

資料番号	3
------	---

令和6年6月20日
課名 農林水産局水産課
担当者 課長 横内
内線 3609

「広島のこだわり漁師による瀬戸内さかなの取組発表会」の開催について

1 要旨・目的

瀬戸内さかなブランド化推進事業に取り組むことで、瀬戸内の魚が持つ強みや特徴を生かした広島への食のブランド化の取組を推進し、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とともに、持続的な沿岸漁業の構築を目指す。

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に取り組んでいる。

今年度は、その鮮度や美味しさに“漁師”の技術などのこだわりが大きく影響することから、こだわり漁師の存在自体を、瀬戸内さかなを支える重要なものと位置付け、そこに焦点を当てて取り組む。

3 概要

(1) 実施主体

広島県

(2) 実施期間

令和6年6月24日（月）13：00～16：00

(3) 場所

紙屋町スウィング 広島市中区基町地下街100号（シャレオ内）

(4) 実施内容

第1部： 「漁師の顔が見える瀬戸内さかな」取組発表会 13:00～14:00

- ・ 「漁師の顔が見える瀬戸内さかな」の発表
- ・ 漁師・岡野氏と野村氏によるこだわり漁師宣言
- ・ 稲茶・下原料理長による季節の料理デモンストレーション
- ・ 「夏の瀬戸内さかな堪能キャンペーン」の紹介

第2部： 記者交流会 14:00～14:30

- ・ プレゼンテーションした瀬戸内さかな、料理の撮影及び試食会
- ・ 漁師、料理人、キャンペーン担当者への質問等対応

第3部： 夏の瀬戸内さかな研鑽会 14:30～16:00

- ・ プレゼンテーションした瀬戸内さかなをテーマとする調理技術の研鑽会を（一社）広島県日本調理技能士会との共催で開催

4 参考

7月以降の取組スケジュール

- ・ 7月1日～8月31日 夏の瀬戸内さかな堪能キャンペーン
- ・ 7月8日 夏さかな体験会
- ・ 8月上旬 夏さかな体験会 第2弾

※ 各取組は、随時、プレスリリースするほか、瀬戸内さかな公式 HP (<https://www.hiroshima-setouchi-sakana.jp>) でも告知。

美味しさや鮮度の秘密は漁場や漁法にあり!?

広島のこだわり漁師による瀬戸内さかなの取組発表会

日時: 令和6年6月24日(月) 13時00分~16時00分 会場: 紙屋町スウィング

瀬戸内海は、潮流の強さ、浅瀬の多さ、山や川からの豊富な栄養などにより、多種多様なおいしい魚が育ちます。また、季節によって大きく水温が変わるため、四季折々で旬な魚が集まります。こうした瀬戸内さかなを使った料理は、広島だからこそ美味しく味わうことができます。

こうしたことから、県では、瀬戸内さかなを、広島県ならではの食資産として捉え、漁師や料理人といった関係者の皆様と連携し、瀬戸内さかなのブランド化に向けて重点的な取組を展開します。

この度、6月24日に、瀬戸内さかなについてのプレイベントを行います。当イベントでは、

■こだわり漁師による、漁場・漁法や締め方などの工夫の発表、

■県内有名料理店の料理長によるデモンストレーション

などを行います。

広島県では、多様な主体とともに「おいしい広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩や美味しさを磨き、その魅力を発信してまいります。この一環として、瀬戸内の魚の持つ強みや特徴を生かした「瀬戸内さかな」のブランド化に取り組んでまいります。

【イベント概要】

第1部: 「漁師の顔が見える瀬戸内さかな」取組発表会 13:00~14:00

- ・「漁師の顔が見える瀬戸内さかな」の発表
- ・稲茶・下原料理長による季節の料理デモンストレーション
- ・「夏の瀬戸内さかな堪能キャンペーン」の紹介
- ・フォトセッション

