

■水産加工品の消費拡大に向けた主な取り組み



▲「かずの子の日」制定記念イベント



▲「かずの子の授業」(港南中学校)

▼市では水産加工品の消費拡大に向け、留萌水産物加工協同組合やNPO団体などと連携しながら、さまざまな事業に取り組んでいます。

●主な取り組み

- 【5月】・ホテルグランド東雲に食材PR提供(茨城県つくば市)
 - ・市内学校給食にかずの子メニューを提供開始
 - ・船場公園で『「かずの子の日」制定記念イベント』を開催
 - ・「かずの子の授業」をスタート(市内小中学校)
- 【7月】・「北海道うまいもんサミット」でPR(函館市)
- 【9月】・「旭川空港50周年イベント」でPR(旭川市)
 - ・「札幌市卸売市場消費拡大フェア」でPR(札幌市)
 - ・「北の恵み食べマルシェ」でPR(旭川市)
- 【10月】・「東京留萌の会」などでPR(東京都港区ほか)
 - ・北海道留萌マルシェ品川店に食材PR提供(東京都港区)
 - ・留萌市長が大阪市中央卸売市場を表敬訪問(大阪府大阪市)
- 【11月】・留萌市長が築地中央卸売市場を表敬訪問(東京都中央区)
 - ・「大阪市中央卸売市場85周年イベント」でPR(大阪府大阪市)
 - ・テレビ番組「ぐるっと北海道」でPR

●12月に取り組む事業を紹介するMO～!

- ・6日(火)～7日(水)「冬のるもい大物産展 in チカホ」に出展(札幌市)
- ・19日(月)～22日(木)『「かずの子のマチ」留萌フェア』に出展(東京都千代田区)

◆簡単! かずの子レシピ◆ (北海道水産物加工協同組合連合会 提供)

「クリームチーズカナッペ」



材料(6枚分)

- ・塩抜きかずの子……………2本(25g)
- ・クリームチーズ……………50g
- A { 薄口醤油……………小1/2
- 練りわさび……………小1/2
- ・クラッカー……………6枚
- ・パセリ(みじん切り)……………適量

- ①塩抜きかずの子を細かく刻む
- ②ボウルにクリームチーズとAを入れて練り合わせ、①を加えて和える
- ③クラッカーに②を塗り、パセリをのせる

辛うま! 「トロトロサラダ」



材料(2人分)

- ・味付けかずの子……………2本(100g)
- ・長芋(皮をむき千切り)……………150g
- ・キュウリ(5cmの長さで千切り)……………1本
- ・白ごま……………少々
- A { 酢……………大2 サラダ油……………大3
- 醤油……………大1 豆板醤……………小1

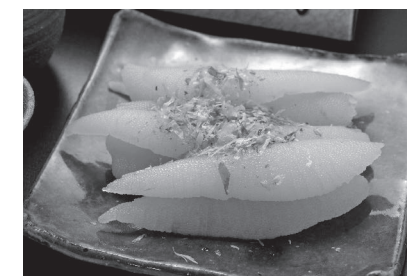
- ①長芋とキュウリを合わせ、細めに切った味付けかずの子と和える
- ②Aを合わせてドレッシングを作り、①と合わせて器に盛り、白ごまをふる

特集

問 市・経済港湾課 ☎ 42-1840

留萌のかずの子を みんなで食べよう!

市では、かずの子などをはじめとする水産加工品の消費拡大推進事業に取り組んでいます。



塩かずの子 加工生産日本一

かずの子には、DHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)などが豊富に含まれています。また、痛風の原因となるプリン体ごくわずかしが含まれていないことから、プリン体を気にする人でも安心して口にできる食品と言われています。

留萌市は「塩かずの子加工生産日本一」を誇ります。生産の歴史は古く、昭和32年ごろまでは、留萌近海で捕れるニシンを加工していました。ニシンが水揚げされなくなっただけでなく、加工技術が絶やすことなく、原材料をカナダなどから輸入し、品質を継承してきました。

かずの子は、正月の縁起物としておせち料理に欠かせません。近年では、代表的な塩かずの子や味付けかずの子に加え、マヨネーズ和えなどのバリエーション豊かなかずの子加工品が販売されており、普段の食事を彩る一品として食卓に登場する機会も増えています。

留萌のかずの子をおいしく食べて、みんなで応援しましょう。

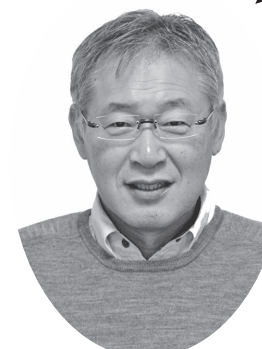
■留萌のかずの子について

留萌水産物加工協同組合理事長の加藤泰敬さんに、留萌のかずの子についてインタビューしたMO～!

おいしさの秘密や消費拡大に向けた取り組み、今後の展望などを聞いたMO～♪



▲「KAZUMOちゃん」



留萌水産物加工協同組合理事長

かとう やすたか
加藤 泰敬 氏

留萌水産物加工協同組合には現在、市内の水産加工業者10社、関連組合2団体が加盟しています。

留萌のかずの子がおいしいのは、留萌の水と品質の良い原材料を使っているからです。特に塩かずの子は全国加工生産量の約50%で、日本一の生産量と品質を誇ります。ただし、地元での知名度はまだ低いのが現状です。

このため、地元の方にもっと親しんでもらおうと、市内学校給食へのかずの子メニュー提供や『「かずの子の日」制定記念イベント』の開催、「かずの子の授業」の実施など市と連携した事業にも積極的に取り組んでいます。

今後は、かずの子の健康パワーなどもアピールしたいと考えています。多くの方に留萌のかずの子を知ってもらえるとうれしいですね。