

だしのうま味を活用しておいしく減塩!!「だし活」が5周年を迎えます!

県では、県民の皆さまの健康寿命の延伸に向けて、だしのうま味を活用して、おいしく減塩を推進する「だし活」に平成26年度から取り組んでいます。この「だし活」が5年の節目を迎えることから、より一層の普及・定着を目指し記念イベントを開催します。

■5周年記念 おいしい「だし活」県民感謝祭

日時/平成30年10月30日(火) 11:30~
会場/ホテル青森「孔雀の間」
内容/料理研究家大原千鶴さんのライブキッチン、大原さんと知事の「だし活」トークショー、大原さんの料理「だし活御膳(仮称)」試食等

感謝祭の申込等、詳しくは公式SNSで!
だし活5周年事務局
だし活5周年事務局
dashi5th



根市 大樹さん

大阪芸術大学卒業後、地元新聞社に6年間勤務した後、新規就農。現在、八戸市にあるレストラン「農風 kitchen Yui」マネージャー、「合同会社南部どき」代表社員、「NPO法人青森なんぶの産者村」理事を務め、地域づくりに関する活動を精力的に行っている。



大学卒業後、地元の新聞社で記者をしていましたが、祖父母が遺した農地を引き継ぎ、農業を軸に新たなことに挑戦したいと思い、2010年に退職しました。オーストラリアでワインの勉強をした後、帰国し新規就農。2011年7月、シェフである弟と一緒に八戸市に農家レストランを開店しました。南部町の若手農家にも声をかけ、店で使う野菜や果物を提供してもらった。さまざまなネットワークが広がっていききました。

そうしたつながりのなかで南部町から声がかかり、NPO法人青森なんぶの産者村の事務局長を引き受けることになりました。主な活動内容は、グリーン・ツーリズムの推進、教育旅行・海外研修の受入れ、農工商連携による特産品の販売

などです。2016年には事務局長の職を退き、現在は理事を務めています。2016年には、南部町の総合商社をめざして、「合同会社南部どき」を設立しました。事業のひとつに、果樹の剪定枝を活用した燻製作りがあります。南部町は県内屈指のフルーツ王国ですが、農家の高齢化により剪定枝の後片付けや回収が大きな負担になっています。そこで、私たちが剪定枝を回収してチップにし、ナッツや鮭とほしめさばの燻製作り・販売を行うとともに、体験も受け入れたいです。

さらに、今年9月には、かつて町営市場として使われていた倉庫をリノベーションしてカフェをオープン。ゆくゆくは、駅前エリア一体のにぎわいにつな

めざすは、南部町の総合商社！ 地域資源を武器に魅力発信

「未利用魚も販売してみれば？」というアドバイスを受けました。未利用魚は、漁協が扱わないため、普段は自家消費するか近所に配っている魚介類です。なかには驚くほどおいしい魚介類もあるのですが、市場に出回らないため知名度がありません。「果たして売れるのだろうか」と、最初は半信半疑でしたが、県がパンフレットやホームページで魚介類のさばき方やレシピを紹介してくれていることもあって、反応は上々。真っ先に完売したのはこうした魚介類でした。今ではリーダーが増え、開店前から店の前に並んでくれるほどです。



熊谷 浩さん

野辺地町漁業協同組合理事。関東の大学を卒業後、神奈川県でシステムエンジニアとして働く。青森にリターンし、8年前から漁業に従事。2018年から現職。個人でAlPremium(エープレミアム)に登録し、水産物を県外に発送したり、「あおもりの肴フェア」に参加するなど精力的に活動中!

このため、鮮度の良さを体感してほしいと、海水を引いた水槽に魚介類を入れ、温度管理を行う設備も導入しました。生きのままスーパーに運ぶのは、管理・運搬面で気を遣いますが、

それ以上に売上にはね返ってきます。このフェアをきっかけに、青森市内の別なスーパーでも直接取引が始まりました。1次産業に従事する人が稼げる仕組みは本当に難しいし、モチベーションアップにもつながります。今後もフェアを通じて、青森の魚介類の豊富さを少しでも多くの人に知ってもらい、青森の漁業を元気にするためにがんばりたいと思います。



「あおもりの肴フェア」に参加し やりがいと収入がアップ!

