

広島魚市場(株)と**県内初**となる「新しい競り」を実証実験！

漁師のこだわりに価値を付ける競りで瀬戸内さかなの価値向上に挑戦！

こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクト発表会

日時：令和6年10月22日(火) 14時00分～16時00分

会場：紙屋町スウィング

広島県では、生産者や料理人など多様な主体とともに、広島の美味しさを磨き、その魅力を発信する「おいしい！広島」プロジェクトを推進しています。10月2日(水)に、キックオフとなる決起会を開催し、様々な関係者より、おいしい！広島を創る取組を発表頂きました。

この一環として、広島県ならではの食資産である「瀬戸内さかな」のブランド化では、今年6月においしさの源である漁師のクラフトマンシップに焦点をあてた「こだわり漁師」の魅力発信の取組を先行してスタートさせました。

この度、こだわり漁師の取組を発展させ、その価値を飲食店を通じて届ける体制を強化するため、市場関係者と連携し、「新しい競り」の形に挑戦します。そこで、次の内容のとおりプレスイベントを行います。



① こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクトの発表

瀬戸内さかなの流通拡大、延いては流通価値向上には、市場での取引活発化が喫緊の課題となっています。一方で、少量多品種が獲れる瀬戸内海では特定魚種をブランド化し、競り等を通じた活発化も難しいのが現状です。そこで今回、魚種ではなく「**ヒト(こだわり漁師)**」を軸とした**新たな競りの開催**を通じて、瀬戸内さかなの流通強化、課題解決に挑戦します。

② こだわり漁師が獲る旬の「瀬戸内さかな」×県内の熟練料理人による研鑽会

競りの成功には参加者への品質の良さの伝達が重要です。そこで10/29開催の競りに参加するこだわり漁師の魚を使って、流通業者・料理人がその良さを学ぶ研鑽会を実施します。

【イベント概要】

第1部：プロジェクト発表会 14:00～15:00

- ・こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクトの発表
- ・こだわり漁師が獲る旬の「瀬戸内さかな」
×県内の熟練料理人による調理プレゼン・研鑽会
- ・「秋の瀬戸内さかな堪能グルメフェア」開始の案内
- ・フォトセッション

第2部：メディア交流会 15:00～16:00

- ・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、流通関係者、キャンペーン担当者への個別取材



イベント開催概要

開催日時 令和6年10月22日(火) 14:00~16:00 (13:30受付開始 ※先着順)
【第1部】プロジェクト発表会 : 14:00~15:00
【第2部】メディア交流会 : 15:00~16:00

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)

お車でのお越しの場合

- ・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

- ・広島市漁業協同組合 **岡野 真悟**(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良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)漁業協同組合 **内藤 希誉志**(ないとう きよし)

漁師歴42年。江田島市の定置網・刺し網漁師。お客さんの「おいしい」をやりがいに、血抜きや神経締め、締めた後は氷水の中で冷やすなど、取り扱いに強いこだわりを持つ。



▼実証実験パートナー

- ・広島魚市場株式会社

代表取締役社長 **佐々木 猛**(ささき たけし)

鮮魚部 次長 **右近 浩二**(うこん こうじ)

▼研鑽会講師

- ・一般社団法人 広島県日本調理技能士会 専務理事

日本料理高山 代表 **高山 和典**(たかやま かずのり)

神田川俊郎氏のもとで修業。「料理は素材の質で決まる」を信条に、食材の魅力を最大限に引き出す技を追求する。その日の献立は、その日仕入れた食材のみを使用している。



▼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)

こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクトに係るPRスケジュール

日時	場所	内容
10月22日 (火) 午後2時～	紙屋町スウィング 〒730-0051 広島県広島市中区基町 地下街100	取組発表会 <ul style="list-style-type: none">• こだわり漁師を軸とした競りの実証実験案内• 競りに参加する仲卸業者や料理人がその良さを学ぶ研鑽会（事前の理解活動）

10月29日 (火) 午前4時半～	広島市中央卸売 市場中央市場 〒733-0832 広島県広島市西区 草津港一丁目8番1号	こだわり漁師の競り開催 (広島魚市場との実証実験) <ul style="list-style-type: none">• こだわり漁師を軸とした競りの開催（主催：広島魚市場株式会社） 当日は特別な競りのブースを設け、メディア様に取材いただける場をご用意いたしますので、詳細は事務局へお尋ねください
-------------------------	--	--

10月29日 (火) 午後6時～	かき船 かなわ 〒730-0051 広島県広島市中区 大手町一丁目地先	体験会 <ul style="list-style-type: none">• 早朝に競り落とされたこだわり漁師の瀬戸内さかなを用いた料理と県産日本酒で、特別な食体験の場を開催 当日はメディア様に取材いただける場をご用意いたしますので、詳細は事務局へお尋ねください
------------------------	--	---

瀬戸内さかな堪能グルメフェア概要

▼秋の瀬戸内さかな堪能グルメフェア内容

- 実施期間： 令和6年10月25日(金)～同12月15日(日)
- 内容： 瀬戸内さかなの魅力発信を目的に、旬の瀬戸内さかなを堪能できる選りすぐりの料理店合同でグルメフェアを開催いたします。広島の日本酒を合わせてお楽しみください。
- 併せて対象の瀬戸内さかな料理を食べて当たる素敵なプレゼントキャンペーンも実施します。
- プレゼントキャンペーン参加方法： 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://hiroshima-setouchi-sakana.jp/>



「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

「こだわり漁師」について

瀬戸内の恵み豊かな広島県には、美味しい海の幸をお届けするために情熱を注ぐ漁師が数多くいます。彼らは漁場選びや漁法、そして魚の取り扱いに細心の注意を払っており、その熱いこだわりが詰まった魚に、洗練された料理人の創意工夫と技術が加わることで、「瀬戸内さかな」は広島県の食資源の中心を担う存在に成長できると考えています。

本事業では、そんな美味しい魚を食べてもらうために日々技術を磨いている漁師のクラフトマンシップ(職人氣質)を起点とし、瀬戸内さかなのブランド強化を目玉チャレンジとして推進することを取組方針に定めています。この取り組みを通じて、県内漁師のこだわりや、彼らが獲る「価値ある瀬戸内さかな」の魅力を県内外の多くの方々に届けることで、瀬戸内さかな全体のブランド価値を高めるとともに、県内水産業の持続可能性の向上につなげてまいりたいと考えています。



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、広島県の食文化の発展と継承に貢献する取り組みです。

返信先E-mail: setouchi-sakana@mhdf.co.jp

取材申込書

こだわり漁師の「瀬戸内さかな」流通強化プロジェクト発表会

- 日時: 令和6年10月22日(火) 14時00分～16時00分(受付13時30分 ※先着順)
- 会場: 紙屋町スウィング (〒730-0011 広島県広島市中区基町地下街100号)

※お手数ですが下記項目をご記入の上、10/21(月)夕方17時までにはメールにてご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

貴社媒体名	
貴社名	
部署名	
ご芳名	他 名
ご連絡先	TEL FAX
当日のご連絡先	
カメラ	有 (ENG/スチール) / 無 ※カメラ位置、お席は受付先着順とさせていただきます。
発売日/放送日 備考	月 日

備考ご記入欄: 個別取材等のご希望は、本欄に取材希望者、ご質問案等をお書き添えください
※なお、スケジュールに限りがございますので、一旦調整とさせていただきます