

“いか様丼” が日本一に

平成 29 年 11 月 19 日に東京都千代田区の日比谷公園で開催された「第 5 回 Fish-1 グランプリ」のプライドフィッシュ料理コンテストに伊豆漁協西伊豆統括支所が出場し、同漁協直営食堂の看板メニュー「いか様丼」が見事グランプリを獲得しました。

いか様丼は、仁科漁港に水揚される特産品の“仁科の真イカ”（スルメイカ）を使った料理で、刻んだたくあんと胡麻を混ぜた酢飯の上に、短冊状に切った刺身と、秘伝のタレに漬けた刺身を乗せ、さらにその上に“西伊豆の夕陽”に見立てた卵黄をトッピングした丼です（写真 1）。



写真1 いか様丼

いか様丼は、まず書類審査で東海・北陸ブロック代表に選ばれ、Fish-1 グランプリへの出場が決定しました。イベント当日は、休む間もなくいか様丼を作り続け、また、声が枯れるほど呼び込みを行ったとのことで、いか様丼の魅力に加え、漁協、漁業者の皆さんの頑張りがグランプリ受賞に繋がったことと思います（写真 2）。

近年、仁科の真イカは不漁が続いていますが、いか様丼の Fish-1 グランプリ受賞は、イカ釣り漁師の皆さんの大きな励みになったことと思います。



写真 2 グランプリ受賞式

(鈴木勇己)