私は関東でサラリーマンをしていましたが、地元に戻り8年前から母と2人で漁業を営んでいます。3月〜9月は刺網漁が中心で、マコガレイ、ヒラメ、アンコウ、タイ、マガレイ、ワタリガニ、ホヤなどを漁獲しています。冬場はナマコ漁が中心です。

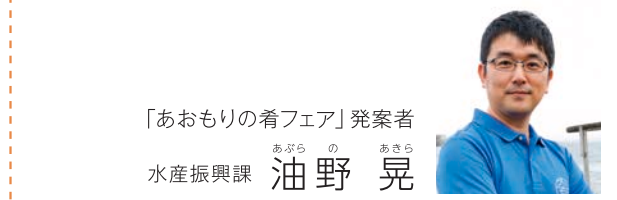
漁業は天候や海の状況に左右されるため、就業の当初から経営安定のための方策を模索していました。知人を通じて首都圏の飲食店に魚介類のサンプルを持ち込んだこともありましたが、商談成立には至りませんでした。また、ネット販売は通年提供の条件がクリアできず断念。そんな時、県から「あおもりの肴フェア」に参加して、スーパーで直接販売をしませんか?と、声をかけていただき、参加することにしました。

販売にあたり県の担当者から、

青森の「うまい肴」を 多くの県民に知って欲しい!

「あおもりの肴フェア」を発案したのは、漁業者から経営安定のための対策を強く求められたのをきっかけに、県産水産物の知名度を上げ、漁業者が潤うことができる場所をつくりたかったから。実際にイベントを開催してみて、魚を買って食べてもらうには、まずは、さばき方、食べ方を伝えることが重要だと改めて感じ、昨年12月からクックパッド「あおもりの肴キッチン」を開設。県産水産物を使った料理やさばき方などを紹介しています。今後はさらに、イベント開催会場や回数を増やし、青森県の水産物や漁師ファンをどんどん増やしていきたいと考えています。

クックパッドで「あおもりの肴キッチン」を検索!
<https://cookpad.com/kitchen/17764758>



「あおもりの肴フェア」発案者
水産振興課 油野 晃

生産者とふれあうことで 情熱と自然の恵みの 素晴らしさを知る。

魅力的な「食」の背景には、情熱にあふれた魅力的な人たちがいます。生産者や漁業者とふれあい、その思いに耳を傾けることで青森の食はさらに輝きを放ちます。



「農のふれカフェ」を体験してみませんか?
中南地域県民局が支援している「農のふれカフェ」は、一般的なカフェやレストランではなく、農家で収穫体験や調理体験を通して、農業者と消費者がふれあいながら料理やスイーツなどを味わう体験交流のこと。「ふれあい」、「フレンドリー」、「フレッシュ」をキーワードに展開中です。



柿崎こうこの 宝石箱や〜青森

旅先でその土地ならではの食材や料理を楽しむ、お土産に道の駅やローカルのスーパーで地産の旬食材をたっぷり買って帰る。時には保冷バッグを持参して。シンプルにそのままいただく、宿のご飯を真似たり...新鮮な食材のお持ち帰りは私にとって旅の楽しみのひとつです。もちろん青森へ帰省した際も同様、青森県産の野菜や海産物を目が胃袋が探してしまいます。

昨年、神奈川県住まいが長くなった兄と同時期に帰省し、スーパーに立ち寄った時のこと。兄が持つレジカゴの中は「さもだしの水煮」をはじめ青森食材ばかりが山盛り...! おかしいやら共感するやら。地元のみなさんがごく自然に享受している産物を、青森を離れて久しい私のようなものは、キラキラとした宝石のように遠くから眩しく見ているのです。本当に。



柿崎 こうこイラストレーター。青森生まれ。食をはじめ、旅、美容、健康などライフスタイルをテーマとしたイラストが人気。雑誌、広告、書籍などを中心に活躍中。
柿崎こうこHP/ビューティセブン / <https://www.kakizakikoko.com>
koko_kakizaki_illustration