

いわき市6次化水産復興
プロジェクト
いわき市水産物6次化推進協議会
会長・江川章

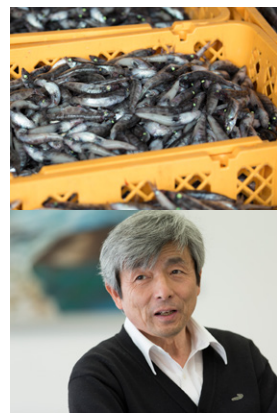
メヒカリに希望を託す いわき水産業復活への第一歩

いわき市の沖合は親潮と黒潮が交わる好漁場、八つの港を有するなど古くから水産業が盛んな地域であったが、震災・原発事故による甚大な被害を受け、現在の水揚量は震災前に遠く及ばない。こうした状況の中、いわき市の水産業の存続をかけて、いわき市漁業協同組合と地元の仲卸業者3社が協業し、いわきの魚のシンボルでもあるメヒカリを現代のニーズに合わせたかたちでブランドを再生し、いわき市水産業全体の活性化を図るプロジェクトが立ち上がった。

これまでの常識を覆すメヒカリ料理を提案

「震災前から、地元の各家庭では魚離れが進んでおり、それが震災でより深刻になってしまいました。いわき市の水産業が復活するには、まず市民が魚を食べることが大前提だと思ったんです」と、プロジェクト発足のきっかけを語るのは、いわき市漁業協同組合の吉田和則さん。吉田さんが水産業復活への切り札として希望を託すのが「いわき市の魚」として指定されているメヒカリ。全長15cm程と小振りながら、脂がどっしり乗った美味な深海魚だ。

かつてメヒカリは地元の食卓や給食の定番であったものの、丸ごと唐揚げにするか、干してから焼く以外の調理法はあまりなかった。そこで開発したのが下処理や味つけを済ませ、加熱するだけで手軽に食べられる商品。「セレブなめひかり」というコピーを掲げ、メヒカリに対する従来のイメージを覆すべく、マリネやパスタなど新たなレシピの提案も積極的に始めている。試食イベントでは地元の主婦からも好評だったと吉田さんは話す。骨抜きは完全な手作業であり、手間がかかるため、今後の量産体制に課題は残るものの、吉田さんはプロジェクトに確かな手応えを感じている。「メヒカリが間を取り持つかのように、仲卸と漁業組合、それぞれの港、加工場、家庭が一つにつながり始めている。いわき全体でまた魚のまちを取り戻したい」。



プロジェクトから生まれた商品

手軽に楽しめるメヒカリ

お問合せ

いわき市水産物6次化推進協議会
担当:新谷 渡 (にいたに わたる)
所在地:福島県いわき市中央台飯野4丁目3番地1
TEL:0246-29-3565



セレブなめひかり

子どもからお年寄りまで幅広い年齢層の方々に食べていただける、美味しいメヒカリを、面倒な下処理なしに手軽に味わえます。

