

# メバル薫製 朝日町発信

## 町や漁協ブランド化進める

地域の魅力を内外に発信する切り札として豊かな海の恵みをブランド食品に育てる新たな試みが、朝日町で進められている。海産物

を薫製にして日持ちを良くして町外への「輸出」が可能な食材を目指し、料理も提案して消費拡大も狙う。試みは、国の地方創生推



メバルの薫製を使った料理を試食する笹原靖直町長ら「ブランドづくりプロジェクト」の関係者＝朝日町役場で

進交付金を使った「もっともっと」「いってみたい、住みたい朝日町」ブランドづくりプロジェクト」。これまでもサケやホタルイカを商品化してきたが、本年度は地元で「ハチメ」や「ヤナギバチメ」と呼ばれるメバルに挑戦している。少子高齢化による需要の縮小で地元だけでは経営が厳しくなっている漁業生産者の支援も目指している。

町と漁協、町内の「小川温泉元湯ホテルおがわ」の料理人らが協力。四月末に開いた試食会では、試作したメバルの薫製を使い、ホテルおがわの若松孝弘料理長が考案した、だし茶漬けやサラダを試食するなどして意見を交換した。

茶漬けを試食した笹原靖直町長は「お酒を飲んだ後にいいね」と笑顔。「町の発展につなげていきたい」と話した。今後、提供の方法や時期を詰めていくことにしている。

(渡部 稜)