

「6次産業・『食の都』づくりふじのくに県民の集い」に参加

静岡県では6次産業化による加工品の開発や県内で活躍する料理人と生産者との連携による地域農林水産物の活用を推進しています。平成24年2月16日、静岡市内において「6次産業・『食の都』づくりふじのくに県民の集い」がマーケティング推進課主宰のもと開催され、約150名の関係者が参集しました。県内特産品および地域新興作物等の開発事例、生産者と仕事人*の連携事例、食材提供システムの構築事例の発表がありました。水産関係では、浜名湖の角建て網の漁獲物を活用した「漁師みそ」の開発について事例報告があり、味の良さや販売等今後の展開について質疑が交わされました。

報告会の終了後に別会場において、6次化新商品や地域新興作物を使った料理の試食があり、意見交換の場が持たれました。水産では報告があった漁師みそをはじめ、うなぎぼく飯のもと、ニジマスの缶詰、そして東部からはいとう漁業協



写真1 いとう漁協展示ブース

同組合さんの「朝獲れ新鮮すり身」を使ったあたらしい料理が提供されました。農水相見えて交流する機会は少ないので、今回は同時に作物や製品を試食できる希少なチャンスでした。「朝獲れ新鮮すり身」は魚本来が持っている味を知ってもらうためにまったく味付けを施さないものと、少々塩と香辛料で味付けされた焼き物が出されましたが、試食された方々の感想は生臭さがないことと、



写真2 試供された料理

お酒の肴に合いそうだという評価が多く聞かれました。また、どのようにしてすり身を製造しているかという質問も多く寄せられ、漁協の担当者はiPadを利用して実際にすり身を製造している場面を提示するなど熱心にPRを行っていました。

実際に試食して、どの製品もたいへん美味しく、静岡県の産物として全国に誇れるものばかりであると感じました。

仕事人*：中村主水の仕事人ではなく、静岡県が認定した県内産物を活用した料理を提供する調理人200名。

(高瀬 進)