

「瀬戸内さかな日和フェア」の開催について

1 要旨・目的

瀬戸内地魚のブランド化推進事業は、地魚の認知・評価を高め、消費拡大につなげることにより、漁業経営の収益性向上を図ることを目的とし、飲食店における営業実証、地魚の魅力を生かした商品開発、情報発信等の強化に取り組んでいる。

今回は、先月から始めた「瀬戸内さかな日和フェア」の内容を報告する。

2 現状・背景

「ひろしまは海山の多彩な食材に恵まれた美味しさの宝庫である」という、ひろしまブランドの「美味しい」食のイメージの確立に向けて、瀬戸内の魚の魅力向上を図ることとしている。

昨年度実施した「瀬戸内地魚のブランド化推進事業」における飲食店での営業実証では、季節の旬の魚料理を料理人の説明とともに、参加モニターに提供したところ、多彩な旬の魚を味わえたという意見をいただいた。

また、美味しい瀬戸内の魚の魅力を広めるため、「瀬戸内さかな」というネーミングとシンボルマークを令和5年4月に作成した。

本年5月のG7広島サミットでは、国際メディアセンターにおいて、魚をさばく技法の実演や伝統的な日本料理である握り寿司を提供し、「瀬戸内さかな」の魅力発信を行った。

3 概要

(1) 実施主体

広島県農林水産局水産課

(2) 実施期間

令和5年10月21日（土）から令和6年2月29日（木）まで

(3) 取組店舗

広島市内を中心に17店舗でスタートし、その後店舗の追加を予定

居酒屋かめ福	稲茶	海鮮酒場 番屋七宝丸
かき船かなわ	季節料理 ながせ	雑草庵 安芸
鮭稲穂	鮭なか	鮭 広島あじろや本店
正弁丹吾	日本料理 魚池	日本料理 喜多丘
日本料理 高山	白鷹	半べえ
ひろしま旬菜 鶴乃や本店	ホテル広島サンブラザ	

(4) 実施内容

取組店舗において、旬の魚を4種以上使用した特別なコース料理を、「瀬戸内さかな」のシンボルマークを活用しながら、その魅力を料理人からの説明を添えて提供する。

また、「瀬戸内さかな日和フェア」の実施期間中、漁業者や流通関係者が店舗を訪れ、臨場感をもって魚や漁の様子などを来店者に説明する交流会を開催する。

【日程調整中】

4 その他（関連情報等）

「瀬戸内さかな」の魅力を広めるため、来店者が取組店舗で撮影した料理写真をインスタグラム上において投稿することで、「瀬戸内さかな詰め合わせBOX」が抽選で当たる「瀬戸内さかなフォトコンテスト」を実施する。

※ 瀬戸内さかな ホームページ

<https://www.hiroshima-setouchi-sakana.jp>

