

## 「きんめ缶」を使った料理の試食会

平成 25 年 1 月 4 日（金）に下田東急ホテル（下田市）で開催された賀詞交歓会、2 月 4 日（月）にイタリアンレストラン「サルデー」（松崎町）で開催された賀茂十一野菜試食会で、「きんめ缶」を使った料理の試食が行われました。

しずおか食の都仕事人による「きんめ缶」創作料理は、どれも大変すばらしい出来で、来賓の方々も喜ばれていました。また、同時に「きんめ缶」の活用の幅の広さ、今後の将来性も感じることができました。

きんめ缶は、きんめだい底立てはえ縄漁業で漁獲し、下田市魚市場に水揚げされたキンメダイ（通称沖キンメ）を使ったもので、平成 24 年 12 月から主に伊豆漁業協同組合直売店で販売が開始されました。販売から約 2 ヶ月で初期ロットのほとんどが売り切れたと聞いています。

伊豆漁業協同組合のブランド商品「きんめ缶」をきっかけにして、今後も新たな取り組み、活性化に向けて努力していただきたいと思います。



写真1 きんめ缶（水煮）を使ったチャウダー



写真2 きんめ缶（綿実油漬）を使った春巻き



写真3 きんめ缶（バジル入りオリーブ油漬）を使ったパスタ



写真4 きんめ缶(バジル入りオリーブ油漬)を使ったクロスティニー



写真5 きんめ缶(水煮)を使ったリゾット

を使ったクロスティニー

(飯沼紀雄)