

大隅漁業士会による未利用魚PRイベント ～おおすみのミリョーギョ！～

令和4年7月24日 大隅地域振興局

大隅地区漁業士会は、消費者からの認知度が低い等の理由で市場で値が付かなかったり、廃棄されたりする「未利用魚・低利用魚」のPRイベントを開催しました。7月18日（月・祝）海の日から24日（日）まで、霧島市の日当山無垢食堂と県庁18階の錦江湾無垢食堂にて、お弁当とレストランメニューを販売。コバンザメやギンカガミなど、内之浦と佐多で水揚げされた未利用魚・低利用魚13種類を使用しました。イベント初日は、漁業士が日当山無垢食堂の店頭立ち、未利用魚・低利用魚を使用したさつま揚げの販売や、かごしま水族館の協力による活魚展示を行いました。また、20日（水）は県庁18階にて、漁業士含む実行委員会メンバーによるトークセッション・試食会も開催しました。約50名の参加者に、未利用魚・低利用魚の課題点や美味しさを知ってもらう機会となりました。今回のイベントがきっかけとなり、イベントに参加した企業関係者から取引のオファーがあったりと、波及効果もありました。

おおすみの ミリョーギョ!
大隅のさかな Osami-Sakana The sea is full of wonderful creatures.

主催：大隅のミリョーギョ！実行委員会
協力：いおワールドかごしま水族館

Global fish production : 179 million tonnes (2018)

「海にはすばらしいものがいっぱいあった。おもしろいものを見るたびに、スイミーは、たんだん元気をとりもどした。見たこともない魚たち。」

サイズの揃いや不安定な漁獲量、消費者からの認知度が低いなどの理由により市場で値が付かず、食用に回らなかつたり廃棄されたりする極めてマイナーな魚「未利用魚」をご存じでしょうか？
国連食糧農業機関が2020年に発表した世界漁業・養殖業白書では世界のほとんどの地域において、水揚げされる魚の30～35%が廃棄されていると報告されています。直近で世界の総魚類生産量は年間約1億7900万トン。そのうち約6000万トンが廃棄されている計算です。もちろん、私たちが暮らす鹿児島でも「未利用魚」は水揚げされ、フードロスが起きています。いま、そんな「未利用魚」を提供する場や仕組みを作ること。私たち消費者が知ろうとすること。私たち消費者が求めることが必要です。

7/18 MON. 11:00～15:00
日当山無垢食堂（屋外会場）
ミリョーギョde水族館
大隅地区漁業士会 × 鹿児島県かごしま水族館
大隅半島で獲れた未利用魚の活魚や標本等の展示（無料）

7/18-20 MON. WED. 7/19-20 TUE. WED.
日当山無垢食堂（物産館） 錦江湾無垢食堂（県庁18階）
大隅のごちそう無垢弁当
大隅半島で獲れた未利用魚を使用したお弁当の販売（数量限定）

7/21-24 THU. SUN.
日当山無垢食堂（レストラン）
未利用魚特別メニュー
大隅半島で獲れた未利用魚を使用した主菜と副菜が登場

スィミー
ちいさな かしい まかなの はなし
レオ・レオニ

designed by Fukudome Kei



フライと味噌焼きとして提供し、
使用した魚種をイラスト付きで
シールにしました。



ソコイトヨリやマトイトヒキサギ
などを使用したさつま揚げを販売し
ました。



かごしま水族館の協力による展示



未利用魚のタッチコーナー



トークセッションの様子



試食会の様子

イベント後は、この取り組みを一過性で終わらせずに、
大隅地域内や県内の飲食店及び小売店での継続的な取扱
いを目指します。