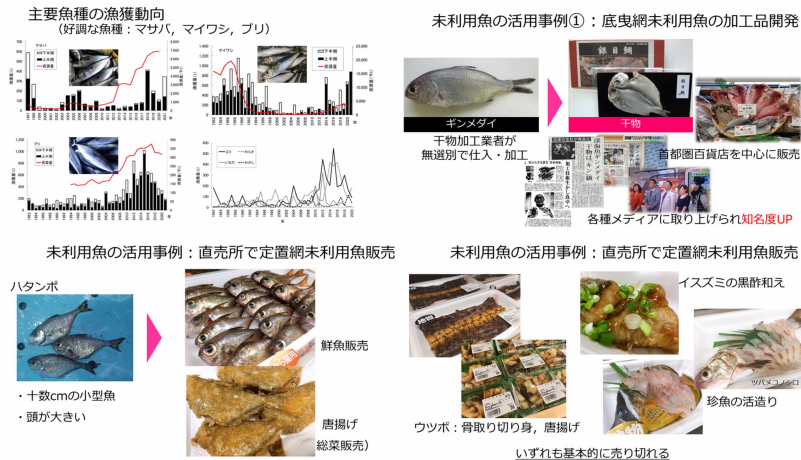


伊東青年会議所の「未利用魚」勉強会で講演

令和4年1月20日、当場は伊東青年会議所が実施する未利用魚活用に向けた勉強会において、「伊東魚市場における主要魚種の漁獲動向と未利用資源の活用について」と題して講演（Web開催）を行いました。伊東青年会議所は、伊東市内の40歳未満の飲食業、建設業、小売業従事者等で構成され、伊東市周辺地域の産業や社会の諸問題を調査、研究し、地域社会の発展を目指した取り組みを行う団体です。今年は水産資源の現状について学び、未利用魚（食べ方がわからない、規格が揃わないといった理由で流通に乗らず廃棄処分される魚）の活用をテーマに活動するとのことで、水産資源や未利用魚に関する基礎的な見聞を得るため、当場に講演の依頼がありました。

講演では、伊東魚市場に水揚げされる主要魚種（マアジ、さば類、いわし類、ブリ、スルメイカ）の資源動向、未利用魚を使った加工品開発や、西伊豆町の農水産物直売所「はんばた市場」における鮮魚・惣菜販売の事例などについて紹介し（図）、参加者からは「未利用魚の種類は地域によって違うのか?」「未利用魚の活用を進める上で参考にしたい」といった質問や意見がありました。



(図) 講演内容の一部

伊東市青年会議所は、今後、未利用魚の料理動画を作製するなどして、情報発信や活用に向けた取り組みを進めるとのことであり、これが他地域にも波及して、限りある資源の有効活用に繋がることを期待します。（鈴木勇己）