伊豆・いとう地魚王国設立

近年、農林水産業者が、生産だけでなく、加工や販売、流通業にも取り組む「６次産業化事業」が全国各地で精力的に進められています。

本県においても、各地で６次産業化事業が進められていますが、今年６月 29 日、「伊東市」と、伊東市の産業経済の発展を目指した事業を推進する「伊東市商工会議所」、伊東の水産物の供給基地（水揚げ地）である「いとう漁協」の３者が団結し“伊豆・いとう地魚王国”を設立、伊東に水揚される“地魚”の消費拡大や販売促進、魚食普及の取り組みを始めました。

伊豆・いとう地魚王国では、地元、そして県外の方々に対し、伊東で水揚される魚を知ってもらい、食べてもらうこと、さらに、飲食店や小売店で広く使ってもらうことを目指し、地魚のおろし方教室などの魚食普及事業、ホームページの開設やイベント開催による地魚 PR 事業、首都圏をはじめ全国の飲食店と共同しての地魚販路開拓・拡大事業、地魚を活用した商品の研究開発事業などを進めています。

販路開拓・拡大事業では、東京都内で８月 20 日新規オープンの和食レストラン「紺碧の海」に伊東市魚市場に水揚された地魚を直接搬入することが決まりました。現在、キンメダイをはじめ、イサキ、カマスといった伊東直送の地魚を使った料理が提供されています（写真）。また、地魚おろし方教室では、好きなだけ魚をおろすことができる、ということで参加者から好評を得ており、各所から開講を希望する声が上がっています。

写真 「紺碧の海」オープンイベント

今後の展開としては、ホームページコンテンツの充実を図り、情報発信を進めるとともに、創作料理コンテスト等のイベント開催も予定しています。伊豆分場もアドバイザーとして地魚王国の活動に参画しておりますが、本事業が益々発展するよう、支援を続けていきたいと思います。

（鈴木勇己）