海区漁業調整委員会指示が発動され、漁業者はもとより遊漁者も対象とした資源造成に取り組んでいます。



〔全長35cm未満のマツカワを採捕した時は、速やかに海中へ戻して下さい。〕

