「食材の王国・しずおか」産地見学交流会に参加

都内の料亭や高級食料品店との取引が多い築地市場の関係者を対象に、県内産地の見学や県内産食材の試食により、その特徴や安全性について理解を深めるとともに安定的な取引や販路拡大を図るため標記の会が開催されました。水産関係では平成 23 年 10 月 30 日午後、稲取漁港に築地市場取引関係者を招いて、伊豆漁協稲取支所の鈴木運営委員長が「稲取キンメ」の PR、出荷先や価格についての意見交換を行いました。当日は生憎の時化で漁がなく、実物のキンメダイを眼にすることはありませんでしたが、調理人の方々から盛んに質問があり、築地市場においても稲取ブランドが浸透していることが覗われました。夕方からは会場を今井浜東急リゾートに設けて交流会が行われました。ここでも、漁協代表として稲取の鈴木運営委員長が「稲取キンメ」を、須崎の土屋理事が「須崎　日戻り金目鯛」の PR を行い、食材としての優位性をアピールしました。交流会では多くの県産食材が持ち込まれ、今井浜東急リゾートの片之坂料理長が腕を揮い、キンメダイを使った料理では、お刺身をはじめ、ブイヤベース、押し寿司、釜飯などを提供してくださいました。会場には現在都内で活躍中の新進気鋭のシェフや調理人も臨席され、食材についての情報収集に余念が無い様子でした。なかでも、たまたま隣席となった南麻布にお店を構える山田チカラ氏と歓談できましたが、氏は静岡市内出身ということもあり、県産の食材には大変興味を惹かれるとのことでキンメダイのお刺身の味を高く評価されているようでした。また、赤坂の観世水店主平川健一郎氏は伊豆のキンメダイのしゃぶしゃぶを是非お店で提供したいとのことで関係者と商談されていました。

写真１ 鈴木運営委員長の説明

写真２ キンメ料理の数々

本会は築地市場関係者で組織する「ルネッサンス築地野菜くだもの推進委員会」と本県マーケティング推進課により企画されたものですが、伊豆の食材としてなくてはならないキンメダイを取り上げていただいたことで静岡県産水産物のすばらしさの一端を披露できたのではないかと感じています。

（高瀬　進）