

愛媛から、全国に向けて発信します!!

えひめの魚は安全・安心!

県では、「毎月第三水曜日は水産の日」をキャッチフレーズに、魚食の普及を推進していきます。

毎月第3水曜日は

水産の

漁政課 課長 加藤龍彦さん

漁政課 課長 細田みのりさん

さかなを取り巻く状況

【進む魚離れ】
肉類と魚介類の摂取量が逆転しています。

年	魚介類	肉類
H.15	86.7	76.9
H.16	82.6	77.9
H.17	84.0	80.4
H.18	80.4	80.2
H.19	82.6	80.2

資料:厚生労働省「国民健康・栄養調査報告」

ライフスタイルの変化や食生活の多様化に伴い、若い世代の「魚離れ」が深刻になっています。

【愛媛の水産業がピンチ】

- 国内消費の伸び悩み
- 輸入水産物の増加 (例)ノルウェー産のサーモン、サバ
- 大型量販店の価格形成力の強まり

愛媛の主力養殖魚種であるマダイやハマチ類が生産原価を下回る低価格で流通するなど、生産者を取り巻く環境が厳しい状況になっています。

学校給食で魚を!

給食のメニューに愛媛の水産物を取り入れる取り組みを進めています。

この日の魚メニュー
イワシの空揚げ (伊予市双海町産)

魚料理は1週間に1回取り入れています。今後も愛媛産の魚の使用を増やしていきたい。給食でおいしい魚の食べ方を知ってもらいたいですね。

こばたけ 小畑昇子さん
伊予市立郡中小学校 栄養教諭

新鮮産直 ネット販売で売上UP!

えひめ 愛媛のうた

インターネット上のショッピングサイトに「新鮮産直 愛媛のうた」を出店し、県産水産物や水産加工品を販売する取り組みを始めます。受注や代金決済などの煩雑な業務は専門業者が行うので、ノウハウのない方も販売することができます。現在、出品する生産者等を募集中です。

ネット産直事業のしくみ 7月末オープン予定

生産者 (加工事業者含む) → 販売委託 → 販売者 (受託事業者) → 商品 → 購入者

注文 → 代金 → 代金

新鮮産直 愛媛のうた 楽天市場 (ネットショップ)

お申し込み・お問い合わせ先 受託事業者/(株)エス・ピー・シー
☎089-903-3131 ✉net@ma.kk-spc.co.jp

おすすめレシピや旬の魚など 新鮮な情報を毎月第3水曜日にメールで配信!!

例えばこんなメニュー

電子レンジを使ったカンタン魚料理 「タイのあら煮」 (料理研究家)

(材料) (2人分)
タイのあら.....250g程度
しょうゆの薄切り.....8枚程度(皮つきのままでよい)
しょうゆ.....大さじ2
砂糖.....大さじ2
酒.....大さじ2

(作り方)
●あらは流水で洗って、大きめに切り、水気をよくふく。
●耐熱容器にしょうゆ、砂糖、酒を入れて混ぜる。
砂糖が溶けたらしょうゆを加え、あらを入れて味をからめる。
クッキングシートを密着してかぶせ、フタ(またはラップ)をして電子レンジで加熱(500W、6分間)すればできあがり。器に盛り付け、容器に残った煮汁をかけます。ミョウガの千切りなどを添えてどうぞ。

配信を希望される方は、いずれかのメール配信サービスにご登録ください。
※これらのメール配信サービスに登録すると、ニュース等の魚以外の情報も配信されます。

クラブ エヌ club N
登録は、南海放送ホームページ <http://www.rnb.co.jp>から

よんどく 読ん得
登録は、デジタルシティ愛媛 <http://www.dcity-ehime.com>から

「県の魚」知ってますか?

愛媛県の魚は「マダイ」です。平成5年に県の魚に制定されました。県内全域で漁獲・養殖され、「日本一」の生産量を誇っています。郷土料理にも多く利用され、祝い事に利用されるおめでたい魚の代表です。

岡漁政課 ☎089-912-2606

広告

広告