

海の幸の薫製多彩に



朝日で試食会

朝日町は、海産物の薫製の地域ブランド化を加速する。材料の種類を増やすほか、創作料理をバラエティー豊かにしていく。26日は、本年度第1弾としてメバルの薫製を使った料理の試食会を開いた。漁業関係者や試作に携わった人たちが風味を確かめ、販路確保に向けて意見交換した。

メバルの風味や食感確認

朝日町は地方創生推進交付金事業「もっともっと『いいみたい、住みたい朝日町』ブランドづくりプロジェクト」で、水産資源を生かした加工品の生産・管理をしやすい薫製の市場開拓に取り組み。普段から水揚げされる魚

の付加価値を高め、漁業振興につなげる狙いがある。

昨年度はサケやホタルイカを商品化し、町内外のイベントでPRしてきた。本年度は種類を増やす手始めとしてメバルを試すことにした。町漁協によると、今年は過去にならぬほどの豊漁だったという。

メバルの薫製を使った料理を試食する関係者

この日は笹原靖直町長や水島洋組合長らが出席した。小川温泉元湯ホテルおがわ（同町湯ノ瀬）の若松孝弘料理長が考案したサラタやだし茶漬、酒蒸しを味わい、塩加減や食感を確認。「味がしっかり付いていておいしい」などと感想を話し合い、提供の仕方や販売時期を考えていた。プロジェクト実行委員会によると、薫製を一度に大量生産するのは難いため、まずは加工施設の整備も検討しているといい「試作を進め、本格販売に向けたスタートの年にしたい」としている。