

えひめ水産イノベーション地域だより

発行：公益財団法人 えひめ産業振興財団
えひめ水産イノベーション創出地域
TEL 089-960-1153 FAX 089-960-1105
E-mail : sakamoto@ehime-iinet.or.jp
http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/

第9号 平成25年9月4日(水)発行

9月、秋です。秋雨が降り続いています。

9月は、日の暮れが早く、夜が長くなり秋めいてくることから「夜長月(よながつき)」とか、秋雨前線の影響でよく雨が降ることから「長雨月(ながめづき)」とも呼ばれるそうです。

秋を代表する魚と言えば、北の代表は「サマ」。今年は漁場が遠く、群れが薄いといわれ、今のところ漁模様は低調とのことです。一方、南の代表は「サバ」。夏の産卵後、餌をいっぱい食べて、たっぷり脂肪が乗るので「秋サバ」は大変美味しいとされております。県水産研究センターによりますと、今年上半期(1-7月)、宇和海のサバの水揚げは、近年を上回っており、特に南部海域では好漁で、近年同期の1.8倍の水揚げとなったとのことです。また、下半期(8-12月)についても前年同期を上回る見通しであると予想されております。豊漁を願っています！



上：マサバ 下：ゴマサバ(腹側に点々とゴマ模様)



鮮魚燻製ブランド化シンポ(石川県輪島市)

平成25年8月8-9日、石川県輪島市で開催された「奥能登発、鮮魚燻製ブランド化シンポジウム」に出席しました。輪島市曾々木海岸沖の大型定置網では、1統で年間100トンものゴマフグを主体としたフグが獲れ、これまでは全て加工原料として福岡県に搬送されてきました。

平成19年3月に起きた能登半島地震の震災復興事業を活用して、大型定置網を経営する会社がフグを自社で燻製加工し、商品化を図り、販売するという水産業の6次産業化により、奥能登を元気にするという取り組みです。

今回のシンポは、昨年からはまった3ヶ年事業の1年目の成果報告会で、公害防止機器製造メーカーによる燻製機の開発や燻製の試作品づくり等について報告があり、この事業に参画されている方々の熱い思いが伝わってきました。

試食会があり、味・食感ともに好評で、食品販売業者からは早速取り引きをしたいとの声がありました。



ゴマフグ：日本海を回遊する大型のフグで体長45cmになる。



薪ストーブを改良した燻製機



試食用にスライスされたフグの燻製

第15回シーフードショー(東京)

平成25年8月21-23日、東京国際展示場「東京ビックサイト」で開催された「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」に出席しました。日本と世界の18の国・地域から701社が出展。

「愛媛県ブース」も出展、愛媛自慢の美味しく安全・安心な水産物とその加工品を国内、国外に知ってもらうために、初めて愛媛県ブースを出展したもので、宇和海を中心とした県内20社が選りすぐりの商材・商品を展示紹介しており、各ブースを訪問し、自慢の水産加工食品や販売戦略等について調査をしました。「愛媛県ブース」の出展者は次のとおり

≪朝日共販(株)〈伊方町〉(株)オーシャンドリーム、(株)ステップコミュニケーション、八水蒲鉾(株)、(株)谷本蒲鉾店〈以上八幡浜市〉(株)南予ビージョイ、愛媛県認定漁業士協同組合、(株)ダイニチ、(株)宇和島プロジェクト、秀長水産(株)、水幸苑(有)、(株)島原本舗、(有)安岡蒲鉾店、(有)宇和島屋〈以上宇和島市〉愛南漁業協同組合、宝水産(有)〈以上愛南町〉(株)シロモト食品〈大洲市〉愛媛県漁業協同組合連合会、(有)石丸弥蔵商店〈以上松山市〉森松水産冷凍(株)〈今治市〉≫



お知らせ

8月17・18日に宇和島市で開催された「水産イノベーションスキル修得講座(第4回)」については、次号に掲載します。