第2部: 記者交流会 14:00~14:30

- ・プレゼンテーションした瀬戸内さかな、料理の撮影及び試食会
- ・漁師、料理人、キャンペーン担当者への質問等対応

第3部: 夏の瀬戸内さかな研鑽会 14:30~16:00

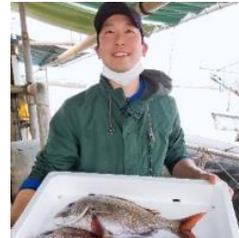
- ・プレゼンテーションした瀬戸内さかなをテーマとする調理技術の研鑽会

※旬の瀬戸内さかな料理の魅力で旅行需要を喚起する「瀬戸内さかな堪能キャンペーン」の開始案内や、(一社)広島県日本調理技能士会との共催による技術研鑽会も実施いたします。

<広島市漁協 岡野 慎吾様>



<鹿川漁協 野村 幸太様>



イベント開催概要

- 開催日時 令和6年6月24日(月) 13:00~16:00 (12:30受付開始 ※先着順)
【第1部】「漁師の顔が見える瀬戸内さかな」取組発表会 : 13:00~14:00
【第2部】 記者交流会 : 14:00~14:30
【第3部】 夏の瀬戸内さかな研鑽会 : 14:30~16:00
- 会場 紙屋町スウィング (〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100)



<アクセス>

公共交通機関をご利用の場合

- ・広島電鉄…「紙屋町西電停」「紙屋町東電停」本通電停
- ・アストラムライン…「県庁前駅」「本通駅」
- ・バス…「紙屋町」「広島バスセンター」(広島バス、広電バス、広島交通、JRバスなど)

お車でお越しの場合

- ・シャレオ駐車場をご利用ください(基本料金30分220円/駐車後24時間の最大料金1,500円)。

主な登壇者 (敬称略)

▼漁師

- ・広島市漁協 **岡野 慎吾**(おかの しんご)

広島県広島市出身の釣り・ほこつき漁師。料理人の経歴から、料理によって締め方を変えた方がよいことを知っており、店からのオーダーや料理によって処置を変えている。

- ・鹿川(かのかわ)漁協 **野村 幸太**(のむら こうた)

広島県江田島市出身の底引き網漁師。夏は自慢のハマを中心に出荷。血抜き、神経締め、冷やし込み、1尾ずつ丁寧に処置することを心掛ける。



▼調理デモンストレーション

- ・稲茶(いなさ)

料理長 **下原 一晃**(しもはら かずあき)



▼研鑽会講師

- ・日本料理 魚池(うおいけ)

料理長 **池田 将訓**(いけだ まさのり)



▼主催者

- ・広島県 農林水産局

水産課長 **横内 昭一**(よこうち しょういち)

「瀬戸内さかな」について

「瀬戸内さかな」とは、瀬戸内海で獲れる多様な魚介類を表す総称です。

広島県の海は、瀬戸内海の中でも比較的浅く、干潟や藻場も多いため、いろいろな魚が産卵に来る場所となっており、多くの魚を育む「ゆりかご」と言われています。また、季節によって水温が大きく変わるため、一年を通して四季折々の旬の美味しい魚が豊富に存在します。

シンボルマークは広島県、市場、飲食店の皆さまと一体となって作り上げたもので、海流をイメージした12本の線で魚のフォルムをデザインし、1年間12カ月を通して、豊かな魚が味わえることを表現しています。



瀬戸内さかな公式シンボルマーク

瀬戸内さかな堪能キャンペーン概要

▼夏のプレゼントキャンペーン内容

- 実施期間： 令和6年7月1日(月)～8月31日(土)
- 抽選時期： 9月中旬頃
- 内容： 広島を代表する飲食店が用意する夏の瀬戸内さかな料理をご注文いただいたお客様の中から、抽選で素敵な商品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。
- 参加方法： 対象店舗にて瀬戸内さかな料理をご注文後、お食事の会計時にもらえるQRコードから所定の応募フォームにアクセスして応募いただきます。
- 特設サイト： <https://www.hiroshima-setouchi-sakana.jp>



本事業は、「おいしい広島プロジェクト」の一環として実施されます。「おいしい広島プロジェクト」は、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き、発信していくことで、広島の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。