

宮城県漁業協同組合わたり亶理支所水産加工研究会（宮城県 亶理町）

アカシタビラメのさつま揚げ

◇活動の経緯、内容

平成7年に発足した漁協女性部22人のグループである。同じ地域の農協女性部との交流から地場産品を育てる姿勢を学び、地元で獲れる魚介類を使った商品開発に取り組んだ。

漁業における陸上作業を中心的に担う多忙な女性達が、漁協や町の支援のもとに本格化したのが、流通に乗らない魚を活用した惣菜づくりで、これまでに十数種類の惣菜を開発、月2回開かれる「浜っこかあちゃん市」などで販売し好評を得ている。



「新鮮な材料を贅沢に使う」「気軽に買ってもらえる値段」を基本理念に活動し、材料となる新鮮な魚介類は漁協から積極的に購入している。流通に乗らない小型魚を安価に調達できる一方で、そうした魚に値がつくことで地元漁業の振興にも寄与していると評価されている。

また、中学生とその親を対象とした調理実習を催したり、近隣市町の団体等との交流に魚料理を提供したりと、魚食の普及や漁業の現場を伝える活動にも取り組んでいる。

◇代表作品の紹介

アカシタビラメのさつま揚げ：

せっかく水揚げされた魚を無駄にしたくないという思いから考案されたこのさつま揚げは、小型のアカシタビラメを小骨ごとすり身にし、地場産の野菜などとともに加工したものである。

サクッとした食感で、添加物を一切使わない健康的な商品として、子どもから高齢者まで幅広い人気を得ている。

