

# キンメ消費拡大 アカイカイカが？



## 八戸魚市場など試食会

八戸港のサバやスルメイカが不漁となる中、キンメダイやアカイカ(ムラサキイカ)の消費拡大を目指そうと、八戸市の卸売業・八戸魚市場(川村嘉朗社長)と同市の漁業会社・開洋漁業(河村桂吉社長)は12日、市水産会館で2魚種を使った料理の試食会を初めて開いた。流通関係者ら約170人が参加し、多彩なメニューに舌鼓を打った。

昨年、八戸港に水揚げされた船凍キンメダイは約1700トだったが、流通範囲が狭く、現状でも500トほど在庫を抱えるなど販路拡大が課題となっている。船凍アカイカは船凍ス

キンメダイ料理を味わう流通関係者ら12日、八戸市水産会館

ルメイカの不漁が長引く中、期待が高まっている魚種。流通関係者に2魚種の味の良さなどを知ってもらい、全国に流通網の構築を図る狙い。

同日は試食会が始まる午前11時から参加者が長い列を作った。キンメダイのメニューは刺し身や昆布締め、缶詰、缶詰を使った炊き込みご飯など計13種類。アカイカは刺し身とあぶり、みそこうじ漬けのほか、八戸水産高校と八戸いか釣漁業協議会が共同で開発した缶詰など。試食会では、同校の生徒が調理や受け渡しなどに協力した。

参加した青い森信用金庫職員の田代裕也さん(46)は「『こういふ料理の仕方もあるんだ』と

いう発見があった。特に炊き込みご飯がおいしかった」と満足した様子。河村社長は「想像以上の盛況ぶり。これが消費拡大の起爆剤になれば」と話した。

(野上圭佑)