

キンメダイとムラサキイカ

販路拡大へ魅力発信

八戸で初の試食会



キンメダイやムラサキイカの魅力を発信した試食会。12日、八戸市



船凍キンメダイの缶詰を使った八戸せんべい汁

八戸港に水揚げされるキンメダイやムラサキイカ(アカイカ)の販路を広げようと、水産卸売業の八戸魚市場と開洋漁業(八戸市)は12日、市水産会館で試食会を初めて開いた。食品加工や流通、飲食業の関係者を対象に、二つの魚種を使った料理を提供。地元での消費拡大を目指し、食味や魅力をアピールした。同港に水揚げされるキン

メダイは北太平洋の天皇海山海域で、ムラサキイカは北太平洋漁場でそれぞれ漁獲され、いずれも船上凍結で鮮度を保持している。

同日は計18品のメニューを用意。キンメダイはあぶり刺し身や焼きほぐしなどで、ムラサキイカは刺し身やみそこうじ漬けなどで提供した。八戸魚市場のキンメダイ缶詰を使用した八戸せんべい汁や炊き込みご飯も並べ、レシピ表を配布した。

ヤマツ谷地商店(同市)が原料を供給し、青森県立八戸水産高と八戸いか釣漁業協議会が製造したムラサキイカの缶詰も紹介。同社の谷地充晴社長は「不漁が続くスルメイカの代替として発信したい」と語った。会場には水産加工業者を

中心に約170人が来場。武輪水産(同市)の鈴木春男常務は「キンメダイは濃い味付けが合いそうで興味がある。ムラサキイカは供給や魚価が安定すれば使いたい」との評価を示した。

開洋漁業の河村桂吉社長は「試食会は好評だったと思う。加工業者や飲食店が独自の商品を作り、消費者に届けてもらいたい」と販路拡大に期待を込めた。

(松原一茂)