

# 大隅漁業士会による消費拡大イベント ～ドライブスルーde 大隅のさかな～

令和3年11月6日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会は、11月6日（土）に鹿屋市ユクサおおすみ海の学校で、大隅の魚を使ったお弁当2種類のテイクアウト・イベントを開催しました。

お弁当には、コロナの影響により消費や価格が落ち込んでいる大隅産の魚介9種類を使い、飲食店および料理人の協力により考案。

感染対策として、前売りチケット制でドライブスルー提供を行い、大隅管内における「大隅のさかな」の認知度向上と消費拡大を図ることを目的としました。

予定していた305食すべて完売。のし紙には使用魚種のイラストを載せ、産地や漁法も紹介し、レシピブックも配布しました。

また、漁業者の想いを込めたメッセージカードも作成し、SDGsに繋がる「地産地消」についても大切さを呼びかけました。

**チケット前売り制**

大隅海の恵み弁当 150食限定 1,000円(税込)

大隅海の男飯 150食限定 1,000円(税込)

①チケットを購入 ②ドライブスルー

大隅地区漁業士会

大隅のさかな

11/6 土曜日

販売期間 10/1 ~ 10/23

ユクサおおすみ海の学校

チケットの販売場所

販売期間

11/6 土曜日

受け取り時間は4種類

11:00-11:50

12:00-12:50

13:00-13:50

14:00-14:50

チケットを複数購入される場合は、必ず同じ種類の券種をご購入ください。

新型コロナウイルスの感染状況により、中止になる可能性があります。購入者はチケット裏のQRコードから、(大隅地区漁業士会)のLINEアカウントをフォローしてください。10月29日(金)に実施又は中止のお知らせを致します。中止の場合、チケット代の払い戻しはユクサおおすみ海の学校にて行います。感染症防止として、購入者の検温記録、ドライブスルーのみでの開催を行います。購入者は受け取り当日までに、チケット裏に氏名・電話番号等をご記入ください。受け取りの際はマスクを必ず着用してください。会場内での駐車・飲食はできません。

大隅地区漁業士会

ドライブスルーde 大隅のさかな

11月6日 土曜日

大隅のさかなが大集合! お品書き この日限り! お楽しみに!

◎大隅海の男飯 エグザで食堂大橋の 木下源蔵さんプロデュース!

◎大隅海の恵み弁当 漁師の奥さんで料理人の 岡本昌子さんプロデュース!

お品書き

大隅海の男飯

しらすがはん

カンパチ唐揚げ

大隅海の恵み弁当

アブリ大根

季節の魚あんかけ

揚げ物三種

刺身三種

食べ比べ

太刀魚なます

しらすがはん

イトヒキアブ(西之海)

ヒメアマエビ(鹿屋)

ハモの天ぷら(東半島)

カンパチ(大隅)

さつまいも

ヒラメ(大隅)

ヒラメ(大隅)

オビナギ(大隅)

アブリ(東半島)

カンパチ(鹿屋)

イナダ(西之海)

しらすが(鹿屋)

## “大隅の魚を食べよう”

今日はわざわざ足を運んでくださりありがとうございます。

こんな状況でも、なんとか私たちの想いを届けたいと5月から準備を重ねてきました。

水産物の消費が落ち込む中でも、皆さんに美味しい魚を届けたい一心で、私たち漁業者は日々奮闘しています。

だけど、地球規模で考えるべき課題はほかにもたくさんあって…。

いま、大隅の海では海水温度の上昇により、今まで獲れていた魚が獲れなくなるなど

毎日自然を相手に働く漁業者だからこそ気づく異変がすでに起きています。

フードマイレージという言葉をご存じでしょうか？

食料を輸送する際の重さと距離を掛け合わせて、おおよそのCO<sub>2</sub>排出量を推測する指標の1つです。

このフードマイレージを下げることに繋がるのが、「地産地消」です。

今日、地元魚を食べてくれたあなたに、地産地消をほんの少し、意識してもらおうこと。

それがこのイベントのゴールです。



2021年11月6日  
主催：大隅地区漁業士会  
協力：ユクサおすみ海の学